

Indbagt porresuppe, 6 prs.

2-3 porrer, 50 gram smør, lidt mel, 1,5 liter hønsebouillon, salt, hvid peber, 1 ½ dl. Piskefløde, 100 gram reven ost, 1 æggehvide, 1 æggeblomme (evt. pasteuriseret) 3 plader butterdej.

Porrerne renses, deles på langs i kvarter, hvorefter de snittes og kommes i rigeligt letsaltet vand således, at jord mv. trækker ud. Porrerne tages op af vandet og afdryppes, hvorefter de svitses let, uden at brune i en gryde med smør. Lidt mel kommes ved og herover hældes bouillon. Suppen koges godt igennem og fløde tilsættes, hvorefter den tilsmages. Den afkøles hurtigt (af hensyn til butterdejslåget), hvorefter evt. ost tilsættes. Suppen kommes i suppekopper, kanten pensles med æggehvide, hvorefter de på et let melet bord udrullede butterdejslæg kommes på og trykkes fast i kanten. Låget smøres med resten af æggehviden pisket op med blommen.

Suppekopperne sættes i forvarmet ovn ved 220 grader til butterdejslåget er smukt gyldent. Serveres straks.

Dådyrkølle med kartoffelfuglereder og waldorff, 6 prs.

3-4 kg. Dådyrkølle incl. Ben, 300 gram fersk spæk i skiver, salt, peber, 6-7 knuste enebær, 100 gram smør eller margarine, 60 gram mel, 3 dl. Piskefløde, 4-6 dl. Vand eller bouillon, 3 dl. Rødvin, lidt ribsgele, evt. madkulør.

Desuden ca. 1 kg. Hvide kartofler, 500 gram grønne ærter, 1 ds. Pærer eller 3 æbler, tyttebær.

Kartoffelfuglereder: ca. 1 kg. Kartofler, friturefedt til stegning, 1 salathoved til pynt.

Waldorfsalat: lidt mayonnaise, ¼ liter piskefløde, lidt citron, salt, hvid peber, 2 belle de boskop æbler, lidt valnøddkærner, lidt grønne druer, 2-3 stilke bladselleri.

Kødet deles op for at mindste stegetiden. Bruner på alle sider på pande i lidt smør, krydres med salt, peber, knust enebær og lægges i en bradepande, hvorefter kødet sættes i ovn ved ca. 200 grader. Der tilsættes rødvin, piskefløde og vand, hvorefter køllen steger i ca. 1 time. Vendes af og til. Dæk evt. med folie den sidste del af stegetiden. Kødet tages op og holdes varmt under stanniol og viskestykke. Resten af smørret smeltes, bages op med mel, hvorefter fonden fra bradepanden tilsættes. Sauce koges godt igennem og tilsmages med salt, peber og lidt ribsgele.

Fuglereder: Kartoflerne skrælles, snittes groft, hvorefter vandet vrides ud og de tørres med viskestykke. Rederne bages i forvarmede jern, som er dyppet i den varme friture. Bages, slås ud og afdryppes.

Waldorfsalat: Fløden piskes til skum, blandes med lidt mayonnaise, tilsmages med salt, hvid peber og citronsaft. Heri kommes revet æble, bladselleri i skiver, valnøddkærner og druer. Gem noget til pynt.

Grønne ærter varmes i lidt smør i en gryde, smages til med lidt salt.

Kartofler skrælles og koges. Pærer fra dåse afdryppes, fyldes med lidt tyttebær eller ribsgele.

Ved anretningen skæres kødet i tynde skiver, som lægges på et forvarmet pyntet fad. Herpå kommes fuglereder fyldt med waldorff, pyntet med druer og valnøddkærner, halve pærer med tyttebær, samt grønne ærter. Sauce og kartofler serveres a'part.