

Opskrifter fra min fødselsdag.

Appelsin mandelkage.

150 g mandler

2 tsk. bagepulver

200 g lys rørsukker

Skal fra 2 appelsiner

Korn fra en stang vanille

4 æg

1,5 dl. Vindrueolie

Flormelis til pynt

Tænd ovnen på 200 grader. Blend mandlerne til en grov mel. Rør mandelmel samme rørsukker, bagepulver, og vaniliekorn. Tilsæt æg og olie under piskning. Dæk kagen med stanniol og ag 20 min. Fjern stanniol og bag 15 min. Vend kagen når den er hel kold så er overfladen pænest. Pynt med flormelis, blåbær og hindbær.

Salat med mango og avokado.

Til 10 personer

1 bakke cherrytomater (gule), 1 moden mango, 4 avokado, ½ rødløg, 1pose babyspinat, 1 pose rucola (eller blandet salat)2pk. mini – mozzarella, ½ tsk. salt. 1.dl. græskarkerner.

Dressing: ½ skalotteløg, 1 spsk. honning, ½ dl. Hvidvinseddike, 1. dl. Olie, ½ tsk. salt peber.

Små spinatpandekager, tørret skinke og cremet flødeost.

Spinatpandekager: 100 g dybfrossen spinat varmes og vrides fri for vand. 100 g mel 1 tsk. salt 2 – 3 dl mælk og 2 æg. Det hele røres til en pandekagedej og bages på en blinispande med olie eller som meget små kager på en stor pande. Der bliver ca. 20 stk.

Zoo gran flødeost blandes med 2spsk. finthakket løvstikke.

Pandekagerne pyntes med rullet skinke, løvstikkecreme og en tynd rød peberfrugt.

Bulgursalat.

250 g bulgur koges med 4 dl. vand. Når bulguren er kold, blandes den med 150 g abrikoser og 100 g udskårne figer.

Dressing: 3 spsk. citronsaft, 4 spsk. olivenolie, salt, peber, 4 spsk. hakket persille og 2 spsk. hakket mynte.

Pyntes med 50 g ristede pinjekerner.

Fyldte agurker.

Ca. 14 stykker. 2 skrællede agurker skæres i ca. 4 cm lange stykker. Hules med et kuglejern.

Bland 1 dåse tun med lidt mayonnaise, lidt citron, ½ hakket rød peberfrugt, salt og peber. Fyldes i hullerne på agurkestykkerne og pyntes med persille.

Grønne asparges med mandler.

Mængden bestemmer du selv.

Asparges koges et par minutter. Lægges i et fad når de er kolde, derpå kommes smuttede hakkede mandler, olivenolie med salt, peber og citron. Pyntes med revet parmesanost.

Hvis der mangler noget så sig til.

God appetit!

Kærlig hilsen Jette