

Mousaka med græsk salat oa brød, 6 prs.

3 store auberginer, olie til stegning, evt. 3 - 4 spsk. Reven parmesanost.

Kødsauce: 2 -3 hakkede løg, 3-4 fed hakket hvidløg, ½ dl. Olie, 800 - 1000 gram hakket oksekød, 3 spsk. Tomatpuree, 2 ds. Flåede eller hakkede tomater, evt. 1-2 dl. Bouillon eller vand, 1 tsk.

Oregano, salt, peber.

Ostesauce: 75 gram margarine, mel, ¾ liter mælk, 1 ½ dl. Reven ost, 5 æg, salt, hvid peber, evt. reven muskatnød.

Græsk salat af. ½ icebergsalat skyllet og brækket i mindre stykker, 4 tomater, 1 glas oliven, 1-½ agurk, 2-3 løg skåret i kvarte, feta ost, salt, peber.

Dressing af lidt vineddike, lidt olivenolie.

Øvrigt tilbehør: flutes eller græsk brød evt. med tzatziki eller hvidløgssmør.

De rensede auberginer skæres i ca. 1 cm. Tykke skiver, som ristes i lidt olie på begge sider på en varm pande. Skiverne lægges derefter taglagte i et smurt ildfast fad.

De hakkede løg og hvidløg svitses i olie og det hakkede kød tilsættes og svitses med, hvorefter tomatpureer hakkede tomater og krydderier samt evt. vand eller bouillon tilsættes. Sauce småkoger i ca. 10 min, hvorefter den smages til og fordeles over aubergineskiveme.

Ostesauce: Margarinen smeltes i en gryde og bages op med mel, afkøles let, hvorefter mælken tilsættes. Sauce koges op og den revne ost tilsættes. Sauce tages fra varmen og æggene tilsættes under piskning, hvorefter sauce smages til med salt og hvid peber.. Den fordeles over kødsauce og der drysses med reven ost eller reven parmesan, hvorefter fadet sættes i en ca. 175 grader varm ovn i 45-60 min, til overfladen er gylden.

Aubergineme kan erstattes af squash eller kartoffelskiver.

Den græske salat blandes af salat, tomatkvarter, agurker i stykker, løg i kvarte samt oliven. Lidt vineddike og olie kommes over sammen med salt og peber, alt blandes rundt, hvorefter fetaterninger kommes på.

Brød serveres til.

Romfromage, 6 prs.

6 pasteuriserede æggeblommer, 6 pasteuriserede æggehvider, 6 spsk. Sukker, 2 dl. Piskefløde, 10 blade husblas, ½ dl. Jamaica rom.

Pynt af 2 dl. Piskefløde og lidt ribsgele.

Æggeblommer og sukker røres hvidt og tilsmales med rom. Hviderne piskes stive, de 10 blade husblas, som er opblødt i koldt vand, knuges, hvorefter de opløses under opvarmning i det vand, som hænger ved. De 2 dl. P.fløde piskes til skum. Den opløste husblas må ikke være for varm, når den under piskning i en tynd stråle hældes i æggemassen. Herefter vendes flødeskummet i og til sidst de stiftpiskede hvider. Pas på ikke at slå al luften ud af hviderne. Fromagen stilles til afkøling og pyntes ved serveringen med flødeskum af de sidst 2 dl. Piskefløde samt ribsgele eller reven chokolade.