

Butterdejspiroger med kalve, dyrekød og svampe, 6 prs.

3 plader butterdej, 1 æggehvide, 1 æggeblomme, 1 - 2 æg, 50 gram mel, lidt mælk, vand eller fløde, 600 gram hakket kalv og flæsk, ca. 250 gram stegt dyrekød, 250 gram østershatte, kantereller eller champignons, salt, peber, 50 gram smør, 2 løg, 2-3 spsk. portvin, 3 knuste enebær, 1 tsk. Timian, salatblade til pynt.

Sauce: 5 dl. bouillon, 1 dl. rødvin, 1 dl. piskefløde, salt, peber, maizenajævning og lidt tyttebærsyltetøj.

Dyrekødet befries for evt. sener, hvorefter det skæres i strimler. Butterdejen optøes.

De hakkede løg svitses i smør, hvorefter svampene tilsættes, de svitses med og tages derefter op med en hulske. Herefter kommer det hakkede kød i gryden og svitses, hvorefter der tilsættes cognac, portvin og krydderier, fyldet skal have en lidt fast konsistens. Smages til.

Butterdejspladerne halveres, således at hver plade bliver til 2 kvadrater som udrulles. Kødfars fordeles på hvert af de 6 udrullede stykker butterdej, herover kommer de svitsede østershatte og til sidst det strimlede dyrekød. Butterdejsstykkerne "limes" med æggehvide i kanterne og lukkes sammen.

Resten af æggehviden piskes sammen med æggeblommen, hvorefter pirogerne pensles og sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 15 min, eller til butterdejen er smukt gylden.

Bouillon koges op med rødvin og piskefløde, jævnes med maizena udrørt i lidt vand, tilsmages med salt, peber og tyttebærsyltetøj eller ribsgele. Serveres a' part.

Tilbehør: kartoffel-sellerisouffle af 1 kg. Kartoffler, ¼ selleri, 150 gram reven ost, salt, peber, 2 dl, piskefløde, 5 æggehvider.

Yderligere tilbehør: ½ savoykål, 2 rødløg, 1 rød peberfrugt, lidt olivenolie, lidt soya, salt, peber.

Kartofler og selleri skrælles og skæres i mindre stykker. Koges i vand uden salt til de er møre. Vandet hældes fra og de dampes tørre og moses. Røres med reven ost, salt og peber. Fløde og æggehvider piskes stive hvor for sig og vendes i kartoffel/sellerimassen, som derefter fordeles i et smurt ildfast fad og bages i ovn ved ca. 220 grader i ca. 20 min, til souffleen er gylden og hvælvet.

Kål, rødløg og peberfrugt snittes i tynde stimler, svitses hurtigt i en gryde i lidt olie, smages til med salt og peber.

Stegen skæres i skiver, som anrettes på et pyntet fad med grøntsagerne. Souffleen og saucen serveres a'part.

Banana split, 6 prs.

6, bananer, 1 liter is, lidt frisk frugt, 150 gram frosne hindbær, 75 gram sukker, 1 dl. whisky, 2 dl. piskefløde, 100 gram chokolade, evt. lidt marcipan.

Bananskallen skæres op, kan evt. rulles op, hvorefter frugtkødet løsnes.

Bananen anbringes på et fad eller en tallerken. Frisk frugt i små stykker kommer rundt om bananen sammen med iskugler Og hindbærskum samt chokolade smeltet med whisky og lidt vand og blandet med flødeskum.

Frosne hindbær blendes med sukker i en foodprocessor eller blender, balndes ved serveringen med 1 dl. letpisket fløde.