

Salat med kyllingefilet og flutes, 6 prs.

1 romainesalat, 100 gram feldsalat, 1 æble, 1 pære, ½ mangofrugt, saft af 2 limefrugter, 100 gram valnødder, 100 gram valnødder,

Dressing af 1½ dl. creme fraiche tilsmagt med hvidvinseddike, salt, peber og lidt afkølet bouillon. Desuden 600 gram kyllingefilet, 1 rød pebersnack i fine skiver, ¼ tsk. Karry, lidt olie, salt og peber.

Tilbehør: flutes med smør.

Kyllingefilet skæres i fine strimler, som marineres i karry udrørt i olie og krydret med salt og peber.

Salaterne skylles og afdryppes. Frugterne skylles, kærnehus/sten fjernes og de skæres i tynde skiver, som marineres med lidt lime, så de ikke bliver mørke.

Dressingens piskes sammen.

De marinerede kyllingebryststrimler svitses i olie, til de er færdige, stilles til side.

Salaten anrettes således:

2/3 af salaten fordeles på 6 store tallerkener, skiver af frugt stikkes ind i salaten, der drysses med hakkede valnødder. Dressingen fordeles over salat/frugt.

Herover kommer de svitsede kyllingebryststrimler og resten af salaten blandes oveni.

Serveres med friskbagt flutes og smør.

Kringle og kaffe.

300 gram mel, 1 tsk. Kardemomme, 150 gram margarine, ¾ dl. mælk, 35 gram gær, 2 æg, 1 spsk. Sukker. Fyld: 100 gram margarine, 100 gram marcipan, 80 gram sukker, 1 dl. rosiner, og evt. kanel samt lidt hakkede mandler og sammenpisket æg til pensling..

Mel og kardemomme blandes og fedtstoffet smuldrer heri. Gæren røres ud i den lunkne mælk, æg og sukker piskes i, og blandingen hældes i melet. Dejen æltes til den er glat og stilles, dækket med et viskestykke til hævnning på et lunt sted i ca. 25 min.

De 100 gram margarine æltes blødt og blandes med sukker, marcipan og rosiner.

Dejen rulles ud på et meldrysset bord til den er ca. 3 x så lang som en bageplade, fyldes komme spå i midten af dejen, som derefter foldes ind over fra begge sider. Formes på en bageplade belagt med bagepapir til en kringle eller krans, hvorefter den dækkes med viskestykke og sættes til hævnning i ca. 15 min.

Pensles med sammenpisket æg, drysses med hakkede mandler og bages i en 225 grader varm ovn i . 20 til 25 min.

Kaffe serveres til.
