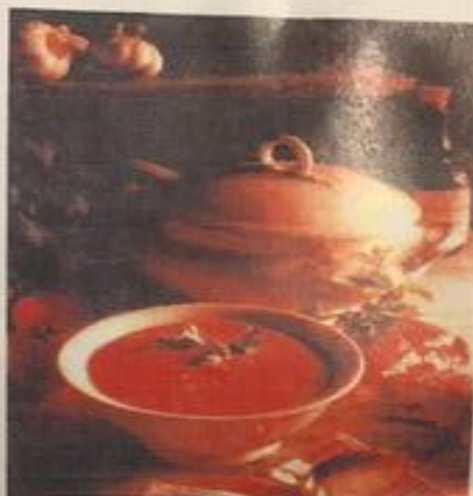


Forret:

19.02.97

Tomatsuppe med Italiensk touche



Hovedret:

Røstbeef af tykstegfillet med Jægersauce.



Tomatsuppe med Italiensk Touche

Tilberedningstid: Ca. 30 min.

Dette skal du bruge til 4 personer:

- 1 stort løg
- 1 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk grahamsmel
- 6 dl grønsagsbouillon
- 5-6 tomater + 1 ds hakkede tomater
- ca. 1/2 tsk chili
- 2 laurbærblade
- 1-2 tsk basilikum
- 1 tsk urtesalt
- 1/2 dl fløde (eller creme fraiche)
- Persille

Sådan gør du:

1. Skræl løget og hak det. Varm olien i en stor kasserolle og kom løget i. Pres hvidløgsfedet over og lad løg og hvidløg svitse i nogle minutter (til de er gyldne). Drys derefter grahamsmel over og rør rundt.
2. Spred løgblandingen med grønsagsbouillon under omrøring.
3. Skold, flå og hak tomaterne groft. Kom de hakkede tomater i kasserollen og tilsæt chili, laurbærblade, basilikum og urtesalt. Giv suppen et opkog og lad den småsimre i ca. 15 min.
4. Hak persillen fint. Rør fløden ned i suppen, lige inden serveringen, og drys persille over.



Tilberedningsteknik: At skolde tomater.

Tomater har en sej skræl, der bør fjernes, hvis tomaterne skal bruges i supper eller i sovs. Kog noget vand. Lav et lille snit i toppen af tomaterne, og læg dem i det kogende vand i ca. 15 sekunder, eller til skrællet slipper.

Tag tomaterne op med en hulske, og lad dem køle et øjeblik inden skrællet fjernes ved hjælp af en kniv. Del tomaterne og tag kernerne ud med en ske. Skær tomaterne i mindre stykker og hak dem groft.



Roastbeef af tykstegsfilet med Jægersauce

Tilberedningstid: ca. 1 time og 30 min.

Dette skal du bruge:

Kød:

- ca. 1 kg tykstegsfilet
- Vand
- Salt / peber
- 75 g smør

Sauce:

- 200 g friske champignoner
- 2 spsk smør
- 2 spsk persille
- 3 tomater
- 2 spsk fint hakket løg
- 1 dl hvidvin
- 1 - 1 ½ dl bouillon
- Ca. ½ tsk Estragon
- Hvid peber
- 2 tsk kartoffelmel

Tilbehør:

- Ca. 1 kg kartofler
- Salt / peber
- Hvidløg
- Basilikum / timian
- Olivenolie

Sådan gør du:

Vask kartoflerne og skær dem i både. Vend kartoflerne i olivenolien tilsat hvidløg, på stegepanden. Husk!, kartoflerne skal ikke steges men kun optage olien med krydderierne.

Når kartoflerne er pænt blanke, tilsættes basilikum / timian, og salt og peber.

Kartoflerne vendes godt på panden inden de hældes over i et ovnfast fad og sættes i ovnen på ca. 175° C, i ca. 45 min.

Afpuds kødet for sener og hinder (hvis nødvendigt), og snør det godt med bomuldsgarn. Sæt vand over i en gryde, stor nok til at rumme fileten og med så meget vand, at kødet er dækket.

Plump fileten i det spilkogende vand. Beregn 15 min. fra vandet igen kommer i kog. Skru ned så vandet blot lige holdes på kogepunktet.

Tag kødet op nøjagtigt på minut og aftør det med køkkenrulle.

Steg fileten i gyldent smør på alle sider. Drys salt og peber på.

Når kødet er brunt hele vejen rundt, er det færdigt. Pak det i folie i 10 min., så det kan samle saften, inden udskæringen.

Skyl champignonerne og skær dem i skiver. Hak persillen fint. Svits champignonerne og persillen i fedtstoffet.

Skyl tomaterne, hak dem groft (se teknikken ved suppen), og tilsæt dem sammen med lagene der hakkes fint.

Spæd med hvidvinen og lidt af bouillon. Lad det simre et par minutter. Smag til med krydderierne. Rør kartoffelmædet ud i lidt kold bouillon. Hæld dette i saucen og lad den koge op.

Kartoflerne serveres i fadet. Kødet skæres i tynde skiver og lægges på et fad. Saucen hældes forsigtigt over kødet.