

Forret:

Aspargessuppe

m/brød

Hovedret:

Indbagt Hamburgerryg

Blomkålsgratin

Gulerødder og Porer

Dessert:

Surprise

Aspargessuppe 4 pers.

1 ds Aspargessnitter. Konserver

25 Gram Smør

3 spsk Hvedemel

7,5 dl Hønsbouillon

2 dl Piskefløde

1 tsk Salt

Peber, hvid efter behov

300 gr ca Kødboller

Brød

Hæld aspargessnitterne til afdrypning, aspargesvæden gemmes til suppen.

Smelt smørret, kom melet i og bag det sammen med aspargesvand. Tilsæt derefter hønsbouillon. Lad suppen koge igennem 5 min.

Hæld piskefløde i og varm suppen op til kogepunktet. Smag til med salt og peber.

Kom aspargessnitterne i til sidst.

Server med brød

Indbagt Hamburgerryg, porer og gulerødder 4 pers

800 gr Hamburgerryg, rå

150 gr Pikant flødeost med løg og krydderurter

1 spsk Vand

1 spsk Persille, frisk

Salt og peber

- 1 Butterdej, rulle
- 2 Æg

Hamburgerryggen lægges i en lille gryde. Dækkes med vand. Lad vandet koge op til det skummer. Skum af og skru ned for varmen og læg låg på. Koges ved svag varme i 20 minutter. Tag gryden fra blusset og lad kødet hvile i vandet i 30 minutter. Tages op og køler af.

Skær hamburgerryggen i 10-12 skiver, men kun $\frac{3}{4}$ igennem, så den stadig hænger sammen.

Rør pikantosten sammen med vand og smag til med persille, salt og peber. Fordel osten mellem skiverne og tryk dem let sammen.

Udrul den optøede butterdej til en plade på ca. 30 x 40 cm. Pak dejen godt sammen om hamburgerryggen og læg den på en bageplade med sammenføjnngen opad.

Pensl sammen føjnngen med pisket æg. Bag den ved 200 grader C. alm. ovn i ca. 30 minutter, til den er gylden og sprød.

Server med Gulerødder og porer

Gulerødder:

- 8 stk. Gulerødder, efter størrelse
- Olie, Peber, salt og sesamfrø

Gulerødder krælles og skæres over på langs, penselses med olie, drysses med salt, peber og sesamfrø.

Bages i ovn ved 200 grader, til de er møre.

Porer:

- 2 stk. Porer, efter størrelse

Porer renses, skæres i passende stykker, koges i vand med lidt salt, til de er møre.

Blomkålsgratin 4 pers.

- 1 stk, ca 1 kg Blomkål, rå
- 40 gr Smør
- 50 gr Hvedemel
- 3 dl Sødmælk
- 1,5 dl Kogevand fra blomkålen

5 stk Æg, hele
Salt, Peber

Muskatnød, friskrevet
50 gr Revet, mozzarellaost
20 gr Smør
10 gr Rasp

Del blomkålshovedet i halvstore buketter. Kog dem sprød-møre i rigeligt let saltet vand, ca. 5 minutter. Tag dem op.

Bag mel og smør grundigt igennem. Hæld kogelag og mælk i lidt efter lidt og under omrøring. Kog den igennem et par minutter til saucen er jævn. Smag til med salt, hvid peber og muskatnød.

Rør æggeblommerne i saucen når den er kølet en del af. Saucen skal stadig virke tæt og forholdsvis fast.

Pisk æggehviderne stive.

Vend æggehviderne i saucen og vend til sidst blomkålshovederne i.

Det hele fordeles i et smurt og raspdrysser ildfast gratinfad. Fordel et tyndt lag rasp og ost over gratinen. Kom smørklatter på toppen og gratiner i ovnen ca. 40 minutter ved 200 grader C. alm. ovn.