

Aspargessuppe med flutes, 6 prs.

1,5 liter kalve eller hønsebouillon, 3 dl. piskefløde, 75 gram smør eller margarine, 60 gram hvedemel, salt, hvid peber, ¼ kg. Dåseasparges.

Tilbehør: flutes med smør eller couvertebrød.

Bouillonon opvarmes sammen med aspargesvandet fra dåsen/dåserne. Aspargesstykkerne fra dåsen kommes op i en lille gryde og opvarmes i lidt af den varme bouillon.

Margarinen smeltes uden at brune, hvorefter den opbages med mel og stilles lidt til side, inden bouillonon tilsættes. Suppen koges og fløden tilsættes.

Suppen tilsmages med evt. salt og hvid peber og de opvarmede asparges samt bouillonon, som de er varmet i, tilsættes. Der på herefter ikke røres kraftigt i suppen, da aspargesstykkerne så vil trevle.

Suppen kan legeres med 3-4 pasteuriserede æggeblommer inden aspargesstykkerne kommes i.

Couvertebrød, ca. 25 stk.

50 gram margarine, 1½ dl. vand, 15 gram gær, ½ æg, 250 gram mel, ½ tsk. Sukker, ½ tsk. Salt, ½ sammenpisket æg til pensling.

Vandet lunes, margarinen smeltes heri. Gæren lægges i en skål og vandet med margarinen hældes over, **pas på det må ikke være for varmt.**

Ægget piskes sammen og halvdelen hældes i vandet, den anden halvdel gemme til penslingen.

Mel og krydderier æltes i og dejen æltes til den er glat, hvorefter den stilles til hævnning på et lunt sted tildækket med et viskestykke.

Dejen æltes og deles i 25 stykker, som derefter formes til boller, små knuder, snegle, fletbrød, horn mv. som lægges på en bageplade med bagepapir. Efterhæver et lunt sted tildækket i ca. 20 min, hvorefter de penslet med sammenpisket æg og bages ved ca. 220 grader i ca. 10 min. Afkøles på bagerist.

Opskriften på flutes: 7 dl. lunkent vand, 3-4 tsk. Salt, 75 gram gær, i håndfuld af boghvedekærner, solsikkekærner og hørfrø, ¾ dl. vindruekærneolie, 1 spsk. Sirup samt mel til dejen slipper skålen. Hæver til dobbeltstørrelse på et lunt sted, slæes op til 6-8 flutes, som rulles i sesamfrø, efterhæver tildækket i ca. 20 min, pensles med vand og bages ved 225 grader i 15 – 20 min, hvorefter de afkøles på bagerist.

Smør eller hvidløgssmør kan serveres til.

Stegt andebryst med rødkål, 6 prs.

3-4 andebryster, salt, peber, 30 gram margarine.

Sauce: julienneskal af 1 usprøjtet appelsin, 1 dl. vand, 3 dl. andebouillon, 1 dl. appelsinsaft, maizena, salt peber.

Tilbehør:

hvide kartofler: 1 kg. hvide eller aspargeskartofler.
brunede kartofler: 600 gram små kartofler, lidt margarine, sukker,
rødkål: 1/3 rødkålshoved, lidt sukker, lidt salt, lidt eddike, lidt ribssaft
halve pærer med tyttebær: 3 pærer lidt sukkerlage med vanille, tyttebær.

Pynt: salatblade mv.

Rødkålen snittes fint og kommes i en gryde med eddike, sukker og ribssaft. Koger en halv times tid under låg og tilsmages med slat på evt. ribsgele.

De hvide kartofler skrælles og koges med salt til de er møre.

De små kartofler koges og pilles. Margarine brunes på en pande, heri smeltes sukkeret og kartoflerne vendes heri, når små skumbobler dækker overfladen.

Pærerne skrælles, halveres, kærnehuset udtages, hvorefter de dampes i lidt sukkerlage. Afdryppes og fyldes med tyttebærsyltetøj.

Ingredienserne til saucen gøres klart, Julienne af appelsin koges i vand og stilles til side.

Andebrysterne snittes på skindsiden, krydres med salt og peber, , hvorefter de steges i brunet margarine på pande med skindsiden nedad i 6-7 minutter efter størrelse, vendes og steges ca. 4 minutter på den anden side. Tages af panden og holdes varme under stanniol og viskestykke.

Lidt af pandeskyen hældes i en gryde, heri kommes bouillon samt vand med julienne af appelsin og appelsinsaft. Saucen koges igennem og jævnes med maizena udrørt i lidt vand. Saucen koges igennem og tilsmages, ligesom den kan farvejusteres.

Ved anretningen skæres andebrysterne i lidt skrå skiver, som lægges på et forvarmet og pyntet fad. Brunede kartofler, hvide kartofler samt pærer med gele kommes på fadet, medens sauce og rødkål serveres a'part.