|  |  |
| --- | --- |
| **SKINKESTANG**  6 personer  4 plader butterdej  FYLD  500 g champignoner  150 g skinketern  75 g flødeost med krydderurter  2 tsk sennep  1 tsk dijonsennep  Salt, purløg  Pensling: æg til  Pynt: salatagurk og tomatfileter  DRESSING  Cremefraiche, ravigotte, citronsaft, dild, salt | Champignonerne skæres i skiver og brunes på en pande uden fedtstof. Flødeost, salt, sennep (smag hvor meget) og 3 spsk klippet purløg blandes. Blandingen tilsættes champignonerne sammen med skinketern. Afkøl.  Læg butterdejspladerne ovenpå hinanden og rul dem ud til en aflang plade. Læg den afkølede fyld langs midten af butterdejen og luk butterdejen om fyldet. Pensl med sammenpisket æg.  Bages ved 200 grader ca 30-35 minutter. |
| **HVIDVINSBRAISERET KALKUNBRYST**  4-6 personer  1 kalkunbryst  3 rødløg  2 gulerødder  Basilikum frisk  50 g smør /olie  2 dl hvidvin  Evt hønsefound, persille | Kalkunbrystet krydres med salt og peber og brunes i smør i en gryde. Brystet tages op. Gulerødder i skiver og rødløg i halve skiver sauteres i smørret sammen med den friske basilikum. Efter 5 minutter kommes brystet i gryden og tilsæt hvidvin. Lad det småkoge ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag brystet op og si grønsagerne fra væden. Jævn saucen let med maizena og smag til med salt og peber og evt hønsefound. Server kogte kartofler til som er drysset med hakket persille. Monter saucen med en lille klat koldt smør. |
| **BAGT GRÆSKAR**  6 personer  1½ tsk finthakket rød chili  Olivenolie  50 g græskarkerner  3 kviste timian  1 kg hokkaido græskar  Saft af 1 citron  Salt, peber  2½ spsk finthakket skalotteløg  1 lille bundt rucola | Halver græskaret og skrab kernerne ud, skræl den. Skær græskarkødet i grove stykker. Giv græskarstykkerne et kort opkog. Pluk bladene af timiankvistene. Rør en marinade af timian, chili, citronsaft, olie, salt og peber. Kom græskarstykkerne i et stort ovnfast fad og vend dem sammen med marinaden. Bages i ovnen ved 200 grader i ca 25 minutter, til de er møre. Rist græskarkernerne på en tør pande til de begynder at poppe. Krydr med salt. Skyl rucolaen.  Vend græskarstykkeren med rucola, finthakket skalotteløg og græskarkerner. |
| **LIME-CITRUSMOUSSE**  6 personer  6 blade husblas  6 æggeblommer  100 g flormelis (2 dl)  1 spsk vanillesukker  2 citroner, 2 lime  ½ l piskefløde  30 g pistaciekerner  SMÅ CITRONKAGER - 25 stk  150 g durummel  2 spsk hvedemel  1 dl flormelis  citronskal  125 g smeltet smør  1 spsk citronsaft | Gem lidt citronsaft og citronskal til kagerne.  Læg husblassen i koldt vand. Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker godt. Pisk fløden til flødeskum. Riv skallen af limefrugten, kun det grønne. Hak pistaciekernerne groft. Smelt husblassen i saften fra citron og lime og rør det i de piskede æggeblommer.  Vend flødeskum og halvdelen af pistaciekernerne i fromagen. Fordel det i 6 glas. Pynt med strimler af lime og resten af de hakkede pistacier og en citronkage i hver.  SMÅ CITRONKAGER  Bland durummel, hvedemel, flormelis og fintrevet citronskal. Rør smørret i og tilsæt citronsaften. Saml dejen, den er meget løs. Form dejen til nøddestore kugler og sæt dem på bagepapir. Tryk dem lidt flade.  Bages ved 200 grader i 7-8 minutter. Lad dem blive helt kolde før de tages af papiret. |