

Olivenpasta (la tapenade) med brødcroustons eller flutes.

100 gram afdryppede ansjos eller sardelfileter, 100 gram afdryppet tun naturel, 100 gram afdryppede kapers, 250 gram oliven uden sten, 1 kvist timian, 1 laurbærblad, 3 fed hvidløg, ca. 4 spsk. Olivenolie, lidt vineddike, salt og peber.

Endvidere Forskellige grøntsager skæres i stave eller mindre stykker, brødcroustons eller flutes.

Alle ingredienser, med undtagelse af olie, vineddike, salt og peber, køres i en food processor eller blender ved lav hastighed, hvorefter olien tilsættes gradvis, til pastaen er tyktflydende. Smages til med en anelse vineddike, salt og peber.

Spises som en slags forret, idet man dypper brød og grøntsager i tapenaden.

Helstegt lammekølle med jordskokker, 6 prs.

1 lammekølle, 3 fed hvidløg, tørt estragon, 50 gram smør, salt, peber, 1 liter vand eller bouillon, lidt maizena til jævning.

Tilbehør: 1,5 kg. Jordskokker, 100 gram smør, 2 spsk. Hakket persille, salt, peber, 1-2 fed hvidløg. Endvidere fintsnittet hvidkål og gulerod, som er blancheret, hvorefter det krydres med salt og peber og røres med lidt creme fraiche.

Lammekøllen udbenes og snøres evt. før stegningen, hvorefter den spækkes med halve eller kvarte hvidløgsfed og drysses med estragon. Smørklatter fordeles over køllen, som derefter krydres og sættes i en 250 grader varm ovn pårist over bradepande. Når den er brunet godt, hældes vand eller bouillon ved og køllen steger videre i ca. 40 min.

Fonden fra bradepanden jævnes med lidt maizena.

Jordskokkerne børstes fri for jord, hvorefter de koges i letsaltet vand i ca. 20 min, hvorefter de skrælles og skæres i terninger. De steges derefter i smør på en pande i 15-20 min ved svag varme, de må ikke blive tørre. Krydres med salt og peber, hvorefter hakket hvidløg og persille kommes over.

Køllen skæres i skiver og anrettes på et pyntet fad med jordskokketerningeme.

Hvidkål/gulerod serveres a'part.