



# *Helgmeny*

**Förrätt:** Räkcocktail med avokado och  
rhode Island dressing

**Huvudrätt:** Pestomarinerad kycklingfilé med  
ädelostsås och ris

**Efterrätt:** Cheesecake med vit choklad och  
chokladbitar

# Recept på helgmenyn

## Räkcocktail 4port

**250 gram** skalade räkor (färska är ju godast)

**1 st** avokado

**1 msk** pressad citron

**1 ask** cocktailtomater, röda

**4 dl** isbergsallad

**0,5 dl** dill, hackad

**0,5 dl** rödlök, finhackad

**1 burk** majs

## Rhode Island dressing:

**3 msk** crème fraiche

**2 msk** majonnäs

**1 msk** chilisås

**1 knivudd** salt och peppar

## Tillagning

1. Skär avokadon och tomaterna i bitar. Lägg avokado, sallad, räkor, dill, lök, tomat i en bunke, pressa över citron och blanda runt.

2. Blanda ihop ingredienserna till dressingen. Lägg upp cocktailen i glas och håll på lite dressing och dekorera med dill och en citronskiva.

## Pestomarinerad kycklingfilé i grönsaksbuljong

**4 kycklingfiléer** (lagom stora)

om dom är stora dela dom.

**½ burk** pesto (du kan byta ut den vanliga pesto emot tomatpesto också)

**½ dl** smält smör eller olivolja

**½ msk** grillkrydda

**½ msk** lökpulver

**1** grönsaksbuljong

**2 dl** vatten

## Ädelostsås:

**250g** ädelost

**3 dl** vispgrädde

## Tillagning:

Lägg kycklingfiléerna i en smord eldfast form.

Blanda pesto, smälta smöret och kryddorna.

Pensla på blandningen på kycklingen

Gör i ordning grönsaksbuljongen och håll den sedan i gratängformen.

Ställ in i ugnen med folie och låt den sedan stå där i ca 1 timma på 150 grader.

På den nedersta falsen

## Vit Choklad Cheesecake

### Botten:

**17 st** digestive kex (250 g)

**1 tsk** kanel

**125 ml** socker

**100 g** smält smör

Kör alltsammans i en matberedare. Tryck ut massan i en stor form ca 30 cm (alt. två mindre, 222 g bottenmassa i vardera formen). Grädda i ca 5 min i 175 grader.

### Fyllning:

**500 g** Philadelphia ost

**2 dl** socker

**3 ägg**

**2 tsk** vaniljsocker

**120 g** vit blockchoklad

Blanda allt utom chokladen i en bunke.

Smält vit choklad på låg (upptining/defrost) värme i mikro eller över ett vattenbad. Var noga att chokladen inte värms för mycket så att den bränns! Blanda först ner ca 1 dl av ostblandningen i den varma chokladen. Tillsätt därefter resterande ostblandning i omgångar och blanda väl.

Häll fyllningen i formen. Grädda i ca 40 min. Den ska inte få färg så håll den under uppsikt på slutet! Låt kakan svalna i och förvara i kylskåp.

Smaklig måltid

Jill