

### **Rejesouffle 6 prs.**

250 gram rejer, 1 knivspids cayenne, 50 gram smør, 2-3 spsk. mel, 2 dl. mælk, 3 æggeblommer, 3 æggehvinder, lidt olie, lidt rom og lidt rasp.

Olien varmes i en kasserolle og rejerne svitses heri et par minutter. Cayenne tilsættes, hvorefter lidt rom hælder over og rejerne flamberes.

Smør smeltes i en gryde, bages op med mel, hvorefter mælk tilsættes. Sauce koges op og smages til med salt og hvid peber, hvorefter den afkøles let. Æggeblommerne tilsættes en ad gangen under piskning, herefter vendes rejer og de stiftpiskede hvinder forsigtigt i og blandingen fordeles i smurte ildfaste forme. Bages ved ca. 175 grader i ca. 30 min, alt efter størrelse. Serveres straks.

### **Braiseret svinekotelet med fløde-senneps-sauce, 6, prs.** **(Côtes de Porc Braisées a' la Moutarde)**

6 svinekoteletter a ca. 200 gram, salt, peber, mel, 100 gram smør, 3 tyndtsnittede løg, 3 spsk. Hvidvinseddike, 1 bouquet garni, 2 dl. piskefløde, 2 tsk. Dijonsennep, 1 tsk. Citronsaft, frisk persille. Lidt maizena og vand.

Tilbehør: hvide kartofler.

Forvarm ovnen til 180 grader. Svinekoteletterne bankes let med håndroden, krydres med salt og peber, vendes i mel, hvorefter de brunes i smør på en pande til de er gyldne. Koteletterne lægges i et ildfast fad i et lag. Herefter brunes de fintsnittede løg på panden, og den koges af med vineddike. Løg og stegesky hældes over koteletterne og der tilsættes en bouquet garni bestående af gulerod, selleri, løg, lidt timan og persillestilk.

Det ildfaste fad sættes i ovnen i ca. 10 min dryppes med skyen, hvorefter koteletterne vendes, dryppes med skyen og gives yderligere 10 minutter i ovnen. Prøv med en kniv, om de er møre. Koteletterne lægges på et varmt fad og holdes varme. Stegeskyen kommes i en kasserolle, fløden tilsættes sammen med lidt bouillon og koges godt igennem. Jævnes med lidt maizena udrørt i vand. Smages til med sennep og citronsaft. Kom løgne med til sauce over koteletterne, som pyntes med lidt persille. Resten af sauce serveres a'part sammen med kogte pillede kartofler eller kartoffeltærte.

**Kartoffeltærte:** 5 plader tærtedej eller buttede, 800 gram kartofler, 250 gram snittede porrer, 200 gram skrællet selleri, 150 gram revet emmethaler, 6 æg, 3 dl. fløde 13, 1-2 tsk. Salt, hvid peber.

Kartofler og selleri skæres i små terninger og koges sammen med porrerne i 10 min i letsaltet vand. Sigtes og blandes med emmethaler og kommes i en smurt form, som er beklædt med dejen. Æg og fløde piskes sammen og krydres, hvorefter det hældes over. Bages ved 200 grader i ca. 50 min nederst i ovnen. Drys evt. med hakket persille ved servering.