

Hold 2. den 23. november 2022

Poussiner med varm frugtsalat

- Skyl og rens poussinerne godt. Klip vingespidsene af. Lad smørret blive gyldent i en stegegryde og brun poussinerne - først brystsiden og derefter de andre sider. Læg fuglene med brystet nedad i gryden og tilsæt bouillon, rødvin, herbes de Provence og salt. Lad poussinerne braisere ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Vend dem og braiser videre i ca. 15 min. – fuglene skal være gennemstegte. Tag poussinerne op og lad dem hvile tildækket i ca. 15 min. Gem stegeskyen.

Sauce

- Bring 3½ dl af stegeskyen i kog. Tilsæt flødeost, bring sauce i kog under omrøring og kog den ved jævn varme i ca. 3 min. Tilsæt evt. kulør og smag til. Si evt. sauce.

Varm frugtsalat

- Kom champignonerne i en varm, tør pande og rist dem i ca. 5 min., til de er næsten tørre. Tilsæt honning og lad den smelte. Vend appelsinstykker og vindruer i, drys med salt og peber og smag til.

Det skal du bruge:

3 stk Poussiner (a ca. 375 g)

25 g smør

2 1/2 dl hønsebouillon

1 dl Rødvin

1 ½ tsk Herbes de Provence

½ tsk Groft salt

Sauce

150 g Buko Natural fløde ost

Kulør

Varm frugtsalat

150 g Champignoner i kvarte

1 ½ spsk Honning

150 g Appelsin i små stykker

300 g Halve stenfri blå og grønne vindruer

½ tsk Groft salt

Peber

Tilbehør

750 g Kogte aspargeskartofler

Pandekager med is

Pandekager med is er en ægte dessert klassiker. Denne nemme opskrift på pandekager med is har et friskt pift af citronskal - perfekt sammen med vaniljeflødeisen. Pandekager med is holder både til fest og til lidt forkælelse i weekenden. Pandekagerne er lette at lave og isen kan du købe - hvis du ikke har mod på at lave en af Karolines Køkkens hjemmelavede is.

Sådan gør du

Pandekagedej

- Bland mel, sukker, salt og citronskal.
- Pisk mælken i lidt ad gangen, til en klumpfri dej. Pisk æggene i.
- Smelt smørret i panden, og hæld det i dejen.
- Bag pandekagerne ved jævn varme (½ dl dej pr. pandekage), til de er lysebrune på begge sider.
- Fold pandekagerne sammen 2 gange, og læg dem på et varmt fad. Hold dem varme under folie.

Pandekager med is

- Skær isen i bjælker og læg dem i pandekagerne lige før serveringen.

- Server solbærsyltetøj til.

Det skal du bruge til 12 pandekager

Hvedemel (ca. 1¼ dl) eller 80 g

Sukker 1 spsk

Groft salt ½ tsk

Fintrevet citronskal (usprøjtet) ½ tsk

Mælk 3 dl

Æg 3 stk

Smør 75 g

Fyld

Vaniljeflødeis ½ liter

Solbærsyltetøj 250 g

