

Fyldte koteletter i løgsauce, 6 prs.

6 tykke koteletter a ca. 300 gram, 2-3 spsk. Dijonsennep, 10 spsk. Hakkeede krydderurter bestående af persille, oregano og timian, salt, peber, fedtstof til stegning,

Sauce: 3-4 løg, 2 fed hvidløg, 75 gram smør, 5 dl. Bouillon, salt, peber.

Tilbehør: Riz pilaw af 375 gram ris, lidt salt, 50 gram margarine, 1 hakket løg, 7,5 dl. Kogende vand.

Desuden: salat til pynt, ærter francaise af 150 gram perleløg, hakket persille, 500 gram ærter, fint snittet iceberg salat, salt, peber, 25 gram smør.

Koteletteeme skæres ud, hvorefter der i hver kotelet skæres en dyb lomme. Koteletteeme krydres med salt og peber, hvorefter lommerne fyldes med en blanding af sennep rørt med de hakkeede krydderurter. De fyldte koteletter steget i fedtstof på en pande i 2-3 minutter på hver side, hvorefter de lægges i et ildfast fad og holdes varme.

Sauce: Pil og hak løgene og hvidløgsfedene, hvorefter det svitses i smør i en gryde. Bouillon tilsættes og saucen koges godt igennem. Jævnes med lidt maizena udrørt i lidt vand, koges igennem og smages til med salt og peber. Saucen hældes over koteletteeme, som sættes i ovn 5-10 min ved ca. 200 grader.

Riz Pilaw: smørret smeltes i en gryde, heri koges det hakkeede løg. Risen kommes i sammen med lidt salt, vendes rundt i fedtstoffet, hvorefter det kogende vand tilsættes. Risen koger under låg, i ca. 18 min, hvorefter de slås løse med en gaffel. Risen kan evt. kommes i en smurt bombeform, som derefter slås ud på serveringsfadet. Koteletteeme kan kommes på fadet eller serveres i det ildfast fad.

Ærter francaise: Perleløgene svitses i smør, ærter tilsættes, smages til med salt og peber. Herefter tilsættes fintsnittet icebergssalat samt hakket persille.

Grand Marnier Fromage, 6 prs.

6 blade husblas, 6 pasteuriserede æggeblommer, 6 pasteuriserede ægghvider, 1 dl. Stødt melis, 1 dl. Grand marnier, 2 spsk. Citronsaft, 1 dl. Appelsinsaft.

Tilbehør: abrikossauce af 200 gram tørrede abrikoser, sukker og 1-2 dl. Kogende vand.

Husblasen udblødes i koldt vand. Æggeblommerne piskes tykke og skummende med sukkeret. Pisk Grand Marnier og appelsinsaft i. Knug husblasen fri for vand og smelt den i vandbad eller i mikroovn. Rør citronsaft i den smeltede husblas. Rør den håndvarme husblas i en tynd stråle i æggeblandingen.

Pisk fløde og æggehvider stive **hver for sig**. Vend forsigtigt først flødeskummet og derefter æggehviderne i æggeblandingen. Hæld desserten i en skål og stil den i køleskab i nogle timer, evt. til næste dag.

Serveres med lun abrikossauce lavet af tørrede abrikoser, som tilsættes sukker og kogende vand, blendes.