

Indbagt porresuppe, 6 prs.

2-3 porrer, 50 gram smør, lidt mel, 1,5 liter hønsebouillon, salt, hvid peber, 1 ½ dl. Piskefløde, 100 gram reven ost, 1 æggehvide, 1 æggeblomme (evt. pasteuriseret) 3 plader butterdej.

Porrerne renses, deles på langs i kvarter, hvorefter de snittes og kommes i rigeligt letsaltet vand således, at jord mv. trækker ud. Porrerne tages op af vandet og afdryppes, hvorefter de svitses let, uden at brune i en gryde med smør. Lidt mel kommes ved og herover hældes bouillon. Suppen koges godt igennem og fløde tilsættes, hvorefter den tilsmages. Den afkøles hurtigt (af hensyn til butterdejslåget), hvorefter evt. ost tilsættes. Suppen kommes i suppekopper, kanten pensles med æggehvide, hvorefter de på et let melet bord udrullede butterdejslæg kommes på og trykkes fast i kanten. Låget smøres med resten af æggehviden pisket op med blommen.

Suppekopperne sættes i forvarmet ovn ved 220 grader til butterdejslåget er smukt gyldent. Serveres straks.

Helstegt kalvetyksteg med svampesauce, 6 prs.

2,5 kg. kalvetyksteg, salt, peber, lidt fedtstof til stegning.

Kartofler: 1 kg. kartofler, 100 gram margarine, 4 æggeblommer, salt, hvid peber, desuden 2 store bagekartofler skrællet og skåret i skiver.

Sauce: 200 gram svampe, 100 gram margarine, 5 dl. bouillon/fond fra kødet, lidt mel, lidt vin eller spiritus, 1 dl. piskefløde, salt, peber.

Yderligere tilbehør: squash omviklet med bacon, evt. bagte hvidløgsfed, tomater med ærter af følgende: 2 squash, 2 pk. bacon i skiver, 3 tomater, 200 gram ærter, lidt smør, salt og peber.

Pynt: Salatblade.

De alm. kartofler skrælles og skæres i mindre stykker, sættes over at koge i vand uden salt til de er møre. Vandet hældes fra og de dampes, hvorefter de moses. Margarine skæres i små terninger og røres i, herefter tilsættes de 4 æggeblommer 1 ad gangen. Mosen smages til med salt og hvid peber. Bagekartoflerne skæres i ikke for tynde skiver, som svitses på en pande. Skiverne lægges på en badeplade med bagepapir, hvorefter mosen sprøjtes på kartoffelskiverne.

Tiden afpasset således, at kartoflerne sættes i ovn ved ca. 200 grader i 25 min, inden der skal serveres.

Kødet afpareres, brunes i margarine på pande eller i bradepande i ovn, hvorefter det krydres med salt og peber, $\frac{3}{4}$ liter vand eller bouillon tilsættes og kødet og steges ved 200 grader i ovn i ca. 40 min.

Kødet dækkes til med stanniol og viskestykker og trækker i ca. 20 min, inden det skæres i skiver ved servering.

Sauce: Svampene gøres i stand, svitses i lidt margarine, tages op, hvorefter margarine tilsættes mel, bages op og stilles til siden, inden fond fra kødet tilsættes sammen med lidt vin eller spiritus. Saucen koges op og tilsmages med piskefløde, salt og peber, hvorefter svampene kommer tilbage i saucen, der varmes op inden servering.

Squash: Squash skæres i passende stykker, hvert stykkes omvikles med bacon og sættes på en bageplade med bagepapir, steges i ovn ved ca. 225 grader, til bacon har fået farve.

Tomater: Tomaterne halveres, indholdet tages ud og de sættes i et smurt ildfast fad. Små søde ærter kommer i en gryde med lidt smeltet smør, krydres med salt og peber, hvorefter de fyldes i tomaterne.

Ved anretningen lægges kødskiverne på et lunt pyntet fad, kartofler og garniture fordeles omkring på fadet.

Saucen serveres a'part.