|  |  |
| --- | --- |
| **BLOMKÅLS-SUPPE MED REJER 6 personer**  1 løg  1 spsk olie  1 tsk karry  500 g blomkål  1 l vand + grønsagsfound  1 dl piskefløde  ½-1 dl hvidvin  salt, peber  200 g rejer  TILBEHØR  toast brød  olivenolie  2 tomater, frisk basilikum revet ost | Pil løget og hak det fint. Steg det i olivenolie med karry i en gryde. Del blomkålen i små buketter og vend dem i. Tilsæt vand + found. Giv det et opkog. Kog ved svag varme til kålen er mør ca 10 minutter. Smag til med fløde, salt og peber og hvidvin. Lad rejerne tø og dryppe fri for vand. Læg rejerne i tallerkener og hæld suppe over.  Server med ristet brød.  Stænk brødet med olivenolie og kom hakkede tomater og hakket basilikum på. Drys med revet ost |
| **KRYDRET KYLLING**  6-8 hele kyllingelår  Salt, peber og mel  1 dåse ananas i tern  5 syltede ingefær  500 g champignoner  1½ dl farin  3½ tsk sennepspulver (Colman)  15 spsk kinesisk soya  1 spsk olie  2-3 spsk lage fra ingefær ananassaft  Ca 3- 4 dl ris + 6 -8 dl vand | 6-8 personer  Del kyllingelårene og rens dem. Bland mel, salt og peber og vend kyllingestykkerne heri. Læg dem i et smurt ovnfast fad. Fordel en dåse ananas i tern og 5 syltede ingefær skåret i skiver og champignoner i skiver mellem kødstykkerne.  Bland farin, sennepspulver, kinesisk soya og olie og rør det sammen med 2-3 spsk lage fra ingefær og ananassaft. Evt lidt vand eller hvidvin.  Hæld det over kyllingestykkerne. Stil retten i ovnen ved 180 grader i 1 time.  Server løse ris til. Kog risen ved svag varme i ca 10 minutter og sluk og lad risen stå uden at løfte låget i ca 10 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RUGBRØDSLAGKAGE MED BLÅBÆRFYLD**  Ca 10 stykker  150 g rugbrød  1 tsk bagepulver  100 g nødder  2 spsk kartoffelmel  3 æg  2 dl sukker  FYLD  250 g mascarpone  1 spsk vaniljesukker  Revet citronskal  2½ dl piskefløde  3 spsk flormelis  SYLTEDE BLÅBÆR  250 g frosne blåbær  5 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  PYNT  Flager af mørkt chokolade | Blend rugbrødet eller riv det på et rivejern. Bland rugbrød og bagepulver, blend nødderne fint og vend dem i rugbrødsmassen sammen med kartoffelmel. Pisk æggene med sukker, det tager 8 minutter. Vend rugbrødsblandingen i æggemassen. Kom dejen i 2 smurte springforme og bag ved 200 grader i 20-25 minutter. Afkøl kagen på en bagerist.  CREME  Rør mascarpone, vaniljesukker og revet citronskal sammen. Pisk fløden med flormelis og vend det i mascarponen.  SYLTEDE BLÅBÆR  Varm bærrene i en lille gryde med sukker og vaniljesukker, lad det koge op og afkøl det derefter. Vend den kolde saft i mascarponecremen lidt ad gangen.(cremen må ikke blive tynd)  Læg den ene bund på et kagefad og fordel de syltede bær over den. Kom halvdelen af mascarponecremen over og læg den anden på. Fordel resten af cremen over toppen af kagen og drys med chokoladeflager.  Kagebunden kan med fordel bages dagen før, men læg først kagen sammen når den skal serveres. |