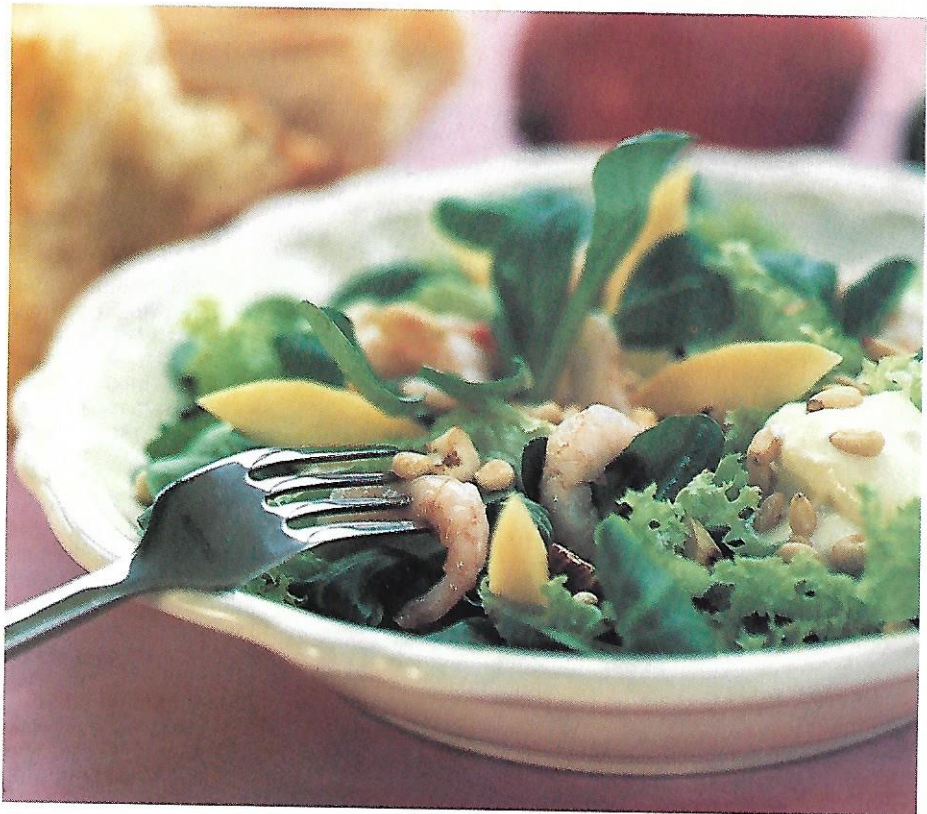


**DE FINE SMØREKNIVE** er virkelig lækre og glatte i udførelsen. Den monstrede er i to slags ben og den lille i benskraft med blad i hvidt enebær. De er set til 55 kr. pr. stk. i Pot og Pande, Ordrupvej 40, Charlottenlynd, tlf. 3964 1351, der også sælger på internettet på [www.potogpande.dk](http://www.potogpande.dk)



FOTO: MARIANNE BJERRE



## ÆBLEMARMELADE

"Mela" betyder æble på italiensk, og her er en meget fin og ren Marmellata "Le Mele" - æblemarmelade - fremstillet udelukkende af æbler og sukker hos den lille producent i den italienske region Abruzzo, hvor han nærmest plukker æblerne i sin egen baghave. Æblemarmeladen er helt uden farve-, konserverings- og tilsætningsstoffer og koster 29 kr. for et glas med 400 g i Lo Spuntino, Henrik Stefens Vej 1, Frb. C, tlf./fax 3323 2123; åbent mandag-torsdag kl. 10-17.30, fredag kl. 10-19 og lørdag kl. 10-15.



## SALAT MED REJER OG MANGO

Indsendt af  
Birte Hjertensgård  
Lynghøj 22  
Bruunshåb, Viborg

- Jeg er selv vild med denne ret, skriver Birte.  
- Både fordi farverne er smukke, og fordi jeg godt kan lide smagen af det søde, det sure og det stærke.  
Den er en rigtig forårsappetitvækker og passer fint til årstiden. Bland gerne flere salattyper, og vælg evt. de store flotte kinarejer. Lunt flûte eller små stykker ristet brød er godt til.

(4 personer)  
150-200 g rejer  
1 frisk mangofrugt eller evt. fra dåse  
8 store salatblade, gerne krølsalat (eller blandet)  
50 g pinjekerner  
50 g hakkede hasselnødder  
4 spsk. Hot (Sweet) Chilisauce  
1 limefrugt i både  
1 lille bg. cremefraiche 18 %

Tø rejerne op, og dup dem tørre, hvis de er frosne. Bland dem med chilisaucen.

Rist pinjekernerne og hasselnødderne på en tør pande.  
Skræl mangofrugten, skær kødet fri af den store flade sten i midten, og skær det i terninger eller skiver.

Anret salaten på 4 tallerkener, og fordel rejerne og mangofrugten ovenpå. Drys med de fleste af nødderne. Kom en klat cremefraiche på, og drys igen med nødder. Læg limebåde ved, så man kan presse lidt saft over. Spis salaten med det samme med flûte til.

■ Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du en flot gaveæske med 20 glas blandede krydderier fra Santa Maria. Præmien har en værdi af 520 kr. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".

