

Fyldt rødspætte, 6 prs.

6 rødspætter, mel, æggehvide, rasp og salt.

Pynt: 1 citron, 1 bdt. Persille, salatblade og 1 tomat.

Fyld: 60 gram margarine, 60 gram mel, 3 - 4 dl. piskefløde, 1 ds. Asparges, 150 gram rejer, 125 gram rensede og skivede champignons, lidt hvidvin, salt, hvid peber og evt. lidt hummerfarve.

Tilbehør: hvide kartofler. Desuden friture med fedt samt lidt smør til halen.

Rødspætteerne lægges på et spækbræt med den hvide side nedad. Der skæres et snit ned langs midterbenet, hvorefter der fra midten skæres ud mod siderne således, at der opstår 2 "flapper", som bøjes til side.

Rødspætteerne drysses med lidt salt og vendes i mel, æggehvide og rasp. Husk, at "flapperne" skal paneres på begge sider.

Rødspætteerne steges enkeltvis i friture ved ca. 150 grader, hvorefter de lægges i en bradepande, hvori der i forvejen er brunet lidt smør eller margarine.

De sættes derefter i ovn ved ca. 200 grader i 10-15 min før servering.

Fyld: margarine smeltes i en gryde, afbages med mel, hvorefter fløde, hvidvin og aspargesvand kommer i. Stuvningen koges godt igennem og tilsmages med salt og hvid peber, den skal være ret kraftig i konsistens.

Derefter tilsættes de skivede champignons, rejer og asparges og stuvningen varmes igennem.

Ved servering kommer rødspætteerne på et pyntet fad, stuvningen fyldes i rødspætten og der drysses med lidt hakket persille. Fadet pyntes desuden med citron og tomatbåde.

Hvide kartofler samt resten af stuvningen serveres a'part.

Potage Ministra, 6 prs.

40 gram bacon, 1 løg, det hvide af 1 porre, 1 gulerod, 1/5 selleri, 1 lille kartoffel, 50 gram hvidkål, 1 tomat befriet for skind og kærner, 1 spsk. tomatpuree.

Endvidere: 1 ½ liter grøntsagsbouillon, 50 gram ris, 1 fed knust hvidløg

Tilbehør: couvertbrød.

Bacon skæres i små terninger og ristes i en gryde. Løg, porre, gulerod, selleri og kartoffel skrælles, skylles og skæres i terninger, hvorefter kommer i gryden til bacontemingerne. Hvidkål og tomat gøres i stand og snittes i små stykker, hvorefter de også kommer i gryden. Bouillon kommer i og suppen koger ved svag varme i ca. 20 min, hvorefter de løse ris kommer i og suppen koger videre i 20 min.

Umiddelbart før servering tilsættes et fed knust hvidløg.

Couvertbrød ca.. 25 stk.

50 gram margarine, 1,5 dl. vand, 15 gram gær, 1/2æg, 250 gram mel, 1/2tsk. Sukker, ½ tsk. Salt. Til pensling: ½ sammenpisket æg.

Vandet lunnes lidt, margarinen smeltes heri. Gæren lægges i en skål og vand/margarine hældes over under omrøring. Ægget piskes og halvdelen hældes i dejen, medens resten gemmes til pensling. Mel og krydderier æltes i og dejen æltes til den er blød og smidig, hvorefter den stilles til hævnning på et lunt sted i ca. 30 min. Den dækkes herunder med et fugtigt viskestykke.

Dejen deles derefter i ca. 25 stk., som formes som små boller, knuder, horn, snegle, fletbrød mv. Stilles til hævnning på plade med bagepapir, dækket med fugtigt viskestykke og hæver i ca. 20 min.

Pensles med sammenpisket æg og bages midt i ovn ved ca. 220 grader i ca. 10 min. Afkøles på bagerist.