|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED REJEFYLD**  200 g rejer  1 dl græsk yoghurt  ¼ dl vand  Salt, peber, chili  2 avocado  9 hele asparges (glas)  1 citron, 1tomat  Brød | Del avocadofrugterne i 2 og skær skallen af. Dryp med citronsaft, så de ikke bliver mørke. Bland yoghurt med vand, salt, peber og chili. Vend rejerne i dressingen. Skær avocadoen i tynde skiver så den stadig hænger sammen i den ende hvor stilken sad. (den spidse ende) Giv frugten et let tryk så den folder sig ud. Server på tallerkener med avocado og rejesalat ved siden af. Pynt med en tomatbåd og 2 asparges.  Server brød til. |
| **FLUTE**  1dl vand  2 dl kærnemælk  50 g gær  100 g smør  1 tsk salt  1 tsk sukker  1 æg  500 g mel  PYNT  Sammenpisket æg | Smelt smørret i en gryde og tilsæt vand. Kom blandingen i en skål og tilsæt kærnemælk. Opløs gæren heri. Tilsæt æg salt, sukker og bland det sammen. Rør melet i lidt ad gangen og ælt dejen på bordet.  Dejen formes til flute eller små brød og pensles med sammenpisket æg. Lad dem hæve 30 minutter.  Bages ved 200 grader i 12-15 minutter. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KALKUN MED PERSILLEDRYS**  4 kalkunschnitzler  lidt olie til fadet.  PERSILLEDRYS  1 bundt persille  2 spsk rasp  1 spsk olivenolie  2 spsk reven ost | | Læg kødet i et smurt ovnfast fad. Bland persille, rasp, olie og reven ost og fordel det over kødet. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader (varm fra starten) til kødet er stegt og persilledrysset er sprødt ca 20 minutter. | |
| **PEBERSAUCE MED WHISKY**  25 g smør  1 lille løg  1 tsk knust grøn peber  1 dl piskefløde  2 dl vand+ 1 spsk kalvefound  dl whisky  salt, peber | | Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt fløde, vand, + found, whisky, salt og peber. Lad det koge igennem. Jævn saucen let med meljævning. Smag til. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **SQUASHTÆRTE**  3 løg  100 g bacon i skiver  500 g squash  100 g cheddar ost  120 g mel  1 tsk bagepulver  1 dl olie  6 æg  Salt, peber | Smør et tærtefad. Skær bacon i små tern og hak løget fint. Bacon og løg ristes. Squashen rives groft med skæl og osten rives groft.  Bland baconblandingen med reven squash, reven ost, hvedemel, bagepulver, olie, æg, salt og peber. Hæld blandingen i fadet. Bages ca 45 minutter ved 180 grader. Overfladen skal være lysebrun. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CHEESECAKE**  ca 15 personer  100 g smør  200 digestive kiks  325 g flødeost (neutral)  325 g mascarpone  5 dl piskefløde  1 tsk vaniljepulver  100 g flormelis  ½ citron  5 blade husblas  PYNT  200 g ribsgele | Sæt en springform uden bund på et fad. Sæt husblassen i blød i rigeligt koldt vand.  Knus kiksene. Smelt smørret og bland med de knuste kiks. Fordel blandingen i formen og sæt den på køl. Kom flødeost, mascarpone, flormelis, vanilje og citronsaft i en skål og blend det til det er blankt og jævnt. Pist fløden til skum (ikke for hårdt.) Smelt husblassen med i ca 2 spsk vand. Rør det i ostemassen. Vend flødeskummet i. Hæld massen i springformen og jævn overfladen. Stil den i køleskab i 3 timer til massen er stivnet. Opvarm geleen til den er flydende. (ikke for varm) Læg den smeltede gele over kagen. Sæt den atter i køleskab så geleen kan stivne igen. Ved serveringen fjernes ringen. |