**Bruschetta med squars og trøffelolie.**

1 flutes

olivenolie

1 squars i tern

1 rød i tern

2 chili fint hakket

1 fed hvidløg fint hakket

100 g soltørret tomater, hakket

4 kviste timian

revet parmesan

salt, peber

trøffelolie

basilikum

I en gryde svitses squars, peberfrugt, soltørret tomater, chili, hvidløg og timian i olivenolie. Krydre det med salt og peber. Skær brødet i skiver og fordel fyldet på brødet. Slut af med revet parmesan og gratinere det i ovnen ved 220 grader i ca.10 min.

Når bruschettaerne kommer ud af ovnen dryppes der med trøffelolie og drysses med hakket frisk basilikum.

**Fasanbryst med druer og svampe.**

4 fasanbryst

mel

2 æg

rasp

100 g smør

olie

200 g druer

250 g svampe

2 dl. kalvefond

2dl. portvin

2 dl. fløde

600 g små kartofler

100 g smør

1 lille bundt krydderurter

50 g kapers

200 g ærter

1 porer

100 g bacon

Flæk fasanbrysterne i halve og krydre dem med salt og peber. Panere dem i mel, æg og rasp og steg dem på en pande i olie og smør. Når de er brunet godt steges de færdige i ovnen ved 180 grader i ca.15 min.

I en gryde steges druer og svampe, tilsæt portvin og lad det koge lidt ind inden kalvefond og fløde tilsættes. Kog det ind så det tykner en smule. Smag sauce til med salt og peber. Sauce kan jævnes med marizena.

Kog kartoflerne i saltet vand til de er møre. Dryp dem godt af og rist dem på en pande sammen med kapers i smør. Lige inden servering tilsættes hakket krydderurter.

Steg baconet sprødt i en gryde, tilsæt ærter og snittet porer og steg det med i 3 min. Smag til med salt og peber.

**Citronbirkeskager med ricottacreme med citronskal.**

250 g blødt smør  
225 g sukker  
3 æg  
2 spsk. birkes  
2 citron  
1dl mælk  
250 g mel  
2 tsk. bagepulver  
Pisk smør og sukker sammen til det er hvidt og cremet. Pisk æggene i et ad gangen sammen med birkes. Riv skallen fint af citronen og rør den fintrevne skal i dejen. Pisk mælk, mel og bagepulver i dejen. Hæld dejen i smurte muffinsforme og bag kagerne ved 180° i 40-50 min. Test om kagerne har fået nok ved at stikke en pind i. Kommer pinden ren tilbage, er kagerne færdige. Afkøl kagerne på en rist.  
**Ricottacreme**  
1 citron  
2 dl ricotta  
2 spsk. florsukker  
1 vaniljestang

1 lille glas amerene kirsebær  
Riv citronskallen fint. Rør citronskal med ricotta og florsukker. Tilsæt kornene fra en vaniljestang. Server kagerne med ricottacreme og amerene kirsebær.