

**Butterdeispirok, med pastasalat og tzatziki 6 prs.**

300 gram hakket kalv og flæsk, 300gram hakket oksekød, salt, peber, 1 revet løg, lidt mælk, 2 spsk. Rasp, 1-2 æg. Desuden 1/2 peberfrugt, 6 skiver bacon, 3 plader butterdej, 1/2 æg til limning og pensling, lidt mel til udrulning af butterdej. Salat til pynt.

Tzatziki: 1 agurk, salt, hvid peber, 2-3 fed knust hvidløg, lidt chilisaUCE, 2-3 dl. afdryppet yoghurt, 1 spsk. Creme fraiche 38 %.

Pastasalat: 250 gram pastaskruer, vand og salt til kogning. Lidt pesto, chilisaUCE, 1 dl. Creme fraiche, salt, peber, evt. krydderurter.

Farsen røres sammen. Butterdejspladerne halveres og udrulles efter optøningen på et melbestroet bord. En skefuld fars kommes midt på hvert stykke, lidt peberfrugt og bacon kommes over, hvorefter butterdejen smøres med æggehvide og foldes sammen som en spandauer. Pensles med sammenpisket æg og kommes på en bageplade med bagepapir. Bages i ovn ved ca. 200 grader til butterdejen er lysebrun og sprød.

Tzatziki: agurken skrælles, kærnerne fjernes, hvorefter den skæres i lange strimler, som hakkes i tern. Saltes og afdryppes. Den afdryppede yoghurt krydres og heri kommes agurketerne.

Pastaen koges i rigeligt vand 10 -12 min. Afdryppes. I en skål kommes pesto, chilisaUCE lidt salt og creme fraiche, piskes sammen, hvorefter den afdryppede pasta vendes i.

Pastasalat og tzatziki anrettes i skåle. Piroggame anrettes på fad med salatblade.

**Hurtig roulade med abrikos eller hindbær.**

100 gram melis, 100 gram mel, 1 tsk. Bagepulver, 3 æg. Desuden 1 dl. Marmelade, lidt thesukker eller melis.

Æg og sukker piskes luftigt, mel og bagepulver blandes og røres heri. En bageplade beklædes med bagepapir og herpå fordeles dejen. Bages ved ca. 250 grader øverst i ovnen i 5-6 min. Vendes ud på sukkerstrøet papir, smøres med marmeladen og rulles sammen på den længste led.

Skæres i skiver ved serveringen.

Kaffe serveres til.