|  |  |
| --- | --- |
| **TUNSALAT****6 personer**2 dåser tun i olie2 hårdkogte æg1-2 spsk hakket skalotteløg1-2 spsk syltede agurker1-2 spsk bladselleriLidt citronsaft4-5 spsk mayonnaiseSandwichbrød | Tunen brydes i mindre stykker med en gaffel. Hakket æg, løg, syltede agurker og bladselleri blandes i. Vend mayonnaisen i og smag til med salt, peber og citronsaft. Skær brødet ud til hjerter og rist dem i smør på en pande. Læg salaten på det ristede brød og pynt med citron. |
| **KYLLING MED DRUER**6 personer1½ KyllingSalt, peberSAUCE6 dl vand + hønsefound25 g smør2 dl hvidvin maizena300 g grønne druer25 g madagaskarpeberTILBEHØR6 store kartofler3 spsk olie3 spsk honning1 bundt asparges1 broccoli 1 blomkål | Skær kyllingerne i halve og drys med krydderier. Steg dem i ovnen ved 200 grader ca 50 minutter. Pluk kødet af de stegte kyllinger. Flæk druerne og fjern evt sten. Tilsæt knust madagaskarpeber. Hæld væden fra kyllingerne i en gryde og tilsæt vand og hønsefound. Pisk smørret i i små klatter. Hvidvinen røres med maizena og hældes i gryden til en ikke for tyk sauce. Smag til med salt og hakket madagaskarpeber. Læg det plukkede kyllingekød i saucen sammen med udstenede druer. Ved serveringen drysses med stykker af friske asparges. Server kartofler og letkogt broccoli og blomkål til. Skræl kartoflerne og skær dem i både. Varm olien op og rist kartoflerne ved god varme i ca 15 minutter til de er møre. Tilsæt honning og rist igen til kartoflerne er smukt gyldne. Drys med lidt salt.  |
| **BLOMMEKAGE**6 personer150 g smør200 g sukker2 æg2 spsk mel2 spsk rasp130 g marcipan130 g mandler5 blommerFlødeskum  | Smør og sukker røres godt. Æggene tilsættes et ad gangen. Mel, rasp, revet marcipan og grofthakkede mandler vendes i. Dejen hældes i en smurt tærteform.Blommerne halveres og udstenes og lægges ned i dejen med den buede side opad. Bages ved 190 grader ca 35 minutter. Serveres lun med flødeskum |