Fransk løgsuppe med timian

6-8 PERSONER

1 KG LØG

50 G ANDEFEDT

2 KVISTE TIMIAN

4 FED HVIDLØG

2 L HØNSEBOUILLON

160 G REVET GRUYERE ELLER ANDEN TØR OST

SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER

Pil løgene, hak dem fint og steg dem i en gryde med andefedt ved lav varme, til de er brune og møre.

Tilsæt nippet timian og finthakket hvidløg sammen med bouillonen og lad suppen simre i Ca. 10 minutter.

Smag til med salt og friskkværnet peber.

Fordel suppen i suppekopper, drys revet ost på toppen og sæt kopperne i en varm ovn med grillen tændt, til osten smelter.

Kværn frisk peberover og server med ristet brød til.

Chili con Carne med tykkam

4 pers

500 g oksetykkam

4 skalotteløg

4 fed hvidløg

1 ds tomatpure

Hvidvin

4 ds bønner, kikærter, hvide bønner

Soltørrede tomater

Whisky

Mørk chokolade

Spidskommen

Koriander

Røget paprika (hold tilbage)

Hel kanel

Chili med varsomhed

Salt

Peber

Smør

olie

Brænd krydderierne af på en varm pande.

Kværn dem i en morter.

Sæt dem til side.

Skær tykkam i små bidder (hvis du har tid til at lade det simre i lang tid, så skær det i mundrette bidder) brun stykkerne i smør og olie.

Hæld det i en ovnfast beholder.

Skær løg i både og steg dem til de er klare.

Hæld dem ned til løgene

Steg tomatpure, tilsæt vin og whisky, soltørrede tomater og krydderier, salt og peber, og hæld blandingen ned til kød og løg og stil hele moletjavsen i ovnen i time ved 160C, gerne længere, hvis du har tid eller kødet er i større stykker.

Varm de drænede bønner med i 10 min.

Spidskålsalat med græsk yoghurt

Spidskål

Græsk yoghurt

Citronskal

Hvidløg

Salt

Snit spidskålen fint

Rør dressingen sammen.

Bondepige med Slør

4 pers

500 gram Æbler

50 gram Sukker

250 gram Rugbrød. mørkt

50 gram Smør

25 gram Sukker

2.5 dl. Piskefløde

Syltetøj.

Grød, brød og syltetøj lægges lagvis i en

glasskål og pyntes med flødeskum.

De skrællede ituskårne æblerr koges til en ikke for tyk grød med eller uden vand. Sukkeret (50 g.) tilsættes.

Det revne brød ristes på en forud ophedet pande, indtil det er tørt, hvorefter smør og sukker omrøres heri, og det tages først af panden, når det er koldt og sprødt.