

Koteletter i fad

2-4 pers.

4-6 flotte fadkoteletter

1 spsk olie

1 pk bacon i tern

2 fed hvidløg, finthakkede

1 stort løg, hakket

1 stor, rød peberfrugt, rensset og skåret i tern

1 lille dåse tomatpure

1-2 spsk paprika

2 spsk hvedemel

2,5 dl madlavningsfløde

2,5 dl mælk – kan erstattes af fløde

salt og peber



Varm olien op i en stor pande og brun koteletterne 1-2 minutter på begge sider i fedtstoffet. Krydr med salt og peber og placer koteletterne i et ildfast fad. Kom bacontern på panden og steg dem lysebrune og sprøde. Tilsæt herefter hvidløg, løg og peberfrugt og sauter et par minutter. Hæld tomatpure, paprika og hvedemel i panden og vend rundt, så det hele fordeles godt. Hæld madlavningsfløde og mælk ved bacon og grønsager og rør rundt. Giv saucen et kort opkog og smag til med salt og peber. Hæld saucen over koteletterne og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 35-40 minutter. Server med ris eller kartoffelmos.

Flutes



Ingredienser:

50	gram	Gær
4	dl.	<u>Vand</u>
2	tsk.	<u>Salt</u>
600	gram	<u>Hvedemel</u>
		-
		<u>Pensling:</u>
1		<u>Æg</u>

Gæren røres ud i det lunkne vand. Mel og salt tilsættes. Dejen æltes godt og stilles til hævnig i ca 30 minutter.

Derefter æltes dejen igennem og formes til 4 flute, der efterhæver på en smurt plade eller bagepapir i 15 minutter.

Rids flutene og pensel dem med sammenpisket æg eller vand og bag dem i ved 230 grader C. alm. ovn i 15 minutter.

Tips:

hvis du pensler dine flutes 2 gange under bagningen, gør du skorpen ekstra sprød.

Tun mousse



2ds. Tun i vand - konserver

50 gram Rødløg

70 gram Kærgården Original

100 gram Creme fraiche 18 %

Citronsaft. friskpresset

2spsk.

Dild frisk

Salt Peber

Pres tunen fri for væde, løg og dild hakkes fint.

Det hele røres godt sammen - og man lader evt.

moussen trække ½ time inden servering.

Serveres med en salat og flutes til.