

Løgsuppe med roquefort, 5 prs.

8 løg, 50 gram smør eller ½ dl. olie, 1, 25 liter lys bouillon, 2½dl. hvidvin, timian, 100 gram roquefort eller danablue, evt. lidt salt, hvid peber, lidt cayenne peber.

Desuden 8 skiver brød skåret i terninger, olie til ristning.

Løgene pilles og snittes og svitses i en gryde til de er let gyldne. Bouillon og hvidvin hældes ved sammen med timian og suppen koger under låg i ca. 20 min.

Osten deles i små stykker og kommes i suppen, så de smelter. Suppen smages til med salt, hvid peber og cayenne.

Brødterningerne ristes på pande i lidt olie.

Suppen serveres portionsvis med lidt croutons. Resten serveres a'part.

Helstegt andebryst med champignons a'la creme i filodej, 5 prs.

3 andebryster, 30 gram smør, salt, peber, 3 dl. bouillon, 1 dl. creme fraiche 38 %, evt. lidt tyttebær,

Tilbehør: hvide kogte kartofler, champignons a'la crem i filodej, fine ærter.

Andebrysterne ridses på skindsiden, steges på pande i lidt smør under stærk varme med skindsiden nedad i ca. 10 min, hvorefter de vendes og steger videre i ca. 5 min. Tages af pande og hviler tildækket i ca. 15 min inde de skæres i skiver.

Panden afkoges med bouillon, jævnes med lidt maizena og rundes af med creme fraiche. Tilsmages med salt og peber og evt. lidt appelsinsaft eller tyttebær.

Champignon a'la creme: 1/3 pk. Filodej, 3 stilke forårsløg

300 gram champignons, ca. 70 gram margarine, 2 dl. piskefløde, mel, salt, hvid peber.

Sukkerærter: 150 gram sukkerærter, lidt smør og salt.

Kartoflerne vaskes godt, koges og pilles, holdes varme.

Ca. 300 gram champignons renses og skæres i skiver, hvorefter de svitses let uden at brune i en gryde med lidt margarine: Tages op. Ca. 50 gram margarine opbages med mel, piskefløde og fond fra champignons tilsættes, hvorefter blandingen koges op og tilsmages med salt og hvid peber.

Champignons kommes tilbage i gryden og en skefuld kommes på lidt filodej, der drysses med lidt hakket forårsløg, "posen" lukkes sammen og bages i ovn ved ca. 175 grader i 5-10 min.

Sukkerærtene vendes umiddelbart før servering i lidt smør i en gryde, krydres med lidt salt,

Tomater halveres, lidt smør kommes på hver, der drysses med lidt frisk timian, sættes i ovn ved ca. 200 grader i 5-10 min.

Andebrysterne anrettes på et pyntet fad sammen med filoposerne, de halve tomater og de varmede grønne ærter.

Kartofler og sauce serveres a'part.