|  |  |
| --- | --- |
| **KALKUNSUPPE**6 personer250 g kalkunkød2 porre4 forårsløg1 skive selleri1 grøn peberfrugt1 spsk olie1 l vand + hønsefound1 dåse kokosmælk , ingefærsalt, en lille chili, paprika | Skær porrer og forårsløg i tynde skiver, sellerien i små tern og peberfrugt i små tern. Svits det hele i olie til grønsagerne falder lidt sammen. Skær kødet i små tern og kom den i gryden til grønsagerne. Tilsæt en lille chili (den er stærk og skal fjernes inden serveringen.) Tilsæt vand og found og kokosmælk. Krydr med salt og paprika. Lad suppen koge i 10-15 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RISTAFFEL**6-8 personer**SVINEKØD**1 svinemørbrad25 g smør2 løgSalt, peber1-2 appelsiner1 dl appelsinsaft1 dl flødeMaizena25 g mandler**KYLLING**600 g kyllingefiletolie/smørkarry, salt og peber, frisk ingefær250 g champignoner1 dåse kokosmælk1 dåse ananas i tern200 g friske asparges**GRØNSAGER**3-4 gulerødder1 bundt forårsløgBambusskudBønnespire Kinesisk soyasauceOlivenolieServer løse ris til ca ½ dl pr person | Kødet skæres i tern og brunes i smør. Løgene hakkes og brunes med. Salt og peber tilsættes. Skallen af den ene appelsin rives fint (eller brug 1 tsk appelsinkoncentrat). Tilsæt appelsinsaft og fløde. Småkog under låg til kødet er mørt. Mandlerne smuttes og hakkes groft. Rist dem let på en tør pande. Drys mandlerne over retten lige inden serveringen. Skær kyllingefileterne i mindre stykker og brun dem i olie/smør på en pande. Krydr med salt, peber, reven ingefær og karry som er udrørt i vand. Skær champignonerne i kvarte og lad dem svitse med. Tilsæt kokosmælk og lidt ananassaft. Lad det koge 2-3 minutter. Smag til. Tilsæt friske asparges i mindre stykke. Lad dem varme med ½ minut. Gulerødderne snittes i fine stave. Forårsløgene skæres i skiver og bambusskud i strimler. Gulerødderne svitses i olie og soyasauce ved svag varme i ca 3 minutter. Tilsæt bambusskud og bønnespire. Varm retten igennem. SERVER TILBananer som er flækkede og ristede i lidt smør - AnanasRistet kokosmel - jordnødder - syltede perleløg Syltede peberfrugt i tern.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FRISK PÆRETRIFLI**4-6 personer2-6 pærer2 spsk sukkerca 100 g makroner2 spsk amaretto2½ dl piskeflødePYNTHakkede pistacienødder | Skræl pærerne og del dem. Fjern kærnehuset, og skær dem i terninger. Drys sukker over og lad dem trække i 30 minutter.Eller kog pærestykkerne et par minutter hvis de er meget hårde. Læg let knuste makroner i 4 portionsglas og hæld amaretto over. Fyld pærestykkerne i glassene og pynt med flødeskum smat til med amaretto. Pynt med hakkede pistacienødder  |