

Bøffelsnot

- og kiks

Ingredienser:

6 cm Parmesanost

En håndfuld af dine favoritkiks

Tilberedning:

- Riv de 6 cm parmesanost i store flager på rivejernet.
- Anret dem i små klynger på et stykke bagepapir.
- Bag dem i ovnen på 200 grader i ca. 5 min. indtil de er gyldne og sammenhængende.
- Afkøl efterfølgende på rist.

Servering:

Anret Bøffelsnot og kiks på en tallerken.



Nomerdip

- med sprøde stænger og pitachips.

Ingredienser:

En spsk. grøn pesto

3 dl. hytteost neutral

En rød peberfrugt

3 fuldkornspitabrød

Gulerods- og agurkestave



Tilberedning:

- Kom pestoen og hytteosten i en blender, og kør den til klumperne er forsvundet.
- Udhul peberfrugten ved at skære toppen af og pille indmaden ud.
Skyl peberfrugten godt både indvendigt og udvendigt.
- Rist pitabrødene i brødristeren til de er sprøde, og skær dem ud i seks trekanter.

Servering:

Server dippen i den udhulede peberfrugt.

Dyp gulerods- og agurkestave i den grønne dip.

Smør dippen på det trekantede sprøde pitabrød.

Pynt evt. med lidt hakket peberfrugt



Nysenælde- namnam



Ingredienser frugtsalat:

1 æble

1 pære

1 lille bakke blåbær

1 banan

1 æggeblomme

1 spks. flormelis eller sukker

1 tsk. vaniliepulver

6 dråber grøn frugtfarve

1 dl. piskefløde

Ingredienser til drys:

Kokosmel

Kokosolie (olivenolie kan bruges)

6 dråber orange frugtfarve

Tilberedning frugtsalat:

- Skyl alle frugterne. Skær æble og pære i tern og bananen i skiver.
- Læg bær og frugter i en skål og bland dem let med en stor ske.
- Pisk æggeblomme, flormelis og vaniliepulver godt sammen til en let skummende råcreme
- Hæld frugtfarve i piskefløden og pisk til flødeskum.
- Bland flødeskummet og frugtblandingen i skålen med den piskede råcreme.

Tilberedning drys:

- Kokosmelet ristes i olie på panden et par minutter.
- Lige inden kokosmelet er færdigt tilsættes 6 dråber orange frugtfarve. Rør kokosmelet rundt på panden i 30 sekunder, så det blandes med farven.
- Lad drysset afkøle i en skål inden det hældes over frugtsalaten.



Rumlesvampe

6 stk.

Ingredienser dej:

3 æg

100g kokossukker

60g smør

Ca. 150 g revet gulerod

200g hvedemel

1 tsk kardemomme

½ tsk salt

½ tsk vaniljepulver

1 tsk bagepulver

40 g hakkede mandler

40 g hakkede hasselnødder



Glasur:

Flormelis

Vand

Blå frugtfarve

Tilberedning dej:

- Pisk **æg, sukker** og **smør** sammen. Tilsæt **gulerod**.
- Bland i en anden skål - **mel, kardemomme, salt, vaniljepulver, bagepulver** og **nødder**.
- Rør indholdet af de to skåle sammen.
- Fordel dejen i muffinsforme og bag dem i ovnen i ca. 15 min. ved ca. 175 grader varmeluft/ 200 grader alm.

Tilberedning glasur:

- Rør **2-3 spsk. flormelis** med en smule **vand**. Kun lidt vand ellers bliver det for tyndt.
- Tag en spsk. af den hvide glasur fra til en lille skål.
- Hæld et par dråber **frugtfarve** i den skål med mest hvid glasur.

Når muffins er kølet, skal først den blå glasur fordeles på toppen og tørre.

Derefter sættes et par hvide dutter/prikker glasur ovenpå.