

ARROZ CHAUFUA



Ingredienser

2 rød peber
2 bdt forårsløg
200 g bacon i stykker
6 dl ris
8 æg
8 spsk mælk
4 spsk mel
Soyasovs
Ca. 500 g kogt kylling + evt lidt suppe

Fremgangsmåde

Vask rød peber og forårsløg og skær dem i små stykker. Steg bacon på en varm pande. Tag det op på en tallerken med køkkenrulle. Kog ris. Lav pandekagedej af 8 æg og meljævning. Steg kyllingestykkerne i baconfedtet. Tag det op til baconet.

Steg peber og forårsløg på pande og tag det op. Lav lidt tykke pandekager og skær dem i stykker. Alt blandes i en stor gryde og soyasovsen tilsættes, så alle risene er farvede.

Panetón



Ingredienser

25 g gær
2,25 lun mælk
350 g mel
0,5 tsk salt
125 g blødt smør
2 æggeblommer
50 g rosiner
50 g appelsin- eller pomeranstern
Revet skal af 1 økologisk citron
75 g sukker
Til pensling: æg og desuden 25 g smør
Flormelis

Fremgangsmåde

Rør gær og mælk sammen. Kom salt og godt halvdelen af melet i mælken, og ælt dejen sammen med håndpisker eller røremaskine. Lad den hvile lunt i 20 min. Kom smør, æggeblommer, rosiner, appelsin- eller pomeranstern, citronskal, sukker og godt halvdelen af af resten af melet i dejen og ælt det glat. Tilsæt mere mel, til dejen lige netop slipper skålen, men stadig er blød. Kom dejen i en rund smurt form. Glat den ud med fugtige hænder, så overfladen bliver jævn. Lad kagen hæve et lunt sted 1,5-2 timer, til den har nået dobbelt størrelse. Pensl overfladen med æg. Skær med en skarp kniv et kors i kagen, og læg de 25 g smør midt i korset. Bak kagen ved ca. 40 min. på nederste ovnrille ved 200°C. Hvis kagen ser ud til at blive for mørk, kan man lægge et stykke alufolie over kagen den sidste del af bagetiden. Køl kagen af på rist og sigt flormelis over.

Chocolate caliente (varm chokolade)



1/2 liter vand
1 stang kanel
3 hele nelliker
3 spsk kokos
1 liter kakao

Vandet koges i 10 min med kanel, nelliker og kokos. Kakao varmes og vandet tilsættes gennem en sigte.

Gelatina

(8 pers.)



8 dl saftvand (fx fun appelsin og jordbær) – lidt stærk blanding. Hold en dl vand tilbage, som koges.

12 blade husblas

Udblød husblassen i koldt vand i 5-10 min. Opløs den i 1 dl kogende vand. Hæld husblassen i saftevandet, som fordeles i små glas. Sættes koldt til geléen stivner.

Serveres evt. med vanillesovs.