

## Farseret gratineret squash med flutes, 6 prs.

3 runde squash, salt, peber, lidt olie.

Fyld: 2 løg, lidt olie, 600 gram kalkunbryst, 500 gram champignons, 1 peberfrugt, salt, peber lidt chili, 2 dl. Creme fraiche.

Reven ost til gratinering.

Tilbehør: flutes og hvidløgssmør.

Squashene skylles grundigt, halveres og lægges i et smurt ildfast fad, krydres med salt og peber og sættes i ovn ved ca. 200 grader i 15 min, hvorefter de tages ud og en skefuld tages ud af hver squash.

Løgene pilles, halveres og skæres i skiver. Kalkunbryst skæres i små strimler. Champignons renses og skæres i skiver. Peberfrugt renses, skylles og skæres i strimler.

Olie varmes i en gryde, heri svitses de skivede løg og strimler af kalkunbryst. Derefter tilsættes champignons og peberfrugt, varmes igennem, krydres med salt, peber og lidt chilisaucé, hvorefter de 2 dl. Creme fraiche vendes i.

Fyldet kommes i squashene, som drysses med reven ost, evt. parmasan, hvorefter de gratineres i ovn ved ca. 200 grader i ca. 10 minutter.

Flutes og smør serveres til.