

## **Victoriabars med rizpilaw og flødekarrysauce, 6 prs.**

Ca 1 kg. Filet af victoriabars, salt, peber, mel, margarine til stegning.

375 gram ris, 1 finthakket løg, lidt salt, 75 gram margarine, ¾ liter kogende vand, ½ rød peberfrugt, ½ grøn peberfrugt.

Sauce: 75 gram margarine, 1 lille hakket løg, 1 finthakket, skrællet æble, 1-2 spsk. Karry,. 5 dl. Bouillon, 2 dl. Piskefløde, salt, evt. lidt fintrevet ingefær.

Yderligere tilbehør: 500 gram rosenkål, 1 frisk eller 1 dåse ananas i skiver.

Sauce: margarinen brunes let i en gryde, hvorefter hakket løg, finthakket æble og karry kommes i og brændes af, mel tilsættes og "ristes" let. Herefter tilsættes bouillon og fløde. Sauce koges op og tilsmages med salt, ingefær og evt. lidt chili eller cayenne.

Riz Pilaw: Margarinen smeltes i en gryde, heri koges det hakkede løg. Risen vendes godt rundt i fedtstoffet og salt tilsættes. Derpå kommes den kogende vand i gryden og ris koger under låg i 18 min, hvorefter de slås løse med en gaffel.

Når risten er kogt kommes finthakket peberfrugt i for at give farve.

Rosenkål: Rosenkålen skylles og gøres i stand, hvorefter de koges i få minutter i kogende letsaltet vand. Afdryppes. (kan derefter vendes i lidt smør på en varm pande)

Barsfileterne udskæres i pæne stykker, som vendes i mel, krydres med salt og peber og steges på pande i smør eller margarine..

Ananas i skiver svitses i lidt smør på en pande.

Ved anretningen kommes ris ind på midten af et varmt fad. På begge sider af ris kommes de afdryppede rosenkål og over ris lægges de svitsede ananasskiver og herover de stegte barsfileter, som evt. delvist kan maskeres med lidt sauce.

Saucen serveres a'part.

## **Pandekager med is, 6 prs.**

175 gram mel, 4 spsk. Melis, reven skal af ½ citron, lidt vanillesukker, 2 æg, 1 dl. Mælk, 1 pilsner eller hvidøl, 50 gram smeltet smør. Lidt mere smør til bagning.

Tilbehør is.

Mel sukker, citronskal, vanillesukker røres sammen med æg, mælk og øl til en jævn masse. Den smeltede smør hældes i under omrøring umiddelbart før bagningen påbegyndes.

Lidt smør kommes på panden, hvorefter dejen fordeles over hele fladen. Pandekagerne skal være tynde. De holdes varme og fyldes umiddelbart før servering med bjælker af iscreme. Kan evt. parfumeres med en spiritus, grand marnier eller lignende.