



Forret

Vikinger på Sortehavet

Ingredienser:

- 2 stk. Squash grøn buede
- 2 skv. Toastbrød
- 4 skv. Kogt skinke
- Ca. 75 gr. Spæk eller bacon
- 1 stk. Løg
- 3 stk. Stilktogether
- 1 fed. Hvidløg (kan udelades)
- ½ dl. Bouillon
- 10 stk. Champignon (små)
- 5 dl. Fløde 38 %
- 1 dl. Olie

Salt, peber, sukker og pinde

Antal personer: 4



Fremgangsmåde:

Denne dekorative ret kan evt. bruges som en overraskelse til en børnefødselsdag.

Tænd for ovnen 180°. De grønne squash skæres lidt flade så de kan stå på den buede side (som et skib). Med en lille kniv skæres de på oversiden så de kommer til at ligne en båd. Stilkene skæres af og sættes ovenpå (som agterspejl). Med en teske skabes en del af indmaden ud, (levn et stykke hvor masten skal stå). Smøres med olie, drysses med salt, peber og sukker og sættes i en smurt bradepande.

Skær tomaterne, løg (hvidløg), spæk/bacon og stokken fra champignonerne i meget små terninger og svits det på en pande, smag til med krydderier og tilsæt bouillon og lad det koge ind så det får en passende konsistens. Læg fyldet i bådene og bag dem nogle min. i den forvarmede ovn.

Champignonerne uden stok svitses brune i lidt olie. Toastbrødene skæres i stave og ristes brune på panden. (årer til båden)

2/3 af fløden farves sort og hældes i et fad. Resten af fløden piskes og fordeles som brænding på det sorte hav. Bådene sættes på havet, champignonerne er hoveder på roerne, toaststængerne er årer, pindene sættes i som mast og skinke sættes på som sejl og retten er klar.