



Kyllingesuppe

Start måltidet med en let suppe, anbefaler gæstekokken.

(4 pers.)

1 kylling
1-2 porrer
kogevand fra kyllingen
2 tsk. karry
salt og peber

1. Kyllingen koges i en liter vand med lidt salt, peber og et par persille-

kviste. Kødet pilles fra benene og skæres i mindre stykker. Ca. en times kogning.

2. Porrerne renses og skæres i tynde skiver. De kommer i kogevandet sammen med kyllingestykkerne. Suppen koger ca. 10 minutter.

3. Der kan smages til med lidt karry, ellers salt og peber.



Kinagryde

Tilbehøret serveres i små skåle, så den enkelte kan tilberede sin egen smagsvariant.

(4 pers.)

600 g oksekød i tern
1 bakke bønnespirer
2 pakker cocktailpølser (3-400 g)
200 g champignons
1 løg, smør
1 ds. flåede tomater
soya sauce
salt og peber

Tilbehør:

Rosiner, hårdkogt hakket æg, saltede jordnødder, syltet agurk i tern, fintstrimlet grøn salat etc. Løse ris eller grovflåtes.

1. Kødet svitses i lidt fedtstof, løget hakkes og tilsættes. Flåede tomater og ¼ liter vand tilsættes, og det hele koger ca. tre kvarter.

2. Champignons renses og hakkes eller deles i kvarte, svitses på en pande, bønnespirer og cocktailpølser tilsættes. Det hele blandes i kødgryden.

3. Retten koger lidt ind og kan evt. jævnes. Der smages til med soyasauce, og/eller salt og peber.

koldt og stikkes ud til runde kager, der presses ned i en skalform. Evt. linseforme. Bages ti minutter ved 200 grader.

2. Skallerne afkøles og pensles indvendigt med smeltet chokolade. Lige før serveringen fyldes de med godt afdruppet frugt, og der pyntes med flødeskum og revet chokolade.



Sådan bliver du Ugens Gæstekok

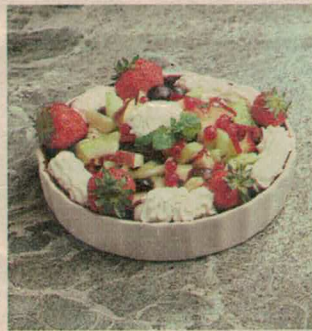
Du kan også være en af de heldige, der af hendes verdens madredaktion bliver udnævnt til Ugens Gæstekok.

Skriv og fortæl om en gæstemiddag, til fire personer, som du har et særligt forhold til, helst med tre retter og gerne med en lille historie om hvorfor du netop har valgt denne menu.

Bliver du valgt til Ugens Gæstekok, får du en dejlig kobberpande med låg fra Tefal's eksklusive kobberserie "Triade". Sammen med panden får du også et dejligt hvidt kokkeforklæde.

Skriv til:

Ugens Gæstekok,
hendes verden,
Bygmestervej 2,
2400 København NV.



Frugtskaller

Årstidens frugter kan anvendes, eller man kan anvende dåsefrugt af god kvalitet. (Vi har bagt kagen i en tærteform. red.)

(4 pers.)

Mørdej:
300 g mel
200 g smør/margarine
100 g sukker
1 æg
smeltet chokolade

Fyld:

f.eks. ferskner,
ananas, ribs,
druer, jordbær,
appelsinstykker,
melon el. a. frugt

Pynt:

1 dl piskefløde (skum)
smagt til med vanille
revet chokolade

1. Mørdejen æltes, stilles