

Fisk tout de meer, 6 prs.

9 smårødspætte/torske eller rødtungefileter, 1 ds. Muslinger, mel, æg samt rasp til panering, evt. 6-12 krebs, evt. 600 gram fersk laks. Raffinol til friturestegning. I øvrigt kan man anvende alle slags fisk og skaldyr.

Spinat en branche af: 500 gram hel spinat, salt, peber, lidt sukker, lidt margarine.

Champignon a la creme af :500 gram champignons i skiver, lidt smør eller margarine, ¼ liter piskefløde, salt, hvid peber, lidt maizena eller hvede mel til jævning.

Riz Pilaw af: 50 gram margarine, 1 hakket løg, 500 gram løse ris, lidt salt, 1 liter kogende vand.

Vin blanc sauce: af 2 dl. Hvidvin nedkogt til det halve, 5 pasteuriserede æggeblommer, 300 gram smeltet smør, lidt salt og evt. hvid peber.

Duchesse af 1 kg. Kartoffler kogt uden salt, moset og pisket op med 4 æggeblommer og 100 gram margarine, tilsmagt med salt og hvid peber.

Desuden: salat til pynt, citronbåde. Hummersauce kan laves af hummersuppe tilsat lidt fiskebouillon og piskefløde tilsmagt med cognac og jævnet med lidt maizena.

Duchesse: Kartofflerne skrælles, koges uden salt, vandet hældes fra og de dampes, moses og røres med æggeblommer og margarine. Tilsmages, hvorefter den fyldes i en sprøjtepose med stjemetulle. Sprøjtes ud på bageplade beklædt med bagepapir og bages i ovn ved 200 grader. Anvendes til inddeling og pyntning af det fad, hvorpå fisken skal serveres.

Muslingeme afdryppes og befries evt. for "skægget", hvorefter de vendes i en meljævning som er rørt af 2 hele æg, mel og lidt vand samt salt og peber. Vendes derefter i rasp og steges i friture. Varmes i ovn før servering.

Fileterne halveres, hvorefter halvdelen dampes i en smurt form. med lidt hvidvin og salt. Holdes lune til servering.

Den anden halvdel af fileterne helpaneres og steges i friture og varmes i ovn før servering.

Spinaten hakkes groft og svitses på en pande i margarine. Krydres med salt, peber og en anelse sukker.

Krebs varmes op i den væske/is, som er i emballagen.

Riz Pilaw: Det hakkede løg koges i margarine, heri vendes risen og der tilsættes lidt salt. Herefter kommes 1 liter kogende vand i gryden, låg lægges på og risen koger i 18 min under låg. Slås løse med en gaffel.

Vinblancsauce: Hvidvinen nedkoges til det halve, afkøles let, hvorefter æggeblommerne kommes i under piskning. Herefter tilsættes under kraftig piskning den smeltede smør. Sauce smages til og luges op før servering.

Ved anretningen kommes risen påfadet, ligesom den varme fisk og de varme skaldyr kommes på tillige med spinat og champignon a'la creme. Den dampede fisk maskeres med lidt sauce og drysses med lidt rejer eller krydderi.

Fadet pyntes med salat og citronskiver eller båd. Sauce eller sauceme serveres a'part.

Pandekager med skildpaddeis, 6 prs.

3 æg, 125 gram mel, $\frac{3}{4}$ dl. Øl, 1 dl. Mæk, 2 tsk. Sukker, lidt revet citronskal, smør margarine.

Fyld: 1 liter vanilleis, 6 skildpadder

Dejen røres sammen og pandekagerne bages lysebrune og lægges på et fad. Kan evt. holdes varme i kortere tid i ovn på ståfad ved ca. 50 grader, hvis pandekagerne er helt dækket med stanniol.

Isen kommes i en skål eller en gryde. Chokoladeskildpaddeme hakkes med en kniv på et underlag, således at creme og chokolade kan skrubes i isen. "Skildpaddedelene" vendes godt rundt i isen, hvorefter isen eneten med ske eller ved hjælp af sprøjtepose uden tylle fordeles på pandekagerne, som lægges sammen og serveres, evt. med lidt hakkede nødder ovenpå