

## Werners opgaver: (aka; Mor Birgittes opgaver)

### Marinerede revelsben

#### Ingredienser

- Nok revelsben skåret i skiver á 3 cm. tykkelse med et ben i hvert
- 2 laurbærblade
- 1 spsk. Salt
- 15 peberkorn
- vand (skal dække revelsbenene)
- olie til pensling

#### Marinade:

- 1½ dl. portvin
- 3 spsk. tomatpuré
- 2 stk. løg
- 4 spsk. brun farin
- 2 spsk. soja
- 1½ spsk. barbecue krydderi

Rør alle ingredienserne til marinaden sammen. Kog revelsbenene i vand med laurbærblade, salt og peberkorn i ca. 30 min., til de er godt møre.

Lad benene dryppe godt af og læg dem i et fad. Hæld marinaden over. Benene bør stå i køleskab og trække i 48 timer.

On location: Pensl revelsbenene med marinade og steg dem på panden i olie 5-8 min. på hver side. Pensl ofte med olie.

#### Tilbehør - coleslaw

- 250 g. fintsnittet hvidkål
- 175 g. revet gulerod
- 1 lille finthakket løg
- 2½ dl. mayonnaise
- salt
- peber

## Kyllingesalat

### Ingredienser:

500 gram kogt kyllingekød

150 gram champignon

1 lille dåse aspargessnitter

### Dressing:

100 gram mayonnaise

1 dl creme fraiche

2-3 tsk karry

salt og peber

### Fremgangsmåde

Champignonerne skylles og renses, inden de skæres i skiver. Det kogte kyllingekød skæres i små tern. Hæld vandet fra aspargesen, men gem lidt til dressingen...

100 gram mayonnaise røres i en skål med 1dl creme fraiche og tilsæt karry. Smag til med salt og peber. Og gerne lidt vand fra asparges.

Kom champignon, asparges og kyllingekød i dressingen og rør rundt.

Lad kyllingesalaten trække i mindst tyve minutters tid i køleskabet.

Kyllingen skal være en ordentlig landkylling, og ikke et sølle eksemplar af de stakkels burhøns!

Sådan skal det gøres!