|  |  |
| --- | --- |
| **FARSEREDE SQUASH**  4 squash  200 g løg  300 g hakket oksekød  1 spsk koncentreret tomatpure  1 tsk basilikum  1 tsk oregano  2 spsk creme fraiche  Salt, peber  2 spsk rasp,  30 g emmentaler  flute | Skær squashen igennem på langs skrab indmaden ud med en ske så skallen er ca 1 cm tyk. Fordel ½ spsk salt i skallerne og lad det stå mens fyldet laves. Aftør skallerne med køkkenrulle inden de fyldes. Hak squashkødet groft. Hak løggene og svits dem i smør på en pande. Tilsæt oksekød og svits til det har skiftet farve. Kom tomatpure, squashkødet og krydderier på panden og lad det stege et par minutter ved stærk varme så væden fordamper. Tag panden fra varmen og rør cremefraiche i og smag til med salt og peber. Læg skallerne i et ovnfast fad og fordel fyldet i dem. Drys med rasp og reven ost.  Bages ved 225 grader i ca 20 minutter. |
| **SKINKEROULADER**  600 g skinkekød i tynde skiver  salt  peber  100 g røget skinke i tern  1-2 æbler  1 tsk timian  2 spsk smør  3 dl vand +1 spsk kalvefound  SAUCE  2 dl stegesky  2 spsk hvedemel  ½ dl fløde  salt, peber, lidt kulør | Læg kødskiverne på et bræt og bank dem let med hånden. Krydr med salt og peber. Skræl æblerne og skær dem i tynde skiver. Læg æbleskiverne i en plastpose og drys timian over og ryst posen. Fordel skinken over kødet og læg 1-2 æbleskiver over. Rul kødskiverne sammen og luk med tandstikker.  Brun smørret på en pande og brun rullerne på alle sider. Læg dem i en gryde og kog panden af med vand. Hæld det over rullerne og tilsæt 1 spsk kalvefound. Lad dem stege ved svag varme ca 20 minutter. Tag dem op og fjern tandstikkerne. Jævn saucen med mel udrørt i vand. Smag til med salt og peber og lidt fløde.  Server med kogte kartofler og rødbede – æblesalat til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RØDBEDE- ÆBLESALAT**  6-8 personer  2-3 mellemstore rødbeder  3 dl selleri i små tern  3 dl æbler i små tern  DRESSING  Ca 1 spsk dijonsennep  2 spsk olie  1 spsk æbleeddike  ½ dl æblejuice | Skrub rødbederne fri for jord og kog dem 15 minutter. Skyl dem derefter i koldt vand, og skær dem ud i småbitte tern til i alt 3 dl.  Skær æbler og selleri ud på samme måde.  Pisk olien og sennep sammen og rør eddike og juice i.  Bland rødbeder, selleri og æbler og vend dressingen i. Lad det trække et par timer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FROMAGE MED AFTER EIGHT**  6 personer  5 æggeblommer  5 spsk sukker  5 dl piskefløde  ¾ dl portvin  5 blade husblas  Ca 12 stk After Eigth  Lidt reven chokolade | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker tykt. Pisk fløden til skum. Smelt den udblødte husblas i 3 spsk portvin og rør resten i æggeblommerne. Rør den smeltede husblas i æggeblommerne. Vend flødeskum i når det begynder at stivne. Læg halvdelen af fromagen i 6 glas (gerne med sprøjtepose). Hak After Eight groft og læg det over fromagen. Dæk med resten af fromage. Pynt med en klat flødeskum og drys med chokolade. |