**Skrue Pasta-med-bacon og champignon**

(4 pers.)

 .

200g pastaskruer

100g bacon

200g champignoner

1løg

oregano

3dl. fløde

Salt +peber

parmesanost

Koge pasta til al-dente,

Fint hak løg, bacon og champignoner,

Svits løg og bacon i en pande, tilsæt champignoner og oregano, Steg i ca. 3 min

Tilsæt fløde og parmesanost og koge ned i ca. 5 min

Smag til med salt +peber,

OBS!! Vær forsigtig med salt

**Lam Provence**

(ca. 6 pers.)

1 lammekølle ca. 1,8kg

2 løg

1,5 kg. kartofler

hvidløg

Herbs de Provence

Dijon sennep

rødvin

bouillon

paprika, timian

Udben lammekøllen

Skræl og skær kartoflerne i skiver, bland med lidt olie, paprika, timian, salt og peber

Fin hak løg, hvidløg og persille, bland sammen med Dijon og Herbs de Provence

Lammekøllen smøres med blandingen.

Rul den sammen og bind den.

Læg kartoflerne i et ovnfast fad og placer lammekøllen ovenpå

Steg i ca. 25 min tag den ud og lade den hvile i ca. 20 min stege yderligere i ca. 20 min (kartoflerne bliver i ovnen)

Lad den hvile i ca. 10 min inden den skærs

Sauce:

Steg lidt løg i smør, tilsæt Herbs de Provence og lidt Dijon sennep, tilsæt rødvin og lade det koge ned i ca. 6 min tilsæt lidt vand og bouillon og lade det koge i 5 min

Smag til og jævn med maizena.

**Maskerede Ananas**

(4 pers)

1 dåse ananas

1-2 æggehvider

6 spsk. sukker

0,5 tsk citronsaft

2 spsk. hakket hasselnødder

250g jordbær frossen

lidt vand

Hæld ananas i en sigte og fjerne så meget vædde som muligt.

Læg ananasskiverne på smurt plade i bundter 2 per person.

Piske æggehviderne stift sammen med 2 spsk. af sukker og citronsaft.

Bland resten af sukker og nødderne i.

Kom i sprøjte pose og pynt ananas med marengs, bage ved 225°C i ca. 6 min.

Blænd jordbær sammen med vand, smag til med sukker,

Anret pænt på tallerken med lidt fløde.