

Thaiinspireret mørbradboeuf med ris, 6 prs.

Ca. 1 kg. svinemørbrad, mel, salt, peber.

Sauce: 1/4 ananas, 250 gram bambusskud, 1 ½ peberfrugt, 1-2 hakkede løg, 2 fed hakket hvidløg, lidt citronblade, lidt citrongræs, 1 dl. hvidvinseddike, 2spsk. soysauce, 2 spsk. chilisauce, lidt vand eller bouillon, 1 tomat, melis, honning eller sirup, salt, maizena til jævning.

Desuden riz pilaw af 375 gram ris, 75 gram margarine, 1 hakket løg, 1 pris salt.

Pynt: Ananastop og salatblade.

Sauce: Hakket løg og hvidløg svitses i lidt olie i en gryde, herefter tilføjes 2 ananasskiver skåret i mindre stykker, den rensede peberfrugt skåret i fine strimler, bambusskud og tomaten skåret i terninger. Hvidvinseddike, chilisauce, sirup, soysauce og vand kommes i gryden sammen med lidt salt og alt koger i nogle minutter, hvorefter saucen jævnes med lidt maizena udrørt i vand. Saucen koges op og tilsmages.

Mørbraden afpudses og skæres ud i bøffer, som bankes let med håndroden. Vendes i mel, krydres med salt og peber og steges i lidt olie eller margarine på en pande i få minutter på hver side. Holdes varme.

Riz pilaw: Det hakkede løg koges i margarine i en gryde, risen tilføjes og vendes godt rundt i fedtstoffet. Salt tilsættes sammen med 3/4 liter kogende vand. Risen koger under låg i 18 min. Slåes løse med en gaffel. Risen kan evt. kommes i smurte forme og slås ud på fad eller tallerken ved servering.

Mørbradbøfferne anrettes på et lunet fad, som er pyntet med ananastop og salatblade. Ristoppe kan slås ud på fadet. Bøfferne maskeres med lidt sauce og kokos.

Kringle.

3 dl. lunken mælk, 100 gram gær, 2 æg, 25 gram melis, 1 stk. Kardemomme, 200 gram margarine, mel til dejen slipper skålen.

Fyld: 400 gram margarine, 100 gram bittermasse, 200 gram sukker, 150 gram knuste makroner.

Desuden kanel og rosiner.

Pynt: æggestrygelse og evt. hakkede nødder eller mandler.

Dejen æltes sammen og hæver tildækket på et lunt sted til dobbelt størrelse. Vendes ud på et let melet bord, deles i 2 stykker, som hver udrulles i ca. 25 cm.s bredde og 1 ½ cm. Tykkelse.

Fylde smøres på og der drysses med kanel og rosiner. Dejen rulles sammen på langs, lægges på 2 bageplader. Dejen trykkes og hæver i ca. 20 min, stryges med sammenpisket æg, drysses med hakkede nødder og bages i varm ovn ca. midt i ovnen ved ca. 225 grader til den er smukt lysebrun. Afkøles og serveres med kaffe.