

Squashsuppe, 6 prs.

60 gram smør, 1-2 hakke løg, 3-4 squash I skiver, 2 spsk. Hvedemel, 1 liter hønsebouillon, 3 dl. Sødmælk, 1 tsk. Hakket timian, 2 dl. Piskefløde, 1 dl. Fintrevet parmesanost, salt og hvid peber.

Tilbehør: Ristede brødcroutons, som drysses i suppen ved servering,.

Smørret smeltes i en gryde og heri svitses det hakkede løg til det er blødt, men ikke brunt. Squashskiverne tilsættes og koges i ca. 5 min. Herefter tilsættes melet og vendes godt rundt, hvorefter bouillon og mælk kommes i ad flere gange. Timian kommes og suppen koges op og koger videre i ca. 15 min. Den køles lidt inden den blendes af flere gange til konsistensen er jævn. Suppen kommes tilbage i gryden og varmes forsigtigt op, medens piskefløde og parmesan tilsættes. Suppen smages til og tilsættes ristede brødcroutons.

Kalv saute Marengo, 6 prs.

ca. 1 kg kalvebov uden ben skåret i 2-3 cm. store terninger, 2 løg, 3 fed knust hvidløg, 2 små dåser tomatpuree, 1 liter bouillon, 2½ dl. hvidvin, 250 gram champignons, 50 gram margarine, mel, salt, peber. evt. et par skefulde creme fraiche.

Tilbehør: 6 skiver sandwichbrød skåret i form, 6 æg, ½ bdt. persille.

Desuden kogte pillede aspargeskartofler eller kartoffelmos samt salat til pynt..

Løgene pilles og hakkes, hvorefter de svitses i lidt varm olie. Kødet svitses ligeledes i varm olie i en gryde, krydres med salt og peber, hvorefter hvidvinen kommes ved og nedkoges.

Knust hvidløg og tomatpuree kommes i sammen med bouillon og kødet koger i 45-60 min, til det er mørt, hvorefter kødet tages op med en hulske.

Lidt beurre maniere laves i en gryde af smeltet margarine bagt op med mel. Hermed jævnes fonden, som koges op og tilsmages, evt. creme fraiche tilsættes, ligesom der evt. farvejusteres med madkulør..

Kødet kommes i saucen og champignons ristes i lidt margarine, hvorefter de kommes over.

Brødcroutons udskæres og ristes.

På en pande kommes rigeligt olie, som varmes op. Æggene slås ud i en kop og kommes på panden, idet man med en paletkniv eller andet søger at få noget af hviden op omkring blommen. Æggene steger i ca. 3 min, hvorefter de lægges på de ristede brødcroutons, krydres med salt og peber, drysses med hakket persille.

Kødet anrettet i et ildfast fad, som stilles på et noget større pyntet fad. Croutons med æg frites sættes langs fadets kant.

Kogte pillede kartofler serveres til.