

Toast med aubergine og tun, 6 prs.

6 skiver toastbrød, 2,5 ds. Tunfisk, 1 aubergine, salt, peber, lidt paprika, lidt olie, ½ rød, ½ grøn og ½ gul peber, reven mozzarella.

Toastbrødene ristes i ovn. Auberginen skæres i skiver lidt på skrå, hvorefter skiverne vendes på pande i lidt olie og krydres med paprika, salt og peber, hvorefter de lægges på brødene. Tunfisken findeles og kommes over auberginen. Peberfrugterne skæres i tynde skiver og lægges over tunfisken, der drysses evt. med reven mozzarella, hvorefter toastbrødene sættes under grill ved åben ovnlåge, til osten er smeltet og de er varme. Serveres straks.

Kalkuntournedos med sawoykål og pasta, 6 prs.

Ca. 1,2 kg. Kalkunbryst, 1 pk. Bacon, 1 sawoykål, salt, peber, lidt olie eller margarine.

Desuden: 2-3 pk. Pasta, 1 glas marinerede hvidløg, 3 dl. Bouillon, lidt timian, 12 halve cocktailtomater, 2-3 fed finthakket hvidløg, 1 finthakket løg, lidt finthakket persillerod, evt. reven parmazan.

Grøn salat med dressing af bouillon, salatkrydderi, salt, eddike og olie.

Sawoykålen deles ud i blade, som blanches i kogende letsaltet vand. Kalkunkødes skæres i passende stykker af form som tournedos eller médaillon, som omvikles med kAlblad og derefter med en skive bacon. Steges i lidt margarine eller olie, krydres med salt og peber.

Pastaen koges i 1 minut efter anvisning på pakken.

Finthakket løg, hvidløg og persillerod vides i lidt olie, hvorefter bouillon konunes i. Jxvnes ganske let med lidt maizena og smages til med salt, peber og lidt timian. Sauce kommes herefter over pastaen, som efter afdrypning er lagt i et smurt ildfast fad. Evt. reven ost kommes over, hvorefter fadet stilles i ovn ved ca. 200 grader (evt. under grill men pas på) til osten er gylden.

Den grønne salat skylles godt, plukkes i mindre stykker og korames i skive. Bouillon (ca. 1/4 terning) opløses i 1 dl. kogende vand, blandes med lidt finthakket hvidløg, 1/2dl. Eddike, 1/2dl. Olie og lidt salt. Dressingen hældes over salaten, som vendes rundt i dressingen og kommes i glasskil.

Salaten serveres sammen med pasta og kalkuntournedos evt. med pastaen i medten på et fad, tournedos uden om. Halve tomater "drysses" over.