

# DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY



## BACONBAGTE ÆBLER

4 personer

6-8 små æbler  
olivenolie  
1 løg  
200 g bacontern  
frisk timian  
salt og peber

Tænd ovnen på 200 grader. Skyl æblerne, og tør dem i et viskestykke. Skær toppene af æblerne, så stilkene bevares på. Lav en fordybning i æblerne, evt. med et parisiennejern. Dryp og gnid æbler og toppe i lidt olivenolie.

Pil løget og hak det fint. Hak baconternene fint, og vend dem med løg, ½ spsk. olivenolie, 1 spsk. hakket timian, salt og peber. Fordel fyldet i æblerne, dryp med olivenolie og drys med salt, peber og timiankviste.

Sæt æblerne i et fad med bagepapir og læg æbletoppene ved siden af. Steg æblerne i ovnen i ca. 25 minutter, til de er bagte afhængig af æblesort. Giv evt. grill i de sidste 3-5 minutter.

Server de varme baconæblerne med top til alt slags vildt.



## CREMET WALDORF

4 personer

1 spsk. sukker  
½ spsk. hvidvinseddike  
1 dl cremefraiche  
½ dl mayonnaise  
2 spsk. citronsaft  
salt og peber  
2-3 stængler bladselleri  
2-3 æbler  
300 g stenfri vindruer  
80 g valnødder  
evt. persille

Kom sukker og hvidvinseddike i en skål, og opløs sukkeret under omrøring. Tilsæt cremefraiche og mayonnaise og smag til med citronsaft, salt og peber. Skyl selleristænglerne og rens dem grundigt. Gem evt. bladtoppene til pynt og skær stænglerne i tern eller skiver. Skyl æblerne og skær dem i tern. Skyl og halver vindruerne.

Vend selleri, æbletern og vindruer i dressingen. Anret i en skål, og drys med hakkede valnødder og persille eller bladselleritoppe.



BACONBAGTE ÆBLER  
CREMET WALDORF  
(SE OPSKRIFTER NÆSTE SIDE)