

Calamares med avocadodressing og flutes, 6 prs.

40-50 blæksprutteringe i dej (købes frosne), friturefedt til stegning.

Dressing af 2 avocado, saft af ½ citron, salt, lidt sød chilisaucé, 3-5 pressede hvidløg, 2 dl. creme fraiche hvoraf halvdelen er 18 % og den anden halvdel 38 %.

Tilbehør: flutes Pynt: salatblade, tomatbåde, citronbåde og evt. brøndkarse eller dild,

Avocadoerne halveres, stenen fjernes og kødet udtages af skallen med en ske.

Citronsaft, creme fraiche, pressede hvidløg og ituskåret avocadokød kommes i foodprocessor og blendes, tilsmages med krydderierne.

Blæksprutteringene udbages i friture, lægges på fedtsugende underlag og anrettet på små tallerkener, der er pyntet med salatblad. En lille skefuld dressing kommes på hver tallerken og der pyntes med tomatbåd, citronbåd og brøndkarse eller dild.

Flutes og evt. resten af dressing serveres a'part.

Kalkungryde 6 prs.

Ca. 1 kg. Kalkunbryst, 2-3 spsk. olivenolie, 2 løg, 2 finthakkede hvidløg, 5 dl. hønsebouillon, 2 dl. appelsinsaft, 3 gulerødder, 1 courgette, 3 stængler bladselleri, 1-2 spsk. maizena til jævning salt, peber.

Pynt af ristede mandel- eller nøddeflager samt appelsinbåde.

Tilbehør: Kartoffel-sellerisouffle eller riz pilaw.

Kartoffel-selleripuree: 1 kg. Kartoffler, ¼ selleri, 150 gram reven ost, salt, peber, 2 dl. piskefløde, 5 æggehvider.

Kødet skæres i terninger og brunes i olie. Løgene og hvidløgsfedene hakkes og svitses med. Bouillon og appelsinsaft hældes ved.

Gulerødderne skrælles og skæres i skiver. Courgetten skæres i terninger. Bladselleri snittes. Grøntsagerne kommes i gryden og det hele småkoger under låg til alt er mørt ca. 35 min.

Maizena udrøres i lidt vand og fonden jævnes, koges igennem og tilsmages.

Kartoffelpureen: Kartoffler og selleri skrælles og skæres i mindre stykker og koges i vand uden salt, til de er møre. Vandet hældes fra og de dampes tørre, hvorefter de moses evt. med håndmixer. Røres med reven ost, salt og peber. Fløde og æggehvider piskes stive hver for sig og vendes i kartoffel/sellerimassen, som fordeles i et smurt ildfast fad og bages i ovn ved ca. 220 grader i ca. 20 min, til souffleen er gylden og hvælvet. Serveres straks.