

## Gratinerede kalvekoteletter, 6 prs.

6 kalvekoteletter a. ca. 175 gram, salt, peber, 3 spsk. mel, 2 løg, 2 fed hvidløg, 100 gram skinke, 300 gram champignons, 60 gram smør, 2 dl. piskefløde, 2 dl. hvidvin, 2 spsk. mel, cayennepeber, reven muskatnød, 200 gram reven ost.

Tilbehør: hasselbackkartofler af ca. 1,2 kg. kartofler, smeltet smør, salt.

Yderligere: 500 gram grønne ærter, 6 tomater, lidt smør, salt.

Pynt: salatblade, persilleduske.

Kartoflerne skrælles og skives næsten igennem, pensles med smeltet smør, hvorefter de sættes i et smurt ildfast fad eller bradepande. Sættes i ovn ved ca. 200 grader til de har åbnet sig lidt og drysses med salt samt pensles igen med smeltet smør. Efter ca. 45 min er de færdige. Holdes varme.

Koteletterne afpareres let, drysses med salt og peber og vendes i mel.

Løg og hvidløg pilles og hakkes. Champignons renses og skæres i skiver. Skinken skæres ligeledes i skiver.

Koteletterne steges på pande i margarine i ca. 3 min på hver side og lægges i et ovnfast fad eller bradepande. Derefter ristes løg, hvidløg og skinke på panden. Champignons kommes på panden og snurrer med i ca. 5 minutter, hvorefter Mel udrørt i hvidvin og fløde tilsættes. Sauce smages til med salt, cayennepeber og lidt muskat.

Tomaterne vaskes, "krydses" i toppen, hvorefter lidt smør og salt kommes på hver. De stilles ved siden af koteletterne. Sauce hældes over koteletterne og dre drysses med reven ost. Gratineres i ovn ved 220 grader, til osten er smeltet men ikke brunlig. Ved anretning pyntes med salatblade og persilleduske.

Hasselbackkartoflerne kommes sammen med de smørdampede ærter på et pyntet fad og serveres til.

## Hindbærkage med marcipan.

2 lagkagebunde, 150 gram frosne hindbær, 100 gram sukker, ½ brev cremepulver, 2 ½ dl. vand, ½ dl. rom, reven skal af ½ appelsin, appelsinsaft af ½ appelsin, 150 gram makroner, 300 gram rå marcipan, 200 gram flormelis, lidt glukose.

Hindbær blendes med sukker, 1/3 af pureen kommes mellem bundene, medens resten kommes ovenpå bunden, som lægges på et rundt fad.

Cremepulveret kommes i vandet sammen med rom, appelsinsaft og reven appelsinskal.

Fløden piskes til skum og blandes med cremepulverblandingen. Knuste makroner kommes i denne flødeblanding.

Marcipanen æltes med flormelis og glukose, til den er ensartet, hvorefter den rulles tyndt ud på et bord, der er bestrøet med lidt sigtet flormel.

Flødeblandingen kommes på lagkagebunden og formes med en palet eller dejskraber, til det bliver en halvkugle. Marcipanen lægges over og skæres til hele vejen rundt. Kagen kan dekoreres med smeltet chokolade. Kaffe serveres til.