



<p>Amerikanske Pandekager</p> <p>2 dl. Skummetmælk 125 gram Hvedemel 1 Æg 1 spsk. Sukker 1 knivspids Groft salt 1 tsk. Bagepulver 25 gram Smør Ahornsirup</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bland alle de ovenstående ingredienser i en skål, til dejen er ensartet. • Varm panden, evt. en spejlægspande eller blinispande, og kom en lille smule smør på. Kom dejen på panden i klatter, som skal flyde ud af sig selv (ca ½ dl.). • Bag dem, indtil overfladen bobler og undersiden er lysebrun. Vend pandekagerne og bag videre. Det tager et par minutter på hver side. • Servér pandekagerne i stakke med smør og ahornsirup, evt. med lidt bacon eller pølser til, hvis det skal være rigtig amerikansk.
<p>Brunch-omelet</p> <p>4 æg 4 spsk. vand ½ tsk. salt ¼ tsk. hvid peber 1 spsk. smør</p> <p>Fyld: Ristede cocktailpølser Bacon</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pisk de hele æg sammen med vand, salt og peber med en gaffel. Smelt fedtstoffet på panden. Hæld æggemassen på panden, når fedtstoffet er gyldent. Rør i ottetalsbevægelser i æggemassen, til den begynder at stivne. Dæmp varmen. Løsn omeletten langs kanten. Ryst panden lidt frem og tilbage, så man kan mærke om omeletten er løs. • Læg forsigtigt halvdelen af omeletten glide over på serveringsfadet. Fyldet skal være færdigt og lægges på, inden den anden halvdel foldes over ved hjælp af en paletkniv. • Eller fyldet kan spises til • Pølserne ristes forsigtigt på en pande i lidt olie eller smør lige inden serveringen • Bacon ristes på panden til det er gyldent. Lægges til afdrypning på køkkenrulle.
<p>Smoothie</p> <p>knuste isterninger 2 bananer 20 små jordbær 3 dl. yoghurt naturel eller Cultura Naturel 1-3 tsk. akaciehonning</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blend alle ingredienserne, undtagen honning, til en ensartet "masse". • Smag smoothien til med honningen, og servér i høje glas...MUMS..! • <u>Tips:</u> Den er nem at lave og tager ikke så lang tid, og den er en rigtig god erstatning for en cocacola.
<p>Tag boller ud af fryseren Lun ved 200^o i 20 minutter Servér med smør og marmelade</p>	<p>Det er en travl omgang. Husk at rydde op hele tiden. Dæk et pænt bord.</p>