**Parmesan biscotti med sort peber og rosmarin**

30 stk.

150g hvedemel

i tsk bagepulver

90 g parmesan, friskrevet

1 øko citron, fintrevet skal og lidt saft

1 tsk frisk rosmarin, finthakket

1 spsk. sukker

1 tsk salt

sort peber, friskkværnet

5Og smør

50g valnødder

30g pinjekerner

2 æg, gem lidt til at pensle med

2 spsk. koldt vand

Derudover

1 tsk flagesalt

sort peber

lidt æg til pensling

Bland mel, bagepulver, parmesan, fintrevet citronskal, rosmarin, sukker, salt og friskkværnet sort peber.

Smuldr smørret i og derefter de grofthakkede valnødder og pinjekerner. Saml dejen med et æg og en smule citronsaft og vand, hvis der mangler væde.

Til dejen til lange pølser, som sættes på en bageplade med bagepapir.

Pensl med sammenpisket æg og drys med flagesalt og friskkværnet peber. Bag dem i en forvarmet ovn ved 160 grader varmluft i 20 minutter.

Tag dem ud af ovnen og lad dem køle lidt af, før de skæres i diagonale skiver, som igen sættes på samme bageplade med bagepapir og bages færdig i 15 minutter ved 175 grader varmluft.

Lad de sprøde ostebiscotti køle af på en rist.

**Aubergineruller med ost**

1 stor aubergine

2 fed hvidløg

1 kvist rosmarin

2 tomater

125g frisk mozzarella

Olivenolie

salt

Skyl grøntsager, og skær aubergine i skiver på langs.

Fordel dem på en bageplade med bagepapir, fordel presset hvidløg, salt, olie og frisk rosmarin på aubergine-skiverne.

Bages i ovnen ved 180 grader i 20 minutter.

Skær mozzarella i aflange, tynde strimler.

Skær tomater i tern - mozzarella og tomater fordeles på de bagte aubergineskiver.

Rul aubergineskiverne sammen fra den ene ende til den anden, så at fyldet bliver fordelt indeni og placer rullen med sammenføjningen nedad på et fad.

Sæt evt. en tandstikker i samlingen for at holde den sammen.

Bages i ovnen i Ca. 10-15 minutter ved 180 grader, og fordel olivenolie henover, samt friske basilikumblade.

**Calamares**

300 g blæksprutte, tube fra fiskehandleren

1 spsk. hvedemel

1 æg

150 g rasp

flagesalt

sort peber, friskkværnet

1 spsk. krydderurter, dild, koriander, og persille, finthakket

0,50 øko citron, fintrevet skal herfra

0,50 liter fritureolie

Dip

1 dl creme fraiche 18 %

0,50 dl mayonnaise

2 spsk. kapers, finthakket

4 spsk. cornichoner, finthakket

1 tsk Dijon sennep

0,50 øko citron, fintrevet skal herfra

1 håndfuld frisk dild, finthakket

salt

sort peber, friskkværnet

Skær blækspruttetuben i ringe på ca. 8 millimeter i bredden. Dup dem tørre med køkkenrulle og sigt hvedemel over på alle sider.

Rør rasp, pankorasp, salt, peber, krydderurter og fintrevet citronskal godt sammen i en skål.

Vend blæksprutteringene i sammenpisket æg og derefter i en skål med raspblandingen.

Varm fritureolie op i en gryde eller fritøse til 180 grader og steg calamares i den varme olie lidt ad gangen, til de er sprøde og gyldne. Tag dem op med en hulske og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Dip

Vend alle ingredienserne sammen i en skål og smag til med salt og peber.

**Stegt flæsk med persillesovs**