|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDRET TOMATSUPPE**  6 PERSONER  125 g bacon  400 g løg  3 dåser hakkede tomater  400 g kartofler  400 g gulerødder  1 l vand + 1 spsk kyllingefound  Salt, peber  1 chili  Oregano, timian  1 dl piskefløde  PYNT  Frisk basilikum, ristet bacon | Skær baconen i små stykker. Og steg dem sprøde i gryden. Hak løget og svits det i fedtet. Tilsæt vand + found, kartofler skåret småt gulerødder (småtskåret) og hakkede tomater + væde. Tilsæt krydderier. Kog til grønsagerne er møre. Det hele blendes. Suppen bringes i kog og fløden tilsættes.  Server med baconen og frisk hakket basilikum. |
| **FASAN MED BACON**  2 fasaner  Salt, peber  Persille  50 g smør  200 g bacontern  2½ dl rødvin  2½ dl piskefløde  4-6 enebær  Jævning  Ribsgele  TILBEHØR  Små aspargeskartofler  waldorfsalat | Skyl og tør fasanerne. Krydr med salt og peber og fyld dem med skyllet persille, luk med kødnåle.  Smelt smørret i en stegegryde og svits baconternene heri.  Brun fasanerne på alle sider i gryden. Hæld rødvin og fløde ved, læg låg på og lad det simre 1-1½ time til de er møre.  Tag fasanerne op og hold dem varme  Bring stegeskyen i kog, og jævn den let og smag til med ribsgele  Del fasanerne i kvarte og server med små kartofler og waldorfsalat. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WALDORFSALAT**  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  vindruer  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af æblerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **AMERIKANSK ÆBLEKAGE**  6 personer  150 g smør  150 g mel  2 dl sukker  1 tsk bagepulver  1 æg  6 æbler  kanel | Skræl æblerne og skær dem i både og læg dem i en tærteform. Drys med kanel. Smelt smørret og lad det køle af. Bland mel, sukker og bagepulver. Rør sammenpisket æg i melblandingen sammen med smørret.  Bred dejen ud over æblerne.  Bag ved 180 grader i ca 40 minutter. |