

### **Kyllingesuppe med peberfrugt, 6 prs.**

40 gram smør eller ½ dl. olie, 2 løg, 2 røde peberfrugter, 2 liter hønsebouillon, 1-2 spsk. sød chilisaucе, 1 tsk. Paprika, 200 gram flødeost eller kvark, 1 ds. Hakkede tomater, ½ -1 tsk. Salt, peber, 300 gram kyllingefilet.

Tilbehør: flutes og evt. hvidløgssmør.

Løgene pilles og hakkes. Peberfrugterne renses, skylles og skæres i terninger.

Olien varmes i en gryde, heri kommes løgene og derefter peberfrugterne. Svitses i et par minutter uden at brune. Bouillon tilsættes og suppen bringes i kog. Herefter tilsættes chilisaucе, patrika og og flødeost. Suppen koger ved svag varme til osten er smeltet. Herefter tilsættes de hakkede tomater og den strimlede kyllingefilet, hvorefter suppen koger videre i et par minutter og tilsmages.

Lun flutes serveres til.

### **Farseret lammekølle, 6 prs.**

1 lammekølle på 1 ½ - 2 kg., salt, peber, 250 gram hakket skinke eller kalvekød, 2 spsk. Rasp, 1 æg, ½-1 dl. Piskefløde, evt. 1 fed hvidløg, ½-1 tsk. Herbes de Provence, salt, peber, 75 gram smør, 1-1 ½ liter vand eller bouillon, beurre maniere eller maizena og vand til jævning af saucen, evt. lidt madkulør, evt. ½ bdt. Persille og 2-3 fed hvidløg til spækning.

Tilbehør: ovnstegte kartofler af ca. 2 kg. Store kartofler, salt, hvid peber, 100 gram smør, salatblade til pynt, grillerede halve tomater med merian, 500 gram ærter vendt i lidt smør.

Lammekøllen udbenes, krydres med lidt salt og peber og kan evt. spækkes med hvidløgssplitter og persilleduske.

Farsen røres sammen af det hakkede kød, rasp, æg, fløde, salt, peber og provencekrydderi.

Farsen fordeles i køllen der hvor benet har siddet, hvorefter køllen syes sammen med bomuldstråd. Køllen krydres udvendigt med salt og peber, hvorefter den brunes i smør på pande eller i bradepande i ovn. Efter bruningen tilføjes vand eller bouillon og køllen steger i ovn ved ca. 200 grader i ca. 1½ time. Stegeskyen sigtes over i en gryde og bringes i kog, hvorefter den jævnes og tilsmages. Køllen pakkes i stanniol og viskestykker, hviler i 15-20 min, inden den skæres i skiver.

Kartoflerne skrælles og deles på langs, hvorefter de tørres. Kartoflerne sættes i en smurt bradepande eller ildfast fad, krydres med salt, peber, ligesom der kommes en klat smør på hver kartoffel. Sættes i ovn ved 200 grader i 1-1¼ time.

Tomaterne halveres, drysses med lidt merian og salt, en klat smør kommes på hver, hvorefter de sættes under grill i få minutter.

Ærteeme sættes over i gryde med lidt smør, krydres med lidt salt.

Køllen skæres i skiver, der lægges på et pyntet opvarmet fad, som garneres med kartoflerne, tomaterne og ærteeme.