



<p><i>Ingredienser: 10 pandekager</i></p> <p>300 g. grønne friske asparges        275 g. små fiskeboller        50 g. smør        4 spsk. mel        2 dl. piskefløde        1 dl. aspargesvand        1 citron        salt        hvid peber</p> <p>200 g. rejer</p> <p>Pynt:        dild</p>	<p>Knæk den nederste træede del af aspargesene og skær dem i mindre stykker. Kog dem 6 min. i letsaltet vand og lad dem dryppe godt af. Gem vandet</p> <p>Smelt smørret, rør mel tilsæt fløde og aspargesvand ad 3 gange. Kog og Pisk sovsen godt igennem hver gang. Sovsen skal være ret tyk. Smag til med krydderier og citronsaft. Giv sovsen et kort opkog under omrøring.</p> <p>Tilsæt afdryppede fiskeboller og asparges (gem nogle hoveder til pynt). Varm sovsen godt igennem, og lige før servering vendes rejer i.</p> <p>Anret stuvningen i små pandekager, pynt med dild og aspargeshoveder.</p>
<p>10 tarteletter</p> <p>Fyld:        2.5 dl. hønsebouillon        200 g. kogt kyllingekød        100 g. marksvampe        0.5 dl. piskefløde</p> <p>Smørbolle:        50 g blødt smør        4 ss hvedemel</p> <p>Pynt:        dild</p>	<p>Rens svampene og skær dem ud i pæne stykker og skær kyllingekødet i tern.</p> <p>Bring bouillon i kog og jævn den med en smørbollen til en cremet konsistens. Tilsæt svampene og lad dem koge med et minut.</p> <p>Tilsæt så kødet og piskefløden og varm det igennem et par minutter. Smag til med salt og peber, fordel fyldet i de varme tarteletter.</p> <p>Pynt evt. med lidt friske dild.</p> <p><u>Tips:</u>        Tarteletterne varmes ved 200 grader C 3-4 minutter.</p>
<p>Pandekager:        3 æg        200 g. mel        3-4 dl. mælk        ½ tsk. salt        smør til stegningen</p>	<p><b>Rør ingredienserne</b> til pandekagedejen sammen i en skål. Først røres mælk og mel sammen uden klumper – brug piskeris. Tilsæt så æggene ét ad gangen så dejen bliver helt jævn og lad den stå i køleskab mindst en halv time.</p> <p>Pandekagerne steges i smør/olie på en pande ved <b>jævn varme</b>.</p>