|  |  |
| --- | --- |
| **BAGTE SQUASH MED CHAMPIGNONFYLD**8 personer4 squash1 stort hakket løg250 g champignonerSmør1 dåse hakkede tomater1 hakket grøn peber1 spsk olieRaspRevet parmesanPYNTLidt salat og tomatbåde100 g bacontern | Flæk squashene på langs og fjern kernerne. Tag pulpen (resten af frugtkødet) ud af skallerne. Svits løg og hakkede champignon i smør. Hæld væden fra tomaterne og rør dem i løgblandingen sammen med peberfrugten. Lad det simre et øjeblik. Kom fyldet i de halve skaller og drys med rasp og ost. Bages ved 200 grader i ca 35 minutter.  |
| **SVINEFILET**100 g farin1½ dl ketchup3 spsk olie1 spsk soya6 skalotteløg600 g svinefiletcayennepeberZUCCHINI CRISP1 squash2 bagekartofler1 løg1 æg2 spsk mel½ bundt persilleblandet salat, piskefløde og eddike, salt | Bland farin ketchup og olie, soya finthakket skalotteløg og evt hvidløg og lad marinaden trække et par timer. Svinefileten brunes på panden til den er gylden på alle sider. Krydr med salt og cayennepeber. Steg kødet ved 170 grader i 20 minutter. Tag fileten ud af ovnen og lad den trække i 15 minutter. Fileten smøres med barbecue-dressingen og steger færdig ved 200 grader i ca 10 minutter. Server med zucchini crisp og salat vendt i lidt letpisket piskefløde og eddike. Blandes lige inden serveringen. ZUCCHINI CRISP Squash, kartofler og løg rives groft og blandes med æg, mel og hakket persille. Form massen til runde kager og steg dem i olie ved middelvarme på en pande. Steg dem ca 5 minutter på begge sider. De skal være sprøde. |
| **FLØDERAND MED SKOVBÆRSAUCE**Ca. 8 personer75 g mandler6 blade husblas3 spsk amaretto7½ dl piskefløde1 spsk flormelis1 spsk vaniljesukkerSKOVBÆRSAUCE300 g skovbær (gerne frosne)1 dl sukker½ dl vandLidt friske bær | Smut og hak mandlerne. Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk fløden halvstiv og sigt flormelis og vaniljesukker i sammen med de hakkede mandler. Smelt husblassen i 3 spsk amaretto og vend det i cremen. Hæld massen i en randform. Sæt den koldt til den er stivnet. C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\R9VPU31M\MC900078795[1].wmfVed serveringen løsnes den fra formen langs kanten. Og formen dyppes i varmt vand et øjeblik. Vend randen ud på et fad. Pynt med saucen og friske bær. SKOVBÆRSAUCELad vand, bær og sukker koge op. Smag til og server til fløderanden.  |