

## **Klassisk rejecocktail**

Rejecocktail er en klassiker fra 1980'erne, som er en skøn forret eller en dejlig frokostret. Kombinationen af milde rejer, sprød salat og den skønne syrlige tomatdressing er stadig helt fantastisk.

### **INGREDIENSER**

#### **REJECOCKTAIL**

300 g rejer

1/4 stk. icebergsalat

1 stk. tomat

1/4 stk. citron

#### **DRESSING**

0,5 dl yoghurt naturel

2 spsk. mayonnaise

2 spsk. ketchup

1 tsk. sød paprika

5 stk. cornichoner

0,5 tsk. salt

1 smule peber

### **FREMGANGSMÅDE**

Begynd med dressingen:

Bland alle ingredienser til dressingen samme og blend det godt sammen med en stavblender eller i et blenderglas.

Smag dressingen til med salt og peber.

Snit icebergsalaten fint i tynde skiver.

Anret rejecocktailen i fire høje glas således:

Læg icebergsalat i bunden. Put lidt dressing på og fordel rejerne i de fire glas. Læg dressing ovenpå. Læg en teskefuld kaviar på hver og pynt med citronskiver, agurkeskiver og tomatbåde.

## **Mormors stegte duer**

Ingredienser:

1 dueunge pr person

persille

salt

peber

smør

suppe eller bouillon

ribsgele

fløde

kartofler

agurkesalat

Opskrift:

Skyl duerne og fyld dem med persille, salt, peber og evt. en sukkerknald. Brun duerne i smør i en stegegryde. Spæd med suppe eller bouillon. Steges møre for svag varme. Når de er færdigstegte, si evt. suppen, og kog den tyk med fløden. Smages til med salt, peber og ribsgele. server med hvide kartofler, sovs, gele og agurkesalat. Alle mål er på slump, for at hædre mormor.

Tips:

Man kan tilsætte rødvin til sovsen, for at gi' den et pift...

## Agurkesalat

- 1 agurk
- 1 dl lys eddike
- 2 spsk. sukker
- 10 peberkorn eller kværnet peber

Skyl agurken, skær enderne fra og skær agurken i tynde skiver evt. på en mandolin eller skæreplade.

Kog 1 dl vand, eddike, sukker og peberkorn op i en gryde og lad det afkøle lidt og kom så agurkeskiverne i lagen.

## Skræl og kog kartoflerne

## Verdens nemmeste (og bedste?) chokoladekage

- 4 æg
- 250 g. sukker
- 400 gram blødt smør i 'tern'
- 275 g. hvedemel
- 40 g kakao-pulver
- Flormelis

Pisk æg og sukker skummende sammen.

Pisk så de bløde smørklumper i æg/sukker-massen

Sigt melet ned i æg/sukker/smør-massen. Sigt også kakao ned i massen – pisk det hele godt sammen.

Kom det i en smurt (sprayfedt?) randform. Bages ved 250° i 12 minutter.

Afkøles lidt, vendes ud på et serveringsfad, drysses med flormelis – og nydes.

