

Rejer i Filodej, 6 prs.

6 eller 12 plader filodej, 300 gram rejer, 5 spsk. Sød chutney eller 2 spsk. Sød chilisaucе, lidt honning eller sirup, 1 peberfrugt i terninger, 1/2 fennikel i småstrimler eller terninger, 1 forårsløg. Salt.

Desuden lidt blandet salat, evt. lime eller citronbåd eller springer.

Det hvide af forårsløget skæres i tynde skiver, renses for evt. urenheder. Peberfrugt skæres i små terninger, fennikel skæres i småterninger eller strimler. Dressingen røres sammen og heri vendes peberfrugt, fennikel og rejer.

Blandingen fordeles på 6 plader filodej, evt. dobbelte plader, som lukkes sammen, snøres med strimler af blancheret forårsløg, hvorefter de bages i ovn ved ca. 200 grader til de er lidt lysebrune i toppen.

Anrettes på fad eller tallerken på et lege af salat. Evt. kan en form for dressing serveres a'part.

Farseret helstegt kalkunbryst med bagte kartoffer, 6 prs.

Ca. 1 kg. Kalkunbryst, 10 skiver bacon, 300 gram hakket svinekød, 1 æg, salt, peber, lidt syltet peber eller 1 lille løg, 2,5 dl. piskefløde, 2 dl. Bouillon, lidt rasp, lidt fedtstof til stegning.

Sauce: fond fra stegningen, resten af piskefløden samt lidt maizena udrørt med vand til jævning.

Desuden: Ratatouille af 3 tomater, 1-2 løg, 1 fennikel, sukkerærter, 1 squash, mv. salt peber, lidt olie, 2-3 fed hvidløg. Salat til pynt.

Tilbehør: 6 bagekartofler, smør, hakket purløg, persille eller forårsløg.

Bagekartoflerne skrubbes og ridses på oversiden, hvorefter de sættes i ovn ved ca. 200 grader i 4-5 kvarter.

Ratatouille: Løg skæres i halve skiver, svitses sammen med de ituskåne hvidløgsfed i lidt olie.

Herefter tilsættes de øvrige ituskåne grøntsager og det hele krydres med salt, peber og lidt hakkede krydderurter (evt. tårrede).

Svinekødet røres med salt og peber, 1 æg, lidt piskefløde, syltet peber og rasp til passende konsistens.

Lommer laves med kniv i kalkunbrystet, og heri sprøjtes farsen ved hjælp af sprøjtepose. Kødet krydres med salt og peber, smøres med lidt margarine og sættes i ovn ved 225 grader i ca. 15 min, hvorefter bouillon hældes over og baconskiveme lægges over kødet, som steger videre i 20-30 minutter.

Når kødet er stegt dækkes det med stanniol og et viskestykke, trækker i ca. 15 min, hvorefter det skæres i skiver.

Fonden fra stegningen samt resten af piskefløden jævnes med lidt maizena, koges op og tilsmages.

Kalkunskiveme anrettes på et pyntet og lunet fad sammen med de bagte, optrykkede kartofler, hvori der er kommet lidt smør blandet med hakkede krydderurter. Saucen serveres a'part.