

# 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.

