

## **Butterdejspostejer med rejer, fiskeboller og asparges, 6 prs.**

1 pk. Butterdej, lidt æggehvide og lidt sammenpisket æg.

Fyld: 50 gram margarine, mel, vand fra asparges og fiskeboller, 2 dl. Piskefløde, evt. lidt hvidvin, salt, hvid peber. Pynt: lidt rejer og dild.

4 af butterdejspladerne udrullet let således, at der af en plade kan udstikkes 3 ringe. Den sidste plade udrulles til bund og heraf skal der komme 6 bunde af samme størrelse som ringene.

Bund og 4 ringe limes sammen med æggehvide og trykkes lidt sammen, dette gøres i alt 6 gange.

Postejerne sættes på en plade med bagepapir, prikkes let i bunden, smøres på toppen med lidt sammenpisket æg. Dejen må gerne hvile 10 min, inden pladen sættes i en ca. 200 grader varm ovn. Bages til de er smukt lysebrune.

Fyld: Margarinen smeltes i en gryde, bages op med mel, hvorefter væskerne tilsættes. Stuvningen koges op og tilsmages med salt og hvid peber. Det skal være en stuvning af kraftig konsistens, idet vand, som hænger på rejer, asparges og fiskeboller gør den lidt tyndere. Fiskeboller, asparges og de fleste af rejerne kommes i og lunes med op.

Ved servering kommes fyldet i postejerne, som pyntes med lidt rejer og dild.

## **Farseret kylling med Dordognekartofler og rosenkål, 6 prs.**

2 kyllinger af ca. 1200 gram, 200 gram hakket kalv og flæsk, krummen fra 2 skiver franskbrød, 1 æg, lidt fløde, lidt cognac, salt, peber, evt. lidt champignons eller andre svampe. 50 gram margarine, 6-8 dl. Vand eller bouillon.

Sauce: maizena, vand, fond fra kyllingerne, lidt piskefløde, salt, peber.

Kartofler: 1½ kg. Kartofler, 5-6 spsk. Ande- eller svinefedt, 3 fed hvidløg, ½ bdt hakket persille, salt, peber.

Tilbehør: Ca. 800 gram rosenkål, vand, lidt salt. Desuden salatblade til fadpynt.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. Fedtet smeltes i en pande, hvorefter kartoffelskiverne gyldnes over stærk varme. Der krydres med salt, peber og hakket hvidløg, hvorefter der skrues ned for varmen og kartoflerne steger videre i ca. 40 min, gerne med låg på, men husk at vende rundt i dem nogle gange under stegningen. Drysses med hakket persille ved servering.

Kyllingerne renses, skylles og aftørres, hvorefter brystskindet løsnes således, at der kan sprøjtes fars ind mellem brystkød og skind. Kyllingerne krydres indvendigt med salt og peber.

Kalv og flæsk røres med salt, peber, æg, franskbrødskrumme opblødt i lidt piskefløde. Farsen må ikke være for fast. Den fyldes i en sprøjtepose uden tulle, hvorefter den sprøjtes ind mellem brystkød og skind. Tynde skiver af smør eller margarine lægges over brysterne, hvorefter kyllingerne kommes i en bradepande eller i et ildfast fad og sættes til bruning i ovn ved 220 grader. Når de har fået lidt farve, kommes vand eller bouillon ved, varmen dæmpes til 200 grader og kyllingerne steger videre i ca. 1 time, til de er møre. Fonden hældes fra og kyllingerne holdes varme. Sauce jævnnes og tilsmages, serveres a'part.

Rosenkålene gøres i stand, de yderste grove blade fjernes, kålene skylles og kommes i kogende letsaltet vand i ca. 8 min, hvorefter de afdrypes og evt. sautes på en pande inden servering.

Kyllingerne tranches og lægges på et forvarmet pyntet fad sammen med rosenkål og kartofler.