

Ungarsk gullashsuppe, 6 prs.

600 gram oksebov, 200 gram hakkede løg, 1 spsk. Paprika, 1 ds. Flåede tomater, 300 gram kartofler i terninger, 40 gram margarine, 1 ½ liter vand eller bouillon, evt. lidt salt og lidt creme fraiche 38 %
Tilbehør: flutes.

Kødet skæres i små terninger. Margarinen smeltes i en gryde og heri svitses løg og kød. Salat og paprika tilsættes og derefter ½ liter bouillon eller vand. Når kødet er næsten mørt, kommer man kartoflerne, tomaterne og resten af vandet eller bouillon ved og suppen koger videre, til kødet er helt mørt. Suppen smages til, evt. med lidt creme fraiche.

Serveres i suppekopper med friskbagt flutes.

Ovnsteget gråsej, 6 prs.

1½ kg. Gråsej, torsk eller kuller. 1 spsk. Citronsaft, 1 løg, 8 tomater, 1 stor kartoffel, 1 tsk. Salt, 3 spsk. Olie, 100 gram bacon i tynde skiver. ½ liter bouillon, ½ tsk. Tørret basilikum eller 1 tot frisk basilikum, ¼ liter symet fløde.

Desuden 1-1½ kg. Aspargeskartofler, 1 bdt. Persille, salt til pynt.

Fisken skylles ind- og udvendigt under rindende vand og duppes tør. På midten skæres 2 dybe skrå snit på hver side og fisken gnides med citronsaft. Løget pilles og skæres i ganske tynde ringe. Tomaterne skoldes og flåes, hvorefter de deles i kvarter. Kartofflen skrælles.

Ovn med bradepande varmes op til 200 grader.

Fisken gnides indvendigt med salt. Olien varmes op i bradepanden og løgringene svitses heri.

Kartofflen lægges ind i fisken, som derpå anbringes i bradepanden. Kartofflen gør, at fisken ikke klapper sammen under stegningen.

Baconskiver lægges over fisken, som derefter steges på nederste rille i ovnen i ca. 40 minutter i alt.

Halvdelen af bouillon hældes over fisken efter ca. 10 minutters stegetid. Tomaterne fordeles i bradepanden omkring fisken. Resten af bouillon hældes over fisken med passende mellemrum.

Efter ca. 25 minutters stegetid fjernes baconskiverne. Basilikum smuldres og røres sammen med

symet fløde eller creme fraiche og fordeles over fisken, som steger videre i 10-15 min. Når fisken er færdigstegt, skal oversiden være sprød og gylden. Baconskiverne skæres i små terninger, basilikumblade skæres i strimler.

Fisken anrettes på et forvarmet pyntet fad. Stegeskyen med løg og tomater smages til med salt og hvid peber og fordeles evt. omkring fisken eller serveres a'part i en saucekande.

Baconterninger og basilikumblade drysses over fisken.

Fisken serveres med kogte pillede aspargeskartofler, som er rystet med lidt smør og persille.