|  |  |
| --- | --- |
| **KOKOSMÆLKSUPPE**  2 rødløg  4 cm ingefær  400 g hokkaidogræskar  1 stk chili  ½ dl olivenolie  2 spsk karry  4 spsk tomatpure  ½ l vand + hønsefound  2 dåse kokosmælk  Salt, peber  Ristet rugbrød | Hak chili, rødløg fint og riv ingefær på den fine side og rist det i olie i en gryde. Lad det stege ca 4 mon (skal ikke tage farve) skræl græskarret og skær det i grove stykker. Fjern kernerne. Tilsæt pure og karry og steg det med i et par minutter. Tilsæt græskar. Dæk med kokosmælk og vand + found kog suppen indtil græskarret er mørt. Blend suppen og kom den tilbage i gryden. Giv den et opkog og smag til.  Server ristet rugbrød til. |
| **KALKUNBRYST I BRADEPANDE**  **4-6 personer**  800 g kalkunbryst  MARINADE  Skal af en citron  1 spsk citronsaft  1 spsk olie’1 tsk rosmarin  salt, peber  1 kg bagekartofler  3 rød peberfrugt  100 g bacon i skiver  Paprika, salt, peber  2 dl hvidvin  2 dl vand + 1 spsk grønsagsfound  SAUCE  25 g smør  1 spsk mel  1 tsk dijonsennep  Persille, purløg  Salt, peber | Ingredienserne til marinaden blandes og gnides på kalkunbrystet. Kartoflerne skrælles og deles i 4 på langs og lægges rundt om kødet. Peberfrugten skæres i ringe og lægges over kartoflerne. Baconen skæres i strimler. Bacon, salt, peber og paprika drysses over kartoflerne.  Bradepanden sættes midt i ovnen ved 225 grader i 15 minutter.  Vinen og vand + found hældes i og det hele dækkes med stanniol. Dæmp varmen til 175 grader og steg videre i ca 1 time.  Kødet tages og hviler 10-15 minutter under stanniol før den skæres i skiver.  Væden sigtes fra og bruges til sauce.  SAUCE  Smørret smeltes og melet røres i. Den sigtede sky fra bradepanden tilsættes lidt ad gangen. Kog saucen til passende konsistens. Tilsæt dijonsennep (pas på ikke for meget) smag til. Tilsæt salt og peber.  Server med kartoflerne og kødet i skiver. Læg lidt sauce over kødet. Server squasktærten til. |
| **SQUASHTÆRTE**  4-6 personer  300 g løg  125 g bacon  600 g squash  2 gulerødder  100 g cheddar ost  120 g mel  1 tsk bagepulver  ½ dl olie  6 æg  Salt, peber | Tænd ovnen på 180 grader.  Smør en lille bradepande. Skær baconen i små tern der ristes. Løget hakkes fint, squashen rives med skræl og osten rives. Gulerødderne rives. Bagepulver, æg og olie og mel piskes sammen og alt blandes.  Hæld blandingen i den smurte bradepande.  Bages ca 50 min ved 180 grader. Overfladen skal være lysebrun.  Ved serveringen skæres den i firkanter. |
| **PANNA COTTA MED JORDBÆR**  6-8 personer  PANNA COTTA  5 blade husblas  4½ dl sødmælk  1 spsk vaniljesukker  4 dl piskefløde  MARINEREDE JORDBÆR  500 g jordbær  Ca ½ dl amaretto  2 spsk sukker  COULIS  1 dl vand  100 g sukker  1 lille bundt frisk basilikum  Lidt hakkede pistacienødder | Udblød husblassen i koldt vand. Kom mælk og vaniljesukker i en gryde og giv det et opkog. Tag gryden af varmen og tilsæt sukker. Knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme mælk. Rør fløden i. Hæld cremen i 6-8 forme og afkøl dem i køleskab eller fryser. Gerne natten over.  MARINEREDE JORDBÆR  Rens jordbærrene og skær dem i skiver. Vend dem i amaretto og sukker. Lad dem trække 1 time.  COULIS  Kog en lage af vand og sukker og lad det afkøle. Blend det sammen med basilikum til en jævn grøn sovs.  Løsn cremen langs kanten og dyp formen meget kort i varmt vand. Vend desserten ud på tallerkener. Dryp lidt sovs på tallerkenen, og læg marinerede jordbær omkring. Drys med lidt hakkede pistacienødder. |