

# Opskrifter

## Salade Nicoise (Forret eller entrée)

Til 6 personer.

### Der skal bruges:

1 salathoved  
200 gram kogte kartofler skåret i mindre stykker  
4 store modne tomater skåret i mindre stykker (bøftomater er egnede)  
3-4 hårdkogte æg skåret i kvarte (æggenes koges i ca. 7 minutter)  
1 stor dåse tun (180 gram)  
15 små sorte oliven (gerne fra Nice eller evt. fra Ligurien i Italien)  
1 lille glas med sardeller (de er saltede og ligger i olie)  
200 gram grønne bønner (er de dybfrosne skal de ikke tøs op inden de koges i ca. 5 minutter)  
2 spsk. hakket persille.

Til dressing (vinaigrette):

1 dl jomfruolivenolie  
2 spsk. vineddike (rød eller hvid)  
1 tsk. fransk dijonsennep  
salt  
peber

### Sådan gør man:

Skyl salaten og pluk bladene i mindre stykker. Læg salaten i en stor skål. Læg derefter kartoffelstykkerne ovenpå. Fordel derefter tomat, tun, oliven, sardeller og bønnerne i salaten.

Pisk ingredienserne til dressingen sammen og hæld det over salaten. Drys med persille til sidst.

## Løgsuppe (Soupe à l'oignon, hors d'œuvre: varm forret)

Til 6 personer.

### Der skal bruges:

250 gram løg  
50 gram smør  
2 spsk. mel  
1 dl tør hvidvin  
1 ½ liter oksekødsbouillon  
salt  
peber

6 skiver ristet baguettes (flutes)  
100 gram revet ost (gruyere eller emmenthaler)

### Sådan gør man:

Pil skallen af løgene og skær dem i tynde skiver. Varm smørret i en gryde og steg løgene til de bliver klare. Drys melet i og steg det til det bliver lysebrunt. Tilsæt salt og peber. Hæld vin og bouillon i. Lad det simre i 30 minutter. Måske skal suppen smages til med mere salt og peber.

Rist brødsiverne. Hæld suppen i små ildfaste suppeskåle. Læg en brødskive i hver og drys den revne ost over. Sæt ovnen på grill og stil skålene ind til osten er smeltet.

## Coq au vin (Hane i rødvin, hovedret)

Til 8 personer.

Der skal bruges:

1 stor kylling, evt. en bornholmsk unghane, der vejer ca. 2 kg.  
1 gulerod  
1 blegselleristængel  
1 løg  
1 hvidløg  
1 laurblad  
1 kvist timian (tørret kan bruges)  
6 peberkorn  
½ flaske rødvin  
½ liter vand eller bouillon  
50 gram smør  
1 spsk. mel  
1 bundt forårsløg (eller 6-8 hele perleløg eller små almindelige løg)  
250 gram champignon  
1 spsk. hakket persille

### Sådan gør man:

Del kyllingen i mindst 8 stykker. Skær alle grøntsagerne i mindre stykker. Brun først kyllingestykkerne i smørret. Drys derefter melet over. Tilsæt grøntsagerne (undtaget champignonerne), krydderierne, vinen og vandet eller bouillon. Lad det hele simre i 1½ time. Tilsæt champignonerne de sidste 5 minutter. Serveres i suppetallerkener, drysses med persille. Spis brød til.

## Kalvefrikassé (Blanquette de veau, hovedret)

Til 6 personer.

**Der skal bruges:**

500 gram kalvebov eller anden billig udskæring fra kalven  
salt og hvid peber  
2 nelliker  
3-4 små gulerødder  
2 porrer  
1 stængel blegselleri  
1 bouquet garni: persille, timian og laurbærblad lægges i en tepose og koges med  
50 gram smør  
2 spsk. mel  
1 æggeblomme  
1 dl piskefløde  
saffren fra en ½ citron  
1 spsk. finthakket persille  
salt  
peber

### Sådan gør man:

Kødet skæres i store tern og lægges i en gryde med koldt vand og koges op. Skum vandet for det grå-hvide skum, der dannes på overfladen. Tilsæt 1 spsk. salt og kog op igen.

Skær alle grøntsagerne i mindre stykker og læg det i gryden sammen med bouquet garni, peberkorn og nelliker. Lad det koge med i 20 minutter. Tag derefter kødet op af gryden. Si suppen over i en stor skål og smid grøntsagerne ud (de skal kun give smag til suppen). Smelt smørret i en gryde og drys melet over. Når det har samlet sig, hældes suppen i under omrøring. Lad det koge igennem i et par minutter.

Rør æggeblommen og piskefløden sammen. Varm suppen op, så det kun lige damper lidt – den må ikke koge og rør derefter fløde-æggeblommeblandingen i under kraftig omrøring. Tag gryden af varmen og tilsæt kødstykkerne. Smag til med citronsaft og drys persillen over. Serveres med kartofler eller brød.

## Crêpes Suzette

(Dessertpandekager med mandarinsaft og citronskal)

Til 12 personer.

### **Der skal bruges:**

500 gram hvedemel

6 æg

skallen af 2 økologiske citroner

saften fra 5-6 mandariner

5 spsk. sukker

100 gram smeltet smør

1 liter sødmælk

smør til stegning

### **Sådan gør man:**

Varm smørret op, til det er flydende. Hæld de andre ingredienser i en stor røreskål. Hæld det flydende smør og pisk det sammen til en flydende dej. Lad dejen hvile i 30 minutter.

På en varm stegepande (ikke for stor) smeltes lidt smør. Hæld en passende mængde dej i panden og fordel den. Bages og vendes.

I Frankrig flamberer man pandekagerne med orangelikør. Lidt likør hældes over pandekagen som man sætter ild til. Alkoholen fordamper, og kun smagen bliver tilbage.