|  |  |
| --- | --- |
| **HØNSESALAT**Ca 8 -10 personer400 g hønsekød (kogt)1 dåse asparges½ dåse ananasDRESSING200 g cremefraiche100 g mayonnaise1 dl piskefløde, Ravigotte Salt, citronsaft, Ca ½ tsk karryPYNT1-2 tomater, KarseToastbrød  | Kødet koges til det er mørt. Dressingen røres sammen og smages til. Fløden skal være letpisket. Kød og ananas skæres i små tern og røres i dressingen sammen med aspargesen. Skær brødet i trekanter eller runde skiver og rist dem i smør på en pande. Fordel fyldet på brødene og pynt med tomatbåde og karse.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KALKUN MED PERSILLEDRYS**4 kalkunschnitzlerlidt olie til fadet. PERSILLEDRYS1 bundt persille2 spsk rasp1 spsk olivenolie2 spsk reven ostTILBEHØR1 squash, 1 rød peberfrugt1 spsk smør, bredbladet persille | Læg kødet i et smurt ovnfast fad. Bland persille, rasp, olie og reven ost og fordel det over kødet. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader (varm fra starten) til kødet er stegt og persilledrysset er sprødt ca 20 minutter. Skær squash og peberfrugt i grove tern og steg det på en pande i smør i nogle minutter. Krydr med salt og peber.  |
| KARTOFFELSALAT1 kg små kartofler1-2 løg, 50 g smør1½ dl vand, ½ dl eddikesukker, salt og peber, purløg | Kog kartoflerne og pil dem. Skær dem i skiver. Pil løgene og skær dem midt over. Skær dem i tynde skiver. Kog dem klare med smør, vand og eddike (ca 5 minutter) Vend kartoffelskiverne i og kog dem igennem under forsigtig omrøring. Smag til med sukker, salt og peber. Tilsæt fintsnittet purløg lige inden serveringen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MARENGSKAGER**Ca 12 kager200 g sukker200 g smør200 g mel8 æggeblommer2 tsk bagepulver2 tsk vaniljesukket1 spsk mælk (eller fløde)MARENGS4 æggehvider2 dl sukker100 g mandlerROMCREME2 æggeblommer1 spsk sukker, 1 spsk vaniljesukker2 spsk maizena2 dl kaffeflødeRom, 4 blade husblas2,5 dl piskefløde1 spsk sukker, jordbær, kivi | Rør smør og sukker luftigt. Rør æggeblommerne i en ad gangen. Bland mel, bagepulver og vaniljesukker og rør det i sammen med mælken. Bag bunden evt i en lille bradepande (23 x 33 cm). Læg bagepapir i formen. Pisk æggehviderne med sukker til stift skum. Fordel marengsen over dejen og drys med hakkede mandler. Bag kagen ved 180 grader ca 25 minutter. Afkøl kagen.Pisk æggeblommer, sukker, maizena og fløde sammen. Bring det i kog under omrøring. Afkøl cremen og smag til med rom. Tilsæt udblødt husblas og smeltet husblas. Pisk fløden med 1 spsk sukker og rør flødeskum sammen med den kolde creme. Udstik kagen i runde kager (den skal være kold) og anret på en tallerken kagen og cremen ved siden af og 2 halve jordbær og kivi i skiver.  |