|  |  |
| --- | --- |
| **SKINKESTANG**6 personer4 plader butterdejFYLD500 g champignoner150 g skinketern75 g flødeost med krydderurter2 tsk sennep1 tsk dijonsennepSalt, purløgPensling: æg til Pynt: salatagurk og tomatfileterDRESSINGCremefraiche, 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 personer1 kalkunbryst 3 rødløg2 gulerødderBasilikum frisk50 g smør /olie2 dl hvidvinEvt 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 personer1½ tsk finthakket rød chiliOlivenolie50 g græskarkerner3 kviste timian1 kg hokkaido græskarSaft af 1 citronSalt, peber2½ spsk finthakket skalotteløg1 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 personer6 blade husblas6 æggeblommer100 g flormelis (2 dl)1 spsk vanillesukker2 citroner, 2 lime½ l piskefløde30 g pistaciekernerSMÅ CITRONKAGER - 25 stk150 g durummel2 spsk hvedemel1 dl flormeliscitronskal125 g smeltet smør1 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 CITRONKAGERBland 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. |