|  |  |
| --- | --- |
| **BAGTE SQUASH MED CHAMPIGNONFYLD**  8 personer  4 squash  1 stort hakket løg  250 g champignoner  Smør  1 dåse hakkede tomater  1 hakket grøn peber  1 spsk olie  Rasp  Revet parmesan  PYNT  Lidt salat og tomatbåde  100 g bacontern | Flæk squashene på langs og fjern kernerne. Tag pulpen (resten af frugtkødet) ud af skallerne. Svits løg og hakkede champignon i smør. Hæld væden fra tomaterne og rør dem i løgblandingen sammen med peberfrugten. Lad det simre et øjeblik. Kom fyldet i de halve skaller og drys med rasp og ost.  Bages ved 200 grader i ca 35 minutter. |
| **SVINEFILET**  100 g farin  1½ dl ketchup  3 spsk olie  1 spsk soya  6 skalotteløg  600 g svinefilet  cayennepeber  ZUCCHINI CRISP  1 squash  2 bagekartofler  1 løg  1 æg  2 spsk mel  ½ bundt persille  blandet salat, piskefløde og eddike, salt | Bland farin ketchup og olie, soya finthakket skalotteløg og evt hvidløg og lad marinaden trække et par timer. Svinefileten brunes på panden til den er gylden på alle sider. Krydr med salt og cayennepeber. Steg kødet ved 170 grader i 20 minutter. Tag fileten ud af ovnen og lad den trække i 15 minutter.  Fileten smøres med barbecue-dressingen og steger færdig ved 200 grader i ca 10 minutter. Server med zucchini crisp og salat vendt i lidt letpisket piskefløde og eddike. Blandes lige inden serveringen.  ZUCCHINI CRISP  Squash, kartofler og løg rives groft og blandes med æg, mel og hakket persille. Form massen til runde kager og steg dem i olie ved middelvarme på en pande. Steg dem ca 5 minutter på begge sider. De skal være sprøde. |
| **FLØDERAND MED SKOVBÆRSAUCE**  Ca. 8 personer  75 g mandler  6 blade husblas  3 spsk amaretto  7½ dl piskefløde  1 spsk flormelis  1 spsk vaniljesukker  SKOVBÆRSAUCE  300 g skovbær (gerne frosne)  1 dl sukker  ½ dl vand  Lidt friske bær | Smut og hak mandlerne. Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk fløden halvstiv og sigt flormelis og vaniljesukker i sammen med de hakkede mandler. Smelt husblassen i 3 spsk amaretto og vend det i cremen. Hæld massen i en randform. Sæt den koldt til den er stivnet.  C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\R9VPU31M\MC900078795[1].wmfVed serveringen løsnes den fra formen langs kanten. Og formen dyppes i varmt vand et øjeblik. Vend randen ud på et fad. Pynt med saucen og friske bær.  SKOVBÆRSAUCE  Lad vand, bær og sukker koge op. Smag til og server til fløderanden. |