|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED REJER OG ASPARGES**6 personer1½ dl piskefløde1 dl hvidvin1 spsk citronsaftCa 2 spsk maizenaSalt, peber400 g rejer1 dåse asparges1 bundt dildCa 10 tarteletter | Fløden koges med hvidvin, citronsaft. Rør maizenamel ud noget af aspargesvandet. Jævn flødeblandingen og smag til med salt og peber (sovsen må gerne være lidt tyk). Lige inden serveringen vendes rejer og asparges i sovsen og der tilsættes fintsnittet dild. Server straks.Tarteletterne varmes i ovnen eller på en brødrister.  |
| **BACONBØFFER**4 spsk rasp1.25 dl vand1 tsk salt, peber600 g hakket oksekød1 æg125 g bacon i skiver8 skiver mild ostSAUCE250 champignon1 spsk smør1 dl hvidvin3 dl piskeflødeMeljævningOVNSTEGTE GRØNSAGER2-3 rødbede1 pastinak1 persillerod2 gulerødder500 g kartoflerSalt, peber, timian | Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Lad det stå og trække i 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget. Form farsen til 8 bøffer og læg baconskiver omkring. Steg bøfferne i brunet smør. De sidste par minutter lægges 1 skive ost på hver bøf. Bøfferne steges nu færdige til osten er let smeltet. SAUCERens svampene godt og hak dem groft. Steg dem let i smør i en gryde tilsæt salt og hvidvin. Tilsæt fløden skyl panden i lidt koldt vand og hæld det i sovsen. Smag til og jævn den evt. let. GRØNSAGERSkræl grønsagerne og skær dem i små tern. Læg dem i et ovnfast fad. Bland grønsagerne med 2 spsk olie og salt og peber og timian. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca 45 minutter til grønsagerne er møre.  |

