Rødovre, 23.11.10

|  |  |
| --- | --- |
| **LØGSUPPE**600 g løg (røde og hvide)30 g smør2 spsk. hvedemel1 l hønsebouillon4 skiver sandwichbrød20 g smør100 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 fiskefileter250 g champignon 3 tomaterlige dele mel og karrysalt3 dl ris - 6 dl vand - salt1 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 mælk1 dl sukkervanilje3 æggeblommer6 blade husblas liter piskeflødePYNT.Kogte pærerPistacienødder 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 |

