|  |  |
| --- | --- |
| **KRABBEKAGER**4-6 personer2 dåser krabbeklør1 æg2 spsk hvedemel2 spsk rasp2 forårsløgen håndfuld finthakket korianderlidt finthakket chiliolie**MANGOSALSA**1 mango8 solmodne cherrytomaterfinthakket koriandersaft fra ½ limelidt ahornsirup  | Bland krabbeklør, æg, mel, rasp og snittet forårsløg og tilsæt koriander og lidt hakket chili uden kerner og de hvide strenge. Rør det hele sammen og form dem til små flade kager der steges i varm olie på en pande. Server mangosalsa til.Mangoen skrælles og skæres i bitte små ternsom blandes med fintskårne tomater**,** friskhakket koriander, limesaft og ahornsirup. Salsaen trækker en halv time. Server til krabbekagerne. |
| **KARRYKOTELETTER**4 svinekotelettersmør1 dåse ananas250 g champignoner2,5 dl piskefløde1 tsk kalvefoundKarry, salt, peberMajsstivelse til jævningTILBEHØR3 dl ris, 6 dl vand, saltChutney, ærter, 2-3 bananer | Vend koteletterne i en blanding af karry, salt og peber. Brun dem på en pande ved god varme. Læg dem i et ovnfast fad. Brun ananas og champignoner på panden og fordel ananas og champignon over koteletterne. Kog panden af med saften fra ananas og fløden. Rør karryen ud i vand og hæld det i saucen. Smag til. Jævn evt med lidt majsstivelse. Hæld saucen over koteletterne og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 40-50 minutter. Kog risen 10 minutter i saltet vand under låg. Sluk for gryden og lad det stå 10 minutter under låg. Server ærter til og stegte bananer skåret i kvarte til. Steg bananerne i lidt smør på en pande. Server chutney i en skål.  |
| **ÆBLERAND**6 personerÆBLEMOS2-3 æbler1 spsk vaniljesukker½ dl sukker½ dl vandHAVREKNAS50 g sukker100 g havregrynÆBLEFROMAGE4 blade husblas Saft af ½ citron250 g æblemos3 dl cremefraiche 18%1 dl æggehviderKARAMELSAUCE1 dl sukker1 dl vand1 dl piskefløde | Skræl æblerne og fjern kærnehuset. Skær æblerne i mindre stykker. Kom æblestykker, vand, citronsaft sukker og vaniljesukker i en gryde. Kog det under låg til æblerne er godt møre. Blend dem evt. hvis de ikke er kogt helt til mos. HAVREFRAS: Smelt sukkeret til det er gyldent og rør havregryn i. Bland det et øjeblik. Tag det af panden og lad det afkøle. Hak det når det er koldt.ÆBLEFROMAGE: Læg husblassen i blød i ½ l koldt vand mindst 10 minutter. Pisk æggehviderne stive. Knug husblassen fri for vand og smelt den i citronsaft. Rør husblassen i æblemosen. Rør halvdelen af cremefraichen i mosen og derefter resten. Vend de stiftpiskede hvider i. Fyld halvdelen af fromagen i en randform og fordel havrefrasen i midten. Læg resten af mosen over. Lad fromagen stivne i køleskab. KARAMELSAUCE: smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Sluk for varmen, det vil bruse op. Efter nogle minutter sættes gryden tilbage på varmen og rør til karamellen atter er smeltet. Tilsæt fløden og lad det loge endnu nogle minutter.  |