|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT KALKUN**  250 g markchampignoner  1 lille squash  15 g smør  salt, peber  1 citron  frisk rosmarin eller salvie  250 g kalkunbryst i strimler  1 rulle butterdej  1 æg  salat, 1 tomat | Tænd ovnen på 225 grader. Steg champignon i skiver og squash i tern på en pande i lidt smør. Krydr med salt og peber. Tilsæt fintrevet citronskal og hakkede krydderurter og kalkun-strimlerne evt. skåret i mindre stykker. Lad det simre et par minutter. Hæld det på en tallerken til afkøling. Rul butterdejen ud og del den i 2 stykker. Fordel det kolde fyld på den ene halvdel af hvert dej stykke og fold resten af dejen over. Pres kanterne sammen med en gaffel og pensl dejen med sammen pisket æg  Bag pakkerne ca. 20 minutter ved 225 grader. Pynt med salat ved serveringen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KOTELETTER I HVIDVIN**  4 koteletter  smør  salt, peber  1 løg  1 æble  3 dl hvidvin  2 dl piskefløde  1 dåse hakkede tomater  pasta skruer | Snit koteletterne i fedtkanten og brun dem ved god varme i smør på begge sider. Krydr med salt og peber. Læg dem i et ovnfast fad. Pil og hak løget fint og skær æblet i tern uden kernehus. Svits løg og æbler i smørret. Tilsæt vin, fløde og hakkede tomater med væde. Lad sovsen småkoge nogle minutter. Kan evt jævnes og smag til. Hæld sovsen over koteletterne. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 35 -45 minutter. Server retten med pasta skruer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SALAT MED GULEROD OG SPIDSKÅL**  250 g gulerødder  spidskål  2 forårsløg  3 spsk. mayonnaise  3 spsk. creme fraiche  1-2 spsk. citronsaft  tsk. sukker  salt, peber, mandler | Skræl gulerødderne og snit dem i meget tynde strimler. Skyl kålen og snit den meget fint. Rens forårsløgene og snit dem fint.  Rør mayonnaise sammen med creme fraiche og smag til med citronsaft, sukker, salt og peber. Vend det hele sammen og lad det trække ca. 30 minutter. Pynt med hakkede mandler. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HINDBÆRTÆRTE**  3 æg  150 g sukker  80 g mel  FRUGT  25 g hindbær  1 æble  25 g hakkede nødder  2 dl piskefløde | Pisk æg og sukker meget godt og rør melet i. Hæld blandingen i en smurt form, og fordel frugten herover. Skær æblerne i tynde både. Drys med hakkede nødder.  Bages ved 170 grader i ca. 40 min. Server flødeskum til eller pynt med flødeskum. |