

Hold En

30-10-2024



Forret

Græskarsuppe

m/brød

Hovedret

Bøf

m/Cognac sovs

stegt spidskål

kartofler og gulerødder

Dessert

Kage

Græskarsuppe(4 pers)

20 g smør

1 hokkaido græskar (600 gram) – uskrællet, men skær evt pletter væk

200 gr groft hakkede gulerødder

2 groft hakkede løg

3 groft hakkede fed hvidløg

2 tsk hakket rød chilipeber efter temperament(eller chilipulver/flager)

2 spsk tomatpure

1 dl piskefløde

1 liter grøntsagsbouillon

2 tsk salt

Peber

Pynt

1 rødt æble i små tern

4 spsk piskefløde

- Lad smørret smelte i en gryde og svits græskar, gulerødder, løg, hvidløg og chili i ca. 2 min.
- Tilsæt tomatpuré og steg yderligere ca. 1 min.
- Kom grøntsagsbouillon i og lad det koge i ca. 25 min. til græskar og gulerødder er møre.
- Tilsæt fløde og blend græskarsuppen til en jævn konsistens. Smag til.
- Anret suppen med æbler og fløde. Server suppen rygende varm.

Brød

Flute

Lunes i ovn 180 grader

Spidskål(4 pers)

1 stk spidskål

50 gr smør

25 gr parmesan

salt og peber

- Fjern de yderste, grove dækblade på spidskålen og del den i fire kvarte.
- Opvarm smørret på en pande.
- Steg de kvarte spidskål med snitfladen nedad på panden i 2-3 minutter, indtil de er fint gyldne. Vend så kålen og steg den anden snitflade i 2-3 minutter.
- Til sidst vendes kålstykkerne om på "ryggen" og steges møre i 2-3 minutter.
- Anret de stegte spidskål på et fad og krydr med salt og peber. Drys parmesan ud over spidskålen.

Kartofler og gulerødder

400 gr kartofler

800 gr gulerødder

Rens kartofler og skræl gulerødder og de koges møre.

Bøf

3 stk bøf

30-40 gr smør

Salt og peber

Bøfferne drysses med salt og peber, brun smørret på panden, læg bøfferne på og steg dem ca. 2-3 min på hver side ved ret god varme.

Sovs

2 dl grøntsagsbouillon

1 dl Piskefløde

1 dl Cognac

Salt og peber

Kog panden af med bouillon og fløde, tilsæt salt og peber og kom cognac i til sidst.

Smag sovsen til.

Dessert

Kaffe og kage

Portvin

Hold En – sørger for kage