

En god grøn

Sellerimos er dejligt tilbehør til kød- og fiskeretter. Skræl sellerien og skær den i terninger. Kog sellerien godt mør i saltet vand, hæld vandet fra og lad den dampe tør. Mos sellerien, tilsæt en klump smør og evt. et par spsk fløde eller creme fraiche. Servér mosen varm med et drys persille.

Ugens læseropskrift

Nødde-toppe

Inger Møller, Musvågevej 231, 5210 Odense NV får Hjemmets præmiepande for denne dejlige kageopskrift, nøddetoppe, som min om kranselage, er billigere at bage. De skal bruge: 250 g hasselnødder, 250 g flormelis, 2 tsk mel, 2 æg (størrelse 3). Mal nødderne gennem mandelkværnen eller kom dem i blenderen. Bland de maledede nødder med sigtet flormelis, mel og æg. Sæt dejen på bagepladen med to teskeer eller gennem en sprøjtepose med stor tylle. Bag kagerne ca.



10 minutter ved 185 grader. Kom en chokoladeknap på hver kage, når de kommer ud af ovnen, mens de stadig er varme. Lad kagerne blive kolde. Læg dem i

en kagedåse med et lag papir mellem hvert lag kager. Læg et stykke franskbrød øverst, så holder kagerne sig bløde, de skal nemlig ikke være sprøde.

Har De også en speciel opskrift, som andre kan få glæde af, så send den til "Læseropskrift", Hjemmet og smagsgade 10, 1145 København K.



Bliver Deres opskrift valgt og bragt i bladet, får De også tilsendt Hjemmets flotte sautépande fra Eva-Trio.



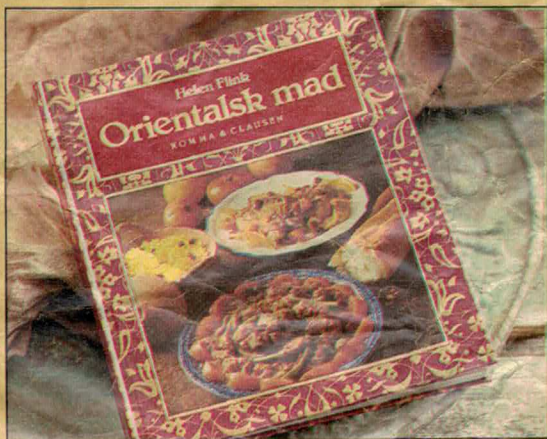
Hurtigt franskbrød

De kan sætte hjemmebagt franskbrød på bordet på ca. en halv time, hvis De bruger bagepulver i stedet for gær. Smuldr 75 g smør eller margarine i ca. 400 g mel, der er tilsat 4 tsk bagepulver, 1 tsk salt og 1 tsk sukker. Rør 3 dl kærnemælk i og ælt hurtigt dejen sammen. Form den til et rundt brød og snit et kryds i toppen. Pensl med æg eller vand og bag brødet ca. 35 minutter ved 200 grader.

Tips

Rester af tomater, ferskner og ananas bør aldrig opbevares i deres dåser. Hæld dem i glas-, keramik- eller plastbeholdere.

kalvekød med pasta er en lækker ret til én person. Skær 150-200 g skært kalvekød i strimler. Skær 1-2 skrællede gulerødder og ca. 1/2 fennikel i skiver. Smelt 25 g smør og 1 spsk olie gyldent og rist kød og grønsager heri. Drys med hakket persille og tilsæt 1/2-1 dl fløde og et par spsk creme fraiche. Krydr med salt og peber og lad retten snurre mør i 10-15 minutter. Servér retten med friskkogt pasta.



Orientalsk mad

Det er spændende mad fra Mellemøsten, Nordafrika, Tyrkiet og Iran, man finder i Helen Finks bog Orientalsk mad. Forfatteren har også et godt kendskab til den nære Orients køkken, da hun har boet

2/3 del af sit liv i Iran og Israel. Bogen giver opskrifter på så at sige alt. Nanna Saabye har bearbejdet bogen for forlaget Komma & Clausen. Pris 248 kr. Fra bogen stammer denne iranske opskrift Fesendjan festgryde med and i valnøddesauce (4 personer). De skal bruge: 2-3 spsk olie, 1 finthakket løg og desuden 1 spsk hakket løg, 600-800 g andebryst (eller kalkun) uden ben, salt, peber, ca. 1 l vand, 150-250 g finthakkede valnødder, ca. 100 g stenfri dadler (eller svesker), 1-1 1/2 dl granatæblesaft, 2 spsk tørret mynte (kan udelades). Varm olien og svits det hakkede løg. Skær kødet i mindre stykker og lad det brune med. Krydr med salt og peber. Hæld ca. halvdelen af vandet ved og lad det simre ca. 45 minutter. Tilsæt lidt mere vand nu og da. Svits 1 spsk hakket løg i en gryde for sig. Tilsæt de finthakkede valnødder og ca. 3 dl af bouillon fra kødet. Pisk det ved svag varme, til sovsen er jævn og tyk. Kom den i gryden og bland sammen med dadler. Bland den med æg og sveskesaft.