|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDRET TOMATSUPPE**6 PERSONER125 g bacon400 g løg3 dåser hakkede tomater400 g kartofler400 g gulerødder1 l vand + 1 spsk kyllingefoundSalt, peber1 chiliOregano, timian1 dl piskeflødePYNTFrisk basilikum, ristet bacon | Skær baconen i små stykker. Og steg dem sprøde i gryden. Hak løget og svits det i fedtet. Tilsæt vand + found, kartofler skåret småt gulerødder (småtskåret) og hakkede tomater + væde. Tilsæt krydderier. Kog til grønsagerne er møre. Det hele blendes. Suppen bringes i kog og fløden tilsættes. Server med baconen og frisk hakket basilikum.  |
| **FASAN MED BACON**2 fasanerSalt, peberPersille50 g smør200 g bacontern2½ dl rødvin2½ dl piskefløde4-6 enebærJævningRibsgeleTILBEHØRSmå aspargeskartoflerwaldorfsalat | Skyl og tør fasanerne. Krydr med salt og peber og fyld dem med skyllet persille, luk med kødnåle.Smelt smørret i en stegegryde og svits baconternene heri. Brun fasanerne på alle sider i gryden. Hæld rødvin og fløde ved, læg låg på og lad det simre 1-1½ time til de er møre. Tag fasanerne op og hold dem varmeBring stegeskyen i kog, og jævn den let og smag til med ribsgeleDel fasanerne i kvarte og server med små kartofler og waldorfsalat.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **WALDORFSALAT**2 æbler i tern2 stilke bladselleri i skiver vindruer40 g hakkede valnødder1 dl piskefløde½ dl mayonnaise | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes. Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af æblerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **AMERIKANSK ÆBLEKAGE**6 personer150 g smør150 g mel2 dl sukker1 tsk bagepulver1 æg6 æblerkanel | Skræl æblerne og skær dem i både og læg dem i en tærteform. Drys med kanel. Smelt smørret og lad det køle af. Bland mel, sukker og bagepulver. Rør sammenpisket æg i melblandingen sammen med smørret. Bred dejen ud over æblerne. Bag ved 180 grader i ca 40 minutter.  |