

# Menu til venner ne: Melon og myntedip



PERSONER



FORBEREDELSESTID



LET



BLENDERUDSTYR



8 SPYD

## INGREDIENSER:

- 1 galiamelon
- 1 lille bundt mynte
- 1 tsk. korianderfrø
- 32 jordbær

## FREMGANGSMÅDE:

- Skræl melonen, og skær den i stykker. Fjern bladene fra mynten, og kom det hele i blenderen med korianderfrøene.
- Sæt blenderen på maskine, og blend det hele ved høj hastighed indtil massen er pureret.
- Kom fire jordbær på hvert spyd, og servér med dippen hældt over spyddet fra toppen.

# Menu til vennerne: Pizza med Parmaskinke, Rucola, Kapers og Parmesan



PERSONER



FORBEREDELSESTID:



HÆVETID



TILBEREDNINGSTID



MIDDEL



DEJKROGEN

## INGREDIENSER:

### TIL DEJEN

- 500 g hvedemel, gerne type '00'
- 7 g tørgær
- 1 spsk. sukker
- 1 dl lunkent vand
- 1 spsk. salt
- 30 ml olivenolie

### TIL PIZZAFYLD

- Tomatpuré
- 150 g revet mozzarella eller emmentaler
- 4 spsk. kapers
- 75 g parmesan
- 4 skiver parmaskinke
- 100 g rucola
- Et stænk olivenolie
- Salt og peber

## FREMANGSMÅDE:

- Til dejen: kom mel, gær og sukker i skålen. Sæt dejkrogen på maskinen, og ælt ingredienserne sammen ved lav hastighed, mens vandet tilsættes lidt ad gangen. Ælt godt i nogle få minutter, og tilsæt derefter saltet.
- Kør hastigheden op på middel hastighed, tilsæt olien, og ælt i 10 minutter.
- Læg dejen i en stor skål, og dæk den med et fugtigt viskestykke. Lad dejen hæve i 2 timer, og slå derefter luften ud af dejen. Lad dejen hæve i yderligere 2 timer, dæk den til med husholdningsfilm penslet med olie, og sæt dejen i køleskabet i op til 20 timer.
- Tag dejen ud af køleskabet og del den i fire portioner, der rulles helt tyndt ud med kagerullen.
- Forvarm ovnen til 250°C.
- Smør tomatpuré på bundene ud til 2 cm fra kanten, drys med revet ost, og krydr med salt og peber.
- Pynt med kapers og halvdelen af parmesanosten, og bag dem direkte på ovnpladen i 12 minutter, eller indtil kanten er gylden, og osten bobler.
- Tag dem ud af ovnen, og pynt til sidst med parmaskinke og rucola. Stænk med olivenolie, og server.

# Menu til vennerne: Citron- og limetærte



PERSONER



FORBEREDELSESTID



TILBEREDNINGSTID  
+ AFKØLING



MIDDEL



K-BEATER



BALLONPISK

## INGREDIENSER:

### TIL TÆRTEDEJEN:

- 15 digestive kiks
- 90 g usaltet smør, smeltet
- Revet skal af 1 lime

### TIL TÆRTEFYLD:

- 4 æggeblommer
- 400 g kondenseret mælk fra dåse
- Saft og revet skal af 2 citroner
- Saft og revet skal af 3 limefrugter
- Gem lidt revet citron- eller limeskal til pynt

### TIL MARENGS:

- 3 æggehvider
- 150 g sukker

## FREMGANGSMÅDE:

- Forvarm ovnen til 190°C, og smør springformen.
- Til tærte dejen: Kom kiksene i skålen, monter K-spaden, og bland ved høj hastighed, til kiksene er smuldret til fine krummer.
- Tilsæt smeltet smør og limeskal, og bland det hele sammen. Tryk blandingen godt ned i bunden af kageformen, og bag bunden i ovnen i 10 minutter, tag den ud, og lad den køle lidt af.
- Til fyldet: Tag K-spaden af, og sæt piskeriset på maskinen. Tilsæt æggeblommer, og pisk dejen ved middel hastighed i 1 minut. Kør maskinen på lav hastighed, og tilsæt mælk, citrusskal og saft, og pisk yderligere 1 minut. Hæld fyldet over kiksebunden, og sæt kagen til side.
- Vask skålen, og pisk æggehviderne stive, til der dannes faste toppe. Tilsæt sukkeret en spiseskefuld ad gangen, og pisk indtil blandingen er glat og blank. Fordel æggehviderne over tærten med en ske.
- Bag den i ovnen 20-25 minutter, til marengsen er gylden og let stivnet.
- Pynt med limeskal, og afkøl tærten i køleskab ca. 4 timer.

**KENWOOD**