Rødovre, 29.03.11

|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSPAKKER MED OKSEKØD**1 løg (hakket fint)250 g hakket oksekød dåse tomatpurésalt, peberoregano dl vand1 spsk. soyaolie til stegning3 plader butterdej eller en rulle butterdej | Olien varmes i en gryde. Tilsæt løg og lad det stege ca. 2 minutter ved god varme. Kom kødet i gryden og brun det. Tilsæt puré, salt, peber og oregano og vand. Lad det småkoge ca. 10 minutter. (kan med fordel laves dagen før. )Afkøl blandingen (skal være kold). Skær butterdejen ud i firkanter (butterdejsplader skal rulles lidt ud)Kom 1 skefuld på midten af butterdejen og læg den sammen til en trekant. Tryk den sammen i kanten med en gaffel. Pensl med æg. Bages ca. 20-25 minutter ved 200 grader.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **SVINEKAM MED** **KARTOFFELSALAT**ca. 6 personer1 kg svinekamsalt og peber kg champignoner1 dåse ananasmaizenaÆrter**KARTOFFELSALAT**ca. 750 g aspargeskartofler100 g friske asparges2 porre i skiver6 syltede agurker i tern1spsk tørret dildca. 1 spsk. dijonsennep8 spsk. oliesaltTomater | Stegen (uden svær) gnides med salt og peber. Læg den i en stegepose. Lav et hul i posen for oven. Steges i ovnen ved 180 grader ca. 1 time. Tag posen af og brun stegen under grill. Lad stegen stå mindst 10 min efter den er taget ud af ovnen. Skær champignonerne i kvarte og rist dem i smør. Rist ananasskiverne på en tør pande. Skær kødet i ikke for tykke skiver og anret på et fad med champignon og ristet ananasskiver. Lav evt. lidt sauce af væden fra posen. (skal være tynd) Jævn med maizena. Varm ærterne og server dem til.KARTOFFELSALATSkær kartoflerne i tern og kog dem møre. Lad dem blive kolde. 1 porre snittes fint 1 syltet agurk skæres i tern.Aspargesen skæres i mindre stykker. Bland det. Pisk sennep og olie sammen til det bliver cremet og smag til med salt og dild. Vend det i kartoffelblandingen.Pynt med tomatbåde.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KIWISKUM**6-8 personer10 modne kiwifrugtersukkercitronsaft4 dl creme fraiche2 dl piskefløde4 tsk. flormelis2 spsk. sherry eller andetPYNTFlødeskum, kiwi i skiver | Skræl kiwierne - som skal være kolde - og mos dem. Gem 1 til pynt. Smag til med sukker og lidt citronsaft. Pisk fløden stiv med flormelis og rør den i creme fraichen. Smag til med sherry. Læg skiftevis kiwi mos og sherryskum i høje glas. Pynt med lidt flødeskum og en skive kiwi. Server med søde småkager.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **MANDELFLARN**ca. 20 små kager150 g mandler100 g smør1 dl sukker3 spsk. mel2 spsk. mælk1 spsk. lys sirup | Smut mandlerne. Dup dem tørre i et viskestykke. Hak halvdelen af mandlerne fint og snit resten i flager med en kartoffelskræller. Rør alle ingredienserne sammen i en gryde. Lad massen simre et par minutter ved svag varme under omrøring. Fordel massen på bagepapir med god afstand, de flyder meget ud. Bages ved 200 grader i 4-5 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PISTACIE IS MED JORDBÆRSUPPE**6 personer50 g sukker50 g pistacie nødder dl vandISCREME1 dl æggeblommer50 g sukker1 spsk. vaniljesukker3 dl piskeflødeJORDBÆRSUPPE500 g jordbær1dl sukker1 spsk. vaniljesukker1 dl vandsaft af citron1 tsk. maizena udrørt i lidt vand. SPRØDE TOULLIES1 æg (65 g)65 g hvedemel65 g sukker | Pistaciepasta: Sukker, finthakkede pistacie nødder og vand koges under låg ved middelvarme i ca. 10 minutter. Pistaciepastaen afkøles helt. Iscreme: Æggeblommer og sukker og vanilje sukker piskes til en tyk æggesnaps. Fløden piskes til let skum. Æggesnapsen røres sammen med den kolde pistaciepastaen og flødeskum vendes i. Massen fordeles i 6 portionsforme. Fryses til næste dag. Jordbærsuppe:Sukker, jordbær, vaniljesukker, vand og saft fra citron koges i en gryde til jordbærrene er møre. Jævnes meget lidt med maizena (det er ikke sikkert det hele skal bruges) Jordbærmassen blendes og sigtes og afkøles helt. Brug 6 dybe tallerkener. Lidt suppe lægges i hver tallerken. De frosne is dyppes 1 sekund i meget varmt vand og vendes forsigtig ud i jordbærsuppen. Pynt isen med de sprøde kager en på hver. Mel og sukker blandes og ægget piskes i. Pisk godt til sukkeret opløses. 1 spsk. dej sættes i klatter på en smurt bageplade højst 4 på hver. Klatterne stryges ud til en oval 6x4 cm og drysses med lidt hakket pistacie. Bages ved 190 grader til de er gyldne. Så snart de er taget ud af ovnen løsnes de med en palet og lægges over en kagerulle.  |