

Champignonsuppe:

20 gr. margarine

2 løg -hakket

2 spk. mel

1 1/4 liter vand → 3 klar suppetern.

1/2 kg. champignon i skiver

1/2 ← salt+peber efter smag

(22) 1 dl fløde

2 spk. citronsaft

evt. 2 spk. sherry

1: Smelt margarine

2: Tilsæt løgene og damp dem klare.

3: Drys melet over og rør.

4: Tilsæt vand, suppetern, champignon, salt+
peber efter smag (og fløde.?)

5: Lad suppen koge 10 min. uden låg.

6: Smag til med citronsaft evt. sherry.

Server brød til.

Rijs-tafel (ca. 4 pers.)

1/2 kg magert svinekød-fint snittet

1/2 dl olie

1/2 tsk sambal oelek

1 tsk. nasi goreng

1 tsk. karry

1/2 fed hvidløg-preset

2-3 spk. kinesisk soya

3/4 -1 l. bouillon

125 gr. champignon-fint snittet

125 gr. fint snittet bambusskud

125 gr. bønespirer

Tilbehør: løse ris

3 kopper vand, 1 tsk. salt+ 1 tsk. olie bringes på kog

2 kopper ris tilsættes og omrøres-læg låg på-skru ned--kog 13^{Min.}-sluk- og

Tilbehør: lad stå. 13 min. (løft ikke låget)

Ristet + uristet kokosmel (ristes på tør pande)

" jordnødder

mongo chutney

chilli-sauce

kinesisk soya

karry, svitset i margarine

syttet ingefær

oliven

hakket hårdkogt æg

rosiner

appelsin, agurk, tomat, banan, æbler og andre frugter+grønsager i tern.

Annanastern. + bananskiver ristet i karrysmør

1: Varm olien

2: Svits kødet heri

3: Tilsæt kryderierne og svits
5 min.

4: Tilsæt bambusskud+champignon

5: Svits endnu 4 min.

6: Tilsæt bouillon og lad retten
koge 10 min.

7: Jævn evt. ganske lidt med
maizenamel

8: Lige før servering varmes bøn-
nespirerne på i retten.

1: Server retten med meget eller lidt til-
behør.

2: Server tilbehøret i små skåle.