

Pandekager med kødfyld, 6 prs.

3 æg, 4 dl. mælk, 2 dl. øl, 100 gram hvedemel, 75-100 gram boghvede- eller majsmeel, 1 tsk. Salt, 100 gram margarine eller 1 dl. olie.

Fyld: 300 gram kalkunbryst, 2 porrer, 2 løg, 2 gulerødder, salt, peber, chilikrydderi, 1/4 dl. soya, olie eller margarine til bagning. Desuden : 1 dl. creme fraiche.

Ingredienserne til dejen piskes sammen i en skål, hvorefter der bages 12 store pandekager, som holdes lune medens fyldet tilberedes.

Kalkunbrystet skæres i fine strimler og svitses hurtigt i lidt olie, krydres med salt, peber og chili krydderi.

Løgene pilles, halveres og snittes, svitses på panden i lidt olie. Porrerne skæres i ca. 4 cm. Lange stykker og derefter i strimler, lægges i letsaltet vand for at trække evt. urenheder ud.

Gulerødderne skrælles, skæres i skiver på langs og derefter i ca. 4 cm. Lange strimler.

Løgene svitses på pande, gulerødder kommes på, derefter de afdryppede porrestrimler.

Kødet blandes i og det hele smages til med krydderier.

Fyld kommes på hver pandekage, over fyldes sprøjtes en stribe creme fraiche, pandekageri rulles sammen og lægges på et lunt fad, som kan sættes i ovnen før servering.

Pandekagerne kan gratineres med revet ost.

Tunfisk med grøntsager, 6 prs.

1,2 kg. Tunfiskefilet, 3 skalotteløg, 1 bdt. Persille.

Marinade: 1,5 dl. Olivenolie, saft af en citron, salt, peber.

Desuden: 1 kg. Aspargeskartofler, 6 citronskiver, Persillesmør, persille/hvidløgssmør eller dildsmør af 125 gram smør, salat til pynt og tomatsalat af 6 tomater, 1 hakket rødløg, olivenolie og hvidvinseddike, salt og hvid peber. Flutes kan også serveres til.

Tunfiskefileten udskæres til 6 bøffer på hver ca. 200 gram, som lægges i et fad.

Skalotteløgene pilles og hakkes. ½ bdt. Persille skylles, knuges fri for vand og hakkes. Løg og persille drysses over og olivenolie blandet med citronsaft hældes over fisken, som krydres med salt og peber og derefter marinerer i ca. 20 min på hver side på et køligt sted, gerne tildækket i køleskab.

Tunfiskebøfferne drypper godt af, hvorefter de steges på pande i smør eller olie i 5-7 minutter på hver side, til de er færdige.

Lægges på et pyntet opvarmet fad og pyntes med citronskiver med kryddersmør på.

Tomatsalat: Tomaterne skylles og skæres i skiver, lægges i et glasfad, herover kommes hakket rødløg og til sidst dryppes med lidt olie og hvidvinseddike.

Tomatsalat og kogte pillede aspargeskartofler serveres a'part.