

Opskrifter

1800-tallet

Aspargessuppe

Opskrifterne er beregnet til 4 personer.

Der skal bruges:

1 liter høsekødsuppe (kan købes dybfrossen, ellers må der snydes med 1 terning og 1 liter vand)
1 bundt hvide asparges
4 æggeblommer
30 g smør
2 spsk. mel
2 spsk. fint hakket persille
salt
peber

Sådan gør man:

Den grove ende af aspargesene knækkes af. Derefter skal de skrælles med en kartoffelskræller. Knæk hovederne af aspargesene og skær resten i mindre stykker.

Smelt smørret i en gryde og drys melet over. Rør med et piskeris til melet er blevet gennembagt med smørret – det bliver til en sej og klistret jævning. Sørg for, at kogepladen ikke er for varm. Hæld en lille sjat høsekødsuppe i ad gangen og rør grundigt, mens du gør det.

Når suppen har blandet sig med mel og smør, skulle den gerne være lidt tykkere. Tilsæt aspargesstykkerne (ikke hovederne) til suppen og lad dem koge i ca. 7-8 minutter. Herefter tilsætter du aspargeshovederne, som nu skal koge med i ca. 3 minutter.

Tag gryden af blusset. Hæld æggeblommer i, mens du rører rundt. Suppen må ikke koge, men må godt være pænt varm. Æggeblommerne tykner suppen og giver den en cremet konsistens.

Server i dybe tallerkener, drys persille over og spis brød til.

Stegt kylling med sovs, kartofler og agurkesalat

Der skal bruges:

1 kylling
1 bdt. persille
smør
mel
vand
salt
peber

1 kg små kartofler

Til agurkesalat:

1 agurk

2 dl eddike

3-4 spsk sukker

Kyllingen fyldes med persille (gem lidt til at drysse over retten til sidst) og lidt salt og peber. Brun smørret i en stor gryde, som er rigelig stor. Læg kyllingen ned i gryden og brun den på alle sider. Tilsæt salt og peber. Hæld 2-3 dl vand ved og læg låg på gryden. Steg den i ca. 55 minutter. Vend den et par gange undervejs.

Mens kyllingen steger, skrælles kartoflerne. Kog dem i rigeligt vand i ca. 20 minutter.

Lage til agurkesalat: Sæt eddiken over i en gryde og tilsæt sukkeret. Lad lagen koge op og rør indtil sukkeret er opløst. Hvis det er for sødt, kan du tilsætte lidt mere eddike eller vand. Hæld lagen op i den skål, som agurkesalaten skal serveres i. Skær agurken i tynde skiver og bland dem i lagen.

Når kyllingen er mør, tages den op af gryden.

Bland 2 spsk. mel med 1 dl vand i en skål og pisk det grundigt sammen, til der ikke er flere klumper. Hæld det ned til stegeskyen i gryden og varm det igennem til det tykner. Så har du en sovs.

Skær kyllingen i ca. 8 stykker. Anret kylling, kartofler, sovs og agurkesalat på 8 tallerkener. Drys lidt persille over til sidst.

Rødgrød med fløde og mandelsplitter

Der skal bruges:

500 gram blandede bær (jordsbær, ribs, hindbær, kirsebær, solbær og rabarber) Det skal ikke nødvendigvis være alle slags, men gerne 2-3 forskellige slags.

1 liter vand

200 gram sukker (smag dig frem, det kommer an på, hvor sure bærrene er)

1/2 stang vanilje

65 gram kartoffelmel

50 gram mandler

Sådan gør man:

Bærrene skylles, og hvis man bruger rabarber, skræres de i 2-3 cm lange stykker. Vandet hældes i en gryde. Flæk vaniljestangen på langs. Tilsæt bær, sukker og vanilje og lad det hele koge 1/2 time. Det må gerne være godt udkogt. Hæld det hele gennem en si eller et klæde – det er kun saften, der skal bruges.

Hæld saften op i en gryde til det lige når kogepunktet. Bland kartoffelmelet med en smule vand, og rør rundt til det er godt opløst. Tag gryden væk fra kogepladen og lad den stå i 10-15 sekunder. Hæld kartoffelmeljævningen i i en tynd stråle, samtidig med at du rører kraftigt rundt i saften, som nu gerne skulle blive lidt tykkere og "grødagtig".

Mens det køler af, kan mandlerne gøres klare: Hæld mandlerne op i en skål, der kan tåle kogende vand. Hæld kogende vand over, og lad det stå i 5 minutter. Nu skulle det være let at "smutte" den brune hinde af. Hak dem i lange strimler eller hvad man nu synes. Server grøden med piskefløde og mandelsplitter.