|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED REJER OG ASPARGES**  6 personer  1½ dl piskefløde  1 dl hvidvin  1 spsk citronsaft  Ca 2 spsk maizena  Salt, peber  400 g rejer  1 dåse asparges  1 bundt dild  Ca 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 rasp  1.25 dl vand  1 tsk salt, peber  600 g hakket oksekød  1 æg  125 g bacon i skiver  8 skiver mild ost  SAUCE  250 champignon  1 spsk smør  1 dl hvidvin  3 dl piskefløde  Meljævning  OVNSTEGTE GRØNSAGER  2-3 rødbede  1 pastinak  1 persillerod  2 gulerødder  500 g kartofler  Salt, 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.  SAUCE  Rens 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.  GRØNSAGER  Skræl 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. |

