Rødovre, 23.11.10

|  |  |
| --- | --- |
| **LØGSUPPE**  600 g løg (røde og hvide)  30 g smør  2 spsk. hvedemel  1 l hønsebouillon  4 skiver sandwichbrød  20 g smør  100 g mild ost | Pil løgene og skær dem i tynde skiver. Svits dem klare i smør i ca. 10 minutter (skal ikke brune). Drys melet over. Rør vand og hønsefond i og bring suppen i kog. Lad den koge time. Rist brødet gyldent i smør på en pande. Skær skorpen af og drys ost over brødet. Gratiner i ovnen til osten er smeltet. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FISK I KARRY**  500 g fiskefileter  250 g champignon  3 tomater  lige dele mel og karry  salt  3 dl ris - 6 dl vand - salt  1 broccoli | Fiskefileterne vendes i en blanding af mel og karry og salt. Halvdelen af fisken lægges i et ovnfast fad. Champignonerne skæres i kvarte og svitses i smør på en pande. Champignon og skiveskårne tomater lægges over fisken. Læg resten af fisken over så det dækker helt. Fordel lidt smørklatter ovenpå. Sæt fadet i ovnen 30 minutter ved 200 grader. Server let kogt broccoli og løs kogte ris til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VANILLEBUDDING**  6 personer  liter mælk  1 dl sukker  vanilje  3 æggeblommer  6 blade husblas  liter piskefløde  PYNT.  Kogte pærer  Pistacienødder  ca. 4 kiwi | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Mælk, vanilje og dl sukker koges. Æggeblommer og dl sukker piskes. Lidt af den kogende mælk røres i æggeblommerne og det hele røres derefter i mælken. Den udblødte husblas smeltes heri. Cremen afkøles, den skal være helt kold og ved at stivne før der vendes flødeskum i. (Det tager lang tid) Buddingen hældes i en randform..  Pærerne skrælles og halveres. Kog dem i vand der lige dækker til de er møre (kort tid). De må ikke gå i stykker.  Ved serveringen vendes randen på et fad og pyntes med kogte pærer og kiwi i skiver. Drys med hakkede pistacienødder |

