

## Helstegt oksefilet med kartoffel/grøntsagsfad, 6 prs.

Ca. 1,5 kg. Oksefilet, salt, peber, lidt fedtstof til brunning. Evt. 1 gulerod, 1 porre, 1 løg til fond.

Kartoffel/grøntfad: ca. 1 kg. Kartoffler,  $\frac{1}{2}$ -1 squash, 2 stilke bladselleri, 3 tomater befriet for skind og kærner, lidt revet ingefær, 3 fed finthakket hvidløg, salt, peber, 3 dl. Fløde, 4 æg, lidt margarine,

Desuden salat til pynt og evt. lidt sauce lavet af fond, der er kogt på afpuds fra oksefileten.

Kødet afpudses, afpudset brunes i lidt margarine i en gryde sammen med ituskåret gulerod, løg og evt. porre. Vand kommer på sammen med lidt salt og fonden koges så længe som muligt, hvorefter den sammen med lidt afkog fra det fad, hvori oksefileten er stegt, anvendes til lidt sauce.

Kartoflerne skrælles, rives groft, hvorefter væden presses ud enten via en sigte eller gennem et klæde. Squash og bladselleri snittes fint, tomaterne skoldes, bedries for skind og kærner og tomatkødet skæres i mindre stykker. Hvidløg finthakkes og ingefær rives. 1-2 ildfaste fad eller en bradepande smøres, hvorefter revnekartofler og grøntsager blandes og lægges ud på bradepanden. Krydderier kommer over. Fløde og æg blandes sammen og hældes over, hvorefter bradepanden sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 40 min. Der kan evt. læges lidt smørklatter over.

Kødet brunes godt på en pande i lidt fedtstof, krydres med salt og peber og steges videre på pande i ca. 30 MIN, alt efter tykkelse, hviler lidt før den udskæres. Anrettes på et forvarmet pyntet fad. Kartoffel/grøntsagsblandingen skæres i mindre tre eller 4 kanter og lægges på fadet. Saucen serveres a'part.

## Rabarbertærte med is eller creme fraiche.

Tærtedej: 250 gram hvedemel,  $\frac{1}{2}$  tsk. Bagepulver, 25 gram flormelis, 150 gram margarine,  $\frac{1}{2}$  sammenpisket æg.

$\frac{3}{4}$  kg. Rabarber, 100 gram sukker, 2 spsk. Kartoffelmel.

Marcipandej: 150 gram kranskekagemasse, 75 gram sukker, 2 æg, 100 gram margarine.

Tærtedej : Margarinen røres blød, bagepulver og flormelis blandes i melet, som derefter røres i margarinen sammen med det sammenpiskede æg og evt. lidt vand. Dejen udrulles på melstøet bagepapir, hvorefter den vendes i en smurt ildfast form. Prikkes med gaffel og forbages i ovn ved ca. 175 grader i ca. 10 min. Rabarberne skæres i mindre stykker og blandes med sukker og kartoffelmel. Kommes i et fad og sættes i ovn med folie over i ca. 15 min ved 175 grader.

Marcipandegen også kaldet mazarinmasse røres sammen, først margarine og sukker, derefter marcipan og til sidst æggene.

Den forbagte tærte fyldes med rabarberstykker, herover fordeles mazarinen, hvorefter tærten sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 20 min.

Spises lun med rørt is, flødeskum eller creme fraiche.