

Toast med dampet tunfisk på spinatbund, 6 prs.

6 toastbrød, evt. lidt smør, 500 gram hel spinat, 25 gram smør, salt, hvid peber, en anelse sukker, 3-400 gram tunfisk, hvidvin til dampning.

Sauce: 4 spsk. Margarine, 30 gram mel, 1 ½dl Hvidvin (fra dampningen), 2 dl. Piskefløde, salt, hvid peber, evt. 2-3 pasteuriserede æggeblommer, evt. kapers. Pynt: salatblade og tomatplitter.

Fisken dampes i hvidvin med lidt salt til den er mør, hvorefter den deles i mindre stykker. Fonden gemmes til saucen.

Toastbrødede ristes i ovn eller på brødrister.

Spinaten hakkes groft, vandet knuges ud, hvorefter den sautes på en pande i smør. Smages til med salt, hvid peber og en anelse sukker. Spinaten holdes varm.

Margarinen smeltes i en gryde, bages op med mel, afkøles let, hvorefter 1 ½dl. Fond(hvidvin) samt fløden tilsættes. Saucen koges op og tilsmages. Herefter kan evt. pasteuriserede æggeblommer tilsættes.

Toastbrødene kommes på et pyntet fad eller portionsanrettes på tallerkener. Herover fordeles spinaten, tunfiskestykkerne lægges på og der maskeres med lidt sauce. Pynt med tomatplitter.

Farseret kvilling 6 Prs.

2 kyllinger a ca. 1300 gram, 50 gram smør, salt, peber.

Fars: 300 gram hakket skinkekød eller kalv og flæsk, 1 lille hakket løg, 1 æg, ½ 1 dl. Fløde, lidt rasp, lidt cognac, 1 tsk. Hakket provencekrydderi, evt. 100 gram kyllingelever, salt, peber.

Til saucen: 1 dl. Piskefløde, fond fra kyllingerne, salt, peber, evt. lidt ribsgele, maizena til jævning.

Desuden: hasselbackkartofler eller kartoffelbåde af ca. 1,5 kg. kartofler, 500 gram grønne ærter, lidt smør, 6/2 grilltomater, salatblade mv. til pynt.

Kartoflerne skrælles og skæres i både, hvorefter de kommes i et smurt ildfast fad, drysses med salt og peber og smøres med lidt smør. Sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 1 time.

Kyllingerne renses, hvorefter man mellem brystskind og brystkød laver lommer til farsen.

Farsen røres sammen, den må ikke blive for fast, da den skal sprøjtes ind.

Fyldes i en sprøjtepose, hvorefter den sprøjtes ind oppefra. Pas på ikke at sprøjte for meget fars ind, da skindet i såfald vil springe under stegningen. Resten af farsen kan sprøjtes ind i kyllingerne.

Kyllingerne smøres med lidt smør på brystet, drysses med salt og peber, hvorefter de sættes i ovn ved ca. 225 grader til de er brunede. 5 - 6 dl. Vand eller bouillon kommes ved. Kyllingerne steger videre ved ca. 180 grader i ca. 1 time, dryppes af og til med fonden. De tages ud og holdes varme.

Fonden sigtes op i en kasserolle, piskefløde tilsættes og fonden koges op, hvorefter den jævnes med lidt maizena udrørt i lidt vand. Saucen koges op og smages til med salt, peber og evt. lidt ribsgele.

Brysterne tages fra benene og skæres i skiver, lårene deles og kødet lægges på et pyntet fad sammen med grilltomater, som er drysset med merian og salt og derefter sat under grill i ovn. Grønne ærter vendes og varmes i lidt smeltet smør, lidt salt kommes ved.

Kartofler og sauce serveres a'part.

Ferskenisrand med mandelkurve, hindbærpuree og frugtsalat, 6 prs.

6 pasteuriserede æggeblommer, 150 gram sukker, 1/3 ds. Fersken i sirup, 1/4 liter piskefløde, 2 tsk. Citronsaft, 1/4 tsk. Vanillesukker.

Æggeblommerne piskes med sukker og vanillesukker. 1/3 af ferskendåsens indhold blendes, hvorefter den i en gryde nedkoges til ca. 1/3. Ferskenpuen kommer under kraftig piskning i æggemassen, som derefter tilsættes citronsaft og afkøles. Når æggemassen er kold tilsættes den stiftpiskede fløde og iscremen kommer i en passende form, som sættes i fryser, gerne i et døgn.

Anrettes med salat af friske frugter, chokolade-, nødekage eller mandelrand, mandelkurve med hindbærpuree mv. Såfremt isen er frosset i en randform, kan den ved serveringen overtrækkes med chokolade

Mandelkurve: 60 gram mandler, 50 gram sukker, 50 gram margarine, 50 gram glukose, 50 gram Mel og en anelse gul farve.

Mandlerne blendes eller hakkes med kniv, hvorefter de ættes med de øvrige ingredienser.

Dejen rulles i en pølse som deles i 12-14 skiver.

På en bageplade belagt med bagepapir kommer 4-5 dejskiver, som skal trykkes godt midti. De skal fordeles over hele pladen, idet de flyder ud. Pladen sættes på øverste rille i en ca. 200 grader varm ovn og bages få minutter, til de er lidt lysebrune, men heller ikke mere. Papiret med kagerne trækkes af pladen og med en palet lægges kagerne over passende forme, som står med bunden i vejret, hvorefter kurvene formes.

Afkøles og opbevares tørt. *Husk at kagerne også skal være bagte i midten, da de ellers går i stykker, når de lægges over formene.*

Hindbærpuree: 100 gram hindbær, 75 gram sukker, 1/4 liter piskefløde.

Hindbærene blendes med sukker, hvorefter flødeskum af 1/4 liter piskefløde vendes i.

Frugtsalat: Forskellige former for frugt, ananas, appelsin, kiwi, mango, jordbær mv. skæres i mindre stykker og blandes.

Desuden: 100 gram smeltet chokolade evt. smeltet med lidt chokoladefedt eller palmin.

Ved anretningen vendes isranden ud på et rundt fad. Smeltet chokolade fordeles over randen og der sættes halve jordbær og eller kiwistykker i chokoladen, ca. 8 stk. i alt.

Mandelkurve fordeles rundt om randen og i kurvene kommer hindbærpureen, der er blandet med flødeskum. I midten af randen kommer frugtsalaten.

I hver mandelkurv kommer et blad citronmelisse.