

Kålsuppe (soupe aux choux) 6 prs

Ca. 100 gram letsaltet flæsk, ca. 100 gram røget flæsk, 1 sawoykål uden de yderste blade, 3 gulerødder, 1 majroe, 5 kartofler, 2 stilke bladselleri, 2 løg, 4 fed hvidløg, 2½ liter suppe eller bouillonsalt, peber, lidt nellike eller chili. Lidt brøndkarse kan evt.. anvendes til pynt.

Tilbehør: flutes og smør.

Flæsket skæres i små terninger og svitses i lidt olie i en 4 liter gryde. Heri kommes majroe, kartofler, løg og hvidløg, som er skåret i terninger. Finthakket hvidløg kommes ved og bouillon tilsættes. Suppen koger, til grøntsagerne er næsten møre. Herefter tilføjes, fintsnittet sawoykål og bladselleri, som er blancheret. Suppen smages til med salt, peber og lidt chili.

Serveres med flutes og smør.

Kalvefrikasse med svampe, 6 prs.

Ca. 1,2 kg. Kalvesmåkød i store terninger, 3,5 dl. Bouillon, 75 gram smør, 3 spsk.. Olie, 5 løg, 5 gulerødder i skiver, lidt timian, 2 laurbærblade, 700 gram store champignons i skiver, 2 spsk.. Mel, 2 dl. Piskefløde, 2 spsk. Hakket persille, 2 fed hvidløg, salt, peber.

Tilbehør: kartoffelmos af ca. 1 kg. Kartofler, 3 æggeblommer, salt, hvid peber, lidt kartoffelvand, 50 gram margarine, lidt piskefløde, evt. 50 gram ristede baconterninger, hakkede porretoppe.

Løgene pilles og hakkes, hvorefter de brunes i smør i en gryde, herefter tilsættes kødet, som også brunes, til sidst kommes gulerødderne i. Der drysses med mel, røres rundt, hvorefter bouillon hældes over. Krydderier mv. i form. Af timian, laurbærblade, hvidløgsfed, salt og peber kommes i, hvorefter der lægges låg på og kødet småkoger i ca. 50 min. Svampene gøres i stand, skives, og svitses på en pande i den varme olie. De kommes i gryden til kødet ca. 20 min før det er færdigt. Når kødet er mørt, tages kødet, svampene og gulerødderne op af gryden (eller fonden sigtes fra og kommes i en gryde) fløden kommes i og saucen koger op og tilsmages. Ved anretningen kommes kød og sauce i et ildfast fad, hakket persille drysses over.

Kartoffelmosen: Kartoflerne skrælles, skæres evt. i mindre stykker og koges i ca. 20 minutter i vand uden salt. Vandet hældes fra, (lidt afvandet gemmes), hvorefter kartoflerne dampes tørre inden de moses, evt. med håndmixer. Margarine røres i, herefter æggeblommer, piskefløde og kartoffelvand, således, at mosen får en passende konsistens, den må ikke være for tynd. Mosen krydres med salt og hvid peber og herefter kommes de ristede baconterninger samt hakkede porretoppe i. Mosen kommes i et smurt ildfast fad, rettes lidt til med en palet eller kniv, hvorefter den sættes i en ca. 200 grader varm ovn, til den er let gylden i toppen.

Serveres sammen med kødet.