

Senneps glaseret kylling

4 kyllingefileter
 2 tsk olie, 2 spsk honning
 1 spsk mellemstærk sennep, 2 tsk karry, ½ tsk salt

Sirup røres sammen med sennep, karry, salt og olie. Hæld blandingen i en skål sammen med kyllingefileterne, og lad dem stå at marinere ca. ½ time.

Steg kyllingefileterne ved svag varme, og glaseringen ikke brænder på. Den glaserings som forbliver i skålen, når kyllingefileterne tages op og steges, hældes over med jævne mellemrum under stegningen.

Jordkokke-, æble- og spidskålssalat

1 tomat, 1/4 spidskål
 2 jordkokker, 1 æble

Skær tomaten i kvarte, og skrab fyldet ud. Brug fyldet til jordnøddesalsa, og skær tomatskallen i små tern til salaten. Snit kål, skrub jordkokker grundigt, og skær dem samt æblet i tynde flager.

Jordnøddesalsa

½ dl saltede jordnødder/peanuts
 1 spsk olie, 1 spsk soya
 Tomatkerner fra 1 tomat, Limesaft fra ½ lime
 ½ tsk friskhakket chili, ½ tsk salt

Saml ingredienserne i en morter, og stød disse sammen. Vend grønt og jordnøddesalsa sammen.

Kartoffelroulade

1 kg kartofler, 1½ dl piskefløde
 3 æg, Salt og peber, ½ dl. hakket persille

Pisk æggene sammen med fløden og krydr med salt og peber.

Skræl kartoflerne og riv dem – ikke for groft. Pres kartoflerne fri for væde og kom dem i æggemassen. Bland det hele godt sammen.

Bred kartoffelblandingen ud på en bradepande beklædt med bagepapir. Bag kartoffelblandingen i oven ved 180 grader i ca. 10 min. til bunden er stivnet.

Rul rouladen sammen ved hjælp af papiret. Sæt rouladen i ovnen igen og bag den ca. 20 min.

Peanutbuttersauce

1 peberfrugt, 3 cm frisk ingefær (30-35 g), 3 cm frisk chili, 1/2 lime, 1 gulerod, 1 løg
 1 dl. mørk fond, 4 spsk soya
 1½ spsk peanutbutter, 1 dåse kokosmælk

Løg, gulerod, chili, peberfrugt ristes let og fond, soya kommes på. Kog det let inden kokosmælk kommes på og det smages til med peanutbutter, lime, salt og peber, samt reven ingefær.

Gateau Marcel

200 g mørk chokolade, finthakket, 200 g smør
170 g æggehvite, 200 g sukker, 130 g æggeblommer

Kom smør og chokolade i en skål over et vandbad. Smelt det under omrøring og når det er smeltet tages skålen af varmen.

I en ren skål piskes æggehviter med 1/4 af den samlede mængde sukker (ca 50 g) Pisk det er helt stift og danner flotte toppe. I en anden skål piskes æggeblommerne med resten af sukkeret til en skøn luftig æggesnaps. Rør smeltet smør og chokolade i og rør det nænsomt til det er en ensartet masse. Vend derefter først et par spsk. æggehvideskum i og dernæst vendes forsigtigt resten af de piskede æggehviter i, til det bliver en let og luftig chokolademousse. Det er vigtigt at man er lidt forsigtig her, så al luften ikke slås ud af æggehviterne og dejen klasker.

Kom halvdelen af chokolademoussen i formen og ved 175 grader forvarmet ovn i ca. 25 min.

Den anden halvdel chokolademousse stilles i køleskabet.

Når den kagen er færdigbagt tages den ud af ovnen og stilles i køleskabet i 30 minutter til den er kølet af. Fordel derefter resten af chokolademoussen på kagen og lad kagen hvile lidt på køl

Hindbørsorbet

325 g frosne hindbær, 1 dl. vand, 1 spsk. vanilleessens
85 g sukker, ½ citron (saften)

Bring det hele i kog og lad det simre i 2-3 minutter.

Tag gryden af varmen op og blend hindbærmassen, som kommes i en sigte, så alle kernerne kan sigtes fra. Smag hindbærsaften til med citronsaft.

Køl ismassen ned, og kør den på ismaskine. Opbevares i fryseren i mindst to timer inden servering.

Saltede hasselnødde knas

50 g hasselnødder, 50 g sukker, 1 knivspids salt

Karamelliserede hasselnødder: Rist hasselnødderne i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min. Fjern skallerne ved at gnubbe nødderne i et rent viskestykke. Lad nødderne køle lidt af, og hak dem groft. Smelt sukker til karamel i en lille tykbundet gryde. Rør hakkede nødder og salt i, og hæld massen ud på et skærebræt beklædt med bagepapir. Lad det køle helt af, og hak det groft.

Appelsinsirup

2 dl. Appelsinsaft, 100 g. Rørsukker, 1 spsk. vanille essens, ½ tsk finthakket chili

Alle ingredienser kommes i en gryde og koges ved svag varme i ca. 20 min.