

# Menu onsdag den 20/11 2013

## Rejesuppe med pasta

Kalv stegt i marsala med sprøde kartofler og gratinerede svampe



## Forret

### Rejesuppe med pasta

3 personer

#### Ingredienser rejesuppe:

300 g rejer

100 g pasta

3 finthakkede forårsløg

6 dl vand

6 spsk. Fløde

2 spsk. Olivenolie

3 tsk. Gurgemeje,

Salt & Peber

Pynt med hakket persille.

#### Fremgangsmåde rejesuppe:

Varm olien i en gryde. Tilsæt de finthakkede forårsløg og svits. Løg stykkerne må ikke blive brune.

Tilsæt vandet og bring i kog. Kom rejerne i og lad det simre i ca. 15 min.

Tilsæt gurgemeje. Smag til med salt og peber.

Si suppen. Pil rejerne. Få alt saften ud af rejerne ved at klemme hovederne godt med fingrene, inden rejehovederne kasseres.

Kog pastaen efter anvisning på pakken. Kom den i et dørslag og lad vandet løbe fra.

Blend rejerne sammen med lidt af suppen. Gem nogle til pynt.

Kom blandingen i resten af suppen sammen med den afdryppede pasta. Varm suppen op.

Tag den af varmen og rør piskefløden i. serveres i en varm tallerken, pynt med persille.

## Hovedret

### Kalv steg i marsala med sprødstege kartofler og gratinerede svampe

3 personer

#### Ingredienser kartofler:

750 g kartofler

2 spsk. olivenolie

1 tsk. Salt

1 tsk. oregano

#### Fremgangsmåde sprødstege kartofler:

Kartoflerne skrælles og skæres i små tern

Kartoflerne spredes ud på en bradepande

Olie, salt og oregano fordeles over.

Kartoflerne stilles i en 200 grader varm ovn i ca. 45 min. Og vendes ofte.

**Ingredienser gratinerede svampe:**

250 g svampe  
1 skalotteløg  
1 fed hvidløg  
1 spsk. Olivenolie  
2 spsk. Reven parmesan

**Fremgangsmåde gratinerede svampe:**

Svampene skæres i skiver.  
Løg og hvidløg hakkes.  
Svampene og løg svitses i olie på panden.  
Svampeblandingen kommes i en lille ildfast form.  
Parmesanosten drysses over og stilles i en 250 grader varm ovn i ca. 5 min.

**Ingredienser Kalv stegt i marsala :**

3 wienerschnitzler  
3 spsk. Mel  
1 spsk. olivenolie  
1 dl marsala  
1 dl kalvebouillon  
1 tsk. Citronsaft  
3 spsk. Hakket persille  
Salt og peber

**Fremgangsmåde Kalv stegt i marsala:**

Wienerschnitzlerne bankes med hånden og vendes i mel.  
Brunes på begge sider på en pande med olivenolie og tages op.  
Marsala, bouillon og citronsaft hældes på panden.  
Saucen koges uden låg i 5 min.  
Persillen drysses i og saucen smages til med salt og peber.