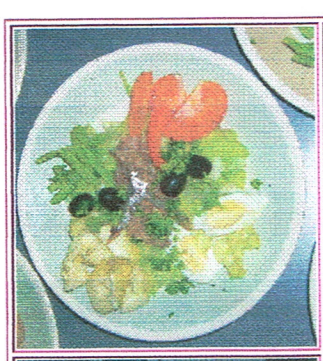
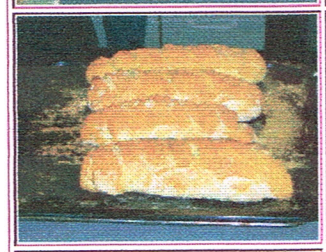
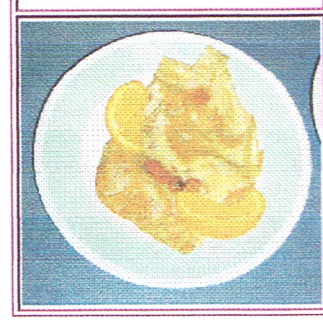
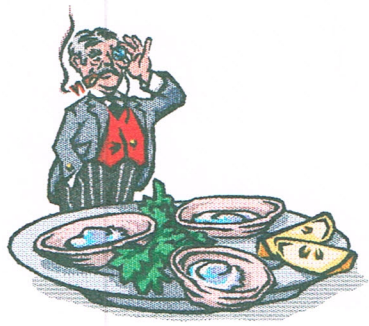
4. november 2003

	Salat fra Nice (Salade Nicoise)
	Flûte
	Crepes Gil Blas
	Små pandekager til Gil Bals

4/11-03

No. 3



DER VAR ENGANG EN TYSK SPION under første verdenskrig, som faktisk lignede en franskmand og opførte sig som sådan. Han kom hver dag i den samme restaurant som jeg (læs: Ejler Jørgensen). Den var billig, populær og der var et orkester som spillede til den billige mad.

Først fik han ***oeufs durs mayonnaise***, hvad man selvfølgelig ikke kunne bebrejde ham - heller ikke mig, der spiste det samme. Det er i øvrigt en fremragende hors d'œuvre i al sin enkelhed. **Hårdkogte æg**, maskerede med en **mayonnaise**, der er smagt til med **sennep**, salt, peber og drysset med **paprika**. Derefter bød restauranten på

POULET À LA PROVENCALE, der er enkel og ligetil.

Den rå **høne** skæres i stykker - og stykkerne steges i lige dele smør og olie. Så kommer **tomaterne** i, skåret i upassende stykker og krydres med salt og pebermølle. **Hvidløg** og **échalotteløg**, drys med **persille** og **cayennepeber**.

Et par dråber **citron** skader ikke.

Men så skete der det besynderlige, som ingen franskmand nogensinde kunne have tænkt sig: Den perfekte tyske spion ***bed*** af brødet.

Man bider ikke af brød, medmindre man er germaner. Det fældede ham.

Man brækker et lille stykke af sin ***"baguette"***, der i Danmark populært kaldes ***"flûte"*** - som i Frankrig kaldes ***"ficelle"*** - det kan være ligegyldigt, De ved, hvad jeg mener.

Man bryder brødet, man bider ikke af det.

Det fældede ham, og han blev henrettet dagen efter.

Derfor lyt til mit råd: bryd brødet - lad være med at bide af det. Det ser også forfærdeligt ud.

Og så undgår De at blive skudt som spion i Frankrig.

Salat fra Nice

(Salade Niçoise)

- *½ iceberg salat*
- *3 æg*
- *1 ds (400 g) artiskokhjerter*
- *1 ds (200 g) tunfisk i olie*
- *1 ds (50 g) ansjosfileter*
- *250 g tomater*
- *100 g grønne bønner friske eller frosne*
- *12 sorte oliven*
- *persille*

Marinade:

- *2 spsk citronsaft*
- *4 spsk olivenolie*
- *1 fed hvidløg*
- *salt, peber*
- *½ tsk Dijon sennep*

Skyl salaten i iskoldt vand og ryst eller dup den grundigt. Pluk den i mindre stykker, der lægges i én stor salatskål eller fordeles i flere mindre.
Kog æggene hårde, spul dem over med koldt vand og pil dem. Skær dem i både.
Lad artiskokhjerterne løbe af i en sigte, skær dem over 1 eller 2 gange efter størrelsen.
Hæld olien fra tunfisken, der deles i tykke flager med en gaffel. Gem olien. Skyl ansjosfileterne i koldt vand. Dup dem helt tørre og skær dem en gang over på langs.
Tomaterne skæres i både.
Giv de grønne bønner et let opkog i en kasserolle med vand og salt. 4-5 minutter. De skal være sprøde.
Fordel de ovennævnte ingredienser på salatbladene og stil eventuelt salatskålen (med alu-folie over) i køleskabet, til den skal serveres.
Til *marinaden* hældes citronsaft, olie fra tunfisken, olivenolie og sennep i et glas med skruelåg.
Pres hvidløgsfeddet over og drys med salt og peber. Sæt låget på og ryst kraftigt. Hæld marinaden over salaten og vend den forsigtigt.
Rækker til 4-6 personer

Salat Nicoise: se fotokopi

FLÛTE

50 g gær + salt + sukker + 600 g mel + 1 /vand (37°C) + 1¼ *dl* olie

Gær og vand blandes - tilsættes olie samt salt og sukker - herefter mel indtil dejen er pæn fast - ikke for løs eller 'klæber' for meget (i en røremaskine skal den ligne to r..baller)

Dejen deles i 4-5 klumper - sættes til hævning m. klæde over (ca. 30 min.) Slås derefter ned til passende størrelse. Sættes atter til hævning (ca. 15 min.) - pensles med sammenpisket æg og bages i ca. 15. min.

CRÈPES GIL BLAS (232)

(Pandekager rullet med nøddesmør - tilsmagt med sukker, citronsaft og cognac).

10 couverter = 20 tynde pandekager

Nøddesmør = ca. 50 g flormelis + 100 g smør + ca. 1 *dl* cognac + saften af en citron + 75 g ristede, fint knuste nødder

Smørret piskes hvidt med flormelis - tilsættes de knuste hasselnødder og smages til med cognac. Smørret smøres på pandekagerne - de foldes to gange sammen som trekant eller rulles.

Varmes i ovn ved servering.

Små pandekager til Gil Blas

8 æg
125 g mel
reven appelsinskal
ca. ¾ l mælk el. 13% fløde
vanillemarv
200 g smør

Æg og mel piskes sammen til glat dej. Heri piskes det kogende smør - spædes med mælk - tilsmages med salt, sukker, vanille og reven appelsinskal.

Bages uden fedtstof (panden smøres dog første gang).

Panden har den rigtige temperatur, når dejen straks stivner og danner små luftbobler.