

Friturestegt Camembert

Det er en sikker klassiker, der vækker gode minder hos de fleste af os, nyd den med hjemmelavet solbærsyltetøj.



Ingredienser:

(4 Pers.)

4 stk. Trekantede Camembertoste (8 stk. små)

2 stk Æg

2 dl Rasp

Tilbehør Ristet brød

Sådan gør du:

1. Paner osten ved først at komme æg på hele ostens overflade, og vend den herefter i rasp, så raspen fordeler sig i et jævnt lag omkring osten.
2. Varm olien op i en gryde. Det skal være så varmt, at et franskbrødsstykke bliver gyldent på et minuts tid. Frituresteg ostene, til de er sprøde og gyldne. Læg dem til afdrypning på køkkenrulle.

Tips!

Ostene skal gerne have en lidt blød kerne, men de skal ikke være fuldmodne.

Cordon bleu

Cordon bleu er en dejlig ret, som bliver serveret alt for sjældent! Server Cordon bleu sammen med brasede kartofler og lækre, hjemmelavede persilleagurker - det skal nok vække glæde ved middagsbordet.

Ingredienser til cordon bleu 4 pers.

4 kalvesnitzler, ca. 1½ cm tykke ca. 160 gr.

4 skiver kogt, røget skinke

4 skiver mellemlagret ost - el. 100 gr. Revet ost

600 gr Små kogte kartofler i skiver

500 gr. Grønne ærter

100 gr. Smør til smørsauce

100 gr. Smør til stegning

Salt og peber

Æg, rasp, mel til panering

Smør/olie til stegning

Tilberedning:

Kalveschnitzlerne bankes ud til 1½ gange størrelse. Læg en skive skinke og en skive ost ind på midten af hver schnitzel kødet lægges over hinanden og bankes sammen., for at fyldet ikke falder ud. Krydr med salt og peber.

Pisk ægget let sammen. Vend snitzlerne i mel- æg og til sidste rasp. Kødet lægges på en pande med varmt fedtstof. Når kødet er brunet af, sættes det i ovnen i ca. 15 min. Ved 180 grader.

Kartoflerne brases nu på panden, til de er blevet gyldne og sprøde, husk salt og peber

Spis Cordon bleu med brasede kartofler, ærter og agurkesalat.

Persilleagurker

Ingredienser til persilleagurker

(4 pers.)

2 faste agurker

1½ dl madlavningsfløde

1 bdt. persille

Salt og peber

Citronsaft

Frengangsmåde til persilleagurker

Skær agurkerne i 4-5 cm lange stykker og skær dem igennem på den lange led. Fjern kernerne.

Kog fløden op i en gryde og tilsæt agurkestykkerne. Kog dem op og kog lidt ind, til fløden tykner. Hak persillen. Smag dressingen til med salt, peber og citronsaft og tilsæt persillen.