

## **Hurtig Mulligatawnysuppe med flutes, 6 prs.**

50 gram smør, 500 gram kyllingefilet, 1 finthakket løg, 1 finthakket æble, 1 spsk. Karrypasta eller 1 spsk. Karrypulver, 3 spsk. Hvedemel, 1 liter hønsebouillon, evt. 0,6 dl. Batmaris, 1-2 spsk. Chutney, 1 tsk. Chilisaucе, 1-2 spsk. Citronsaft, 2 dl. Piskefløde, salt, peber, lidt grønt drys. Smørret varmes i en gryde, heri brunes kyllingekødet, som er skåret i meget fine strimler. Kødet tages op med en hulske, hvorefter løg, æble og karry kommes i gryden og koges indtil løgterningerne er klare. Melet kommes i og bages let, hvorefter gryden stilles til side et øjeblik. Den varme hønsebouillon kommes i, der piskes rundt, hvorefter suppen koges op. Kyllingekød og (evt. ris) kommes i og koger med i ca. 15 min ved svag varme. Fløden kommes i, hvorefter suppen smages til med chutney, chili, citronsaft og salt. Anrettes i varme tallerkener med lidt grønt i form af basilikum, brøndkarse eller fintsnittet forårsløg, Flutes serveres til.

Flutes: 6-7 dl. Vand, 75 gram gær, ½ dl. solsikkekærner, ½ dl. Hørfrø, ½ dl. Hel boghvede, 3-4 tsk. Salt, lidt olie, lidt sukker, mel til dejen slipper fadet. -Hæver tildækket ca. 30 min, formes til flutes, vendes i sesamfrø og sættes på bageplade, efterhæver i 20 min, pensles med vand, hvorefter de bages ved ca. 225 grader i ca. 15 min, til de er gyldne og sprøde. Afkøles på bagerist.

## **Svinekotelet med salvie og mozzarella, 6 prs.**

6 svinekoteletter a 150-175 gram, 6 kugler mozzarella, 3 spsk. Olie, 3 fed knust hvidløg, 50 gram margarine, 1 bdt. Forårsløg, lidt ekstra olie, 2 squash i tynde skiver, 1 glas syltede peberfrugter uden væde, ½ dl. Finthakket salvie, salt, peber. Tilbehør: råstegte kartofler, lidt sauce med champignons og hvidvin.

Koteletter bankes godt og steges i en svitses hurtigt i en blanding af olie og margarine på en varm pande, krydres med salt og peber, hvorefter de lægges i et ildfast fad.

Hvidløg og forårsløg snittes og svitses på panden et par minutter, hvorefter de hældes over koteletterne. Squashskiverne svitses et par minutter på hver side, hvorefter de krydres med salt og peber og lægges på fedtsugende papir. Squashskiverne lægges derefter over løgblandingen og drysses med lidt salvie, herefter fordeles den syltede peberfrugt over koteletterne og igen herover mozzarellaosten, som er skåret i skiver.

Fadet stilles i ovn ved ca. 200 grader i 1-520 min, til osten er smeltet.

Råstegte kartofler: Ca 1 kg. Kartofler, smør, margarine eller olie, salt og peber.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver eller stave, hvorefter de svitses på en pande. De kan færdigsteges på apnden eller kommes i et smurt ildfast fad og sættes i ovn ved 225 grader i ca. 45 min. Krydres med salt og peber.

Sauce: 50 gram margarine, mel, 125 gram champignons i skiver, 1-2 dl. Hvidvin, 5 dl. Bouillon, salt, peber.

Margarinen brunes og heri svitses de ituskårne champignons, som derefter tages op. Der bages op med mel, hvorefter hvidvin og bouillon tilsættes. Saucen koges op og tilsmages. Champignons kommes i.