

# HVAD SKAL VI HA' TIL MIDDAG?



AF HANNE BLOCH

Tvillingebrødrene Koch er kokke, det er ganske vist. De er til- lige meget dygtige kokke og har nu samlet en del af deres gode opskrifter i kogebogen „Kocherier“, hvor lørdagens velsmagende chokoladeparfait er hentet.

## Bønnegryde med peber



Arbejdstid:

20 min.

Kogetid: 6-7 min.

Ikke fryse-egnet

400 g grønne

bønner

1 løg (grofthakket)

2 fed hvidløg

(hakkede)

2 spsk olivenolie

2 små gule

peberfrugter

(i strimler)

1/2 dåse flåede,

hakkede tomater

salt og peber

basilikum

Svits løg og hvidløg i olien uden at brune.

Tilsæt peberfrugterne og lad dem snurre i 5 min.

Kom tomaterne i sammen med bønnerne

og krydr med salt og peber.

Lad det småkoge i 5 min. yderligere.

Kom basilikum på før servering med brød.



<b>MANDAG</b>
Persillepanerede koteletter
<b>TIRSDAG</b>
Æggekage med chorizopølse (se Nem sommermad side 14)
<b>ONSDAG</b>
Rødspætteruller med fyld
<b>TORSdag</b>
Bønnegryde med peber
<b>FREDAG</b>
Gratineret hakkebøf med skinke
<b>LØRDAG</b>
Skinkemignon med grøn sovs Hvid chokoladeparfait
<b>SØNDAG</b>
Kylling med chili og hvidløg (se mad fra Thailand side 16)
Hverdagsmaden er til 2 personer, weekendmenuen til 4 personer.

## Marcipantouilles

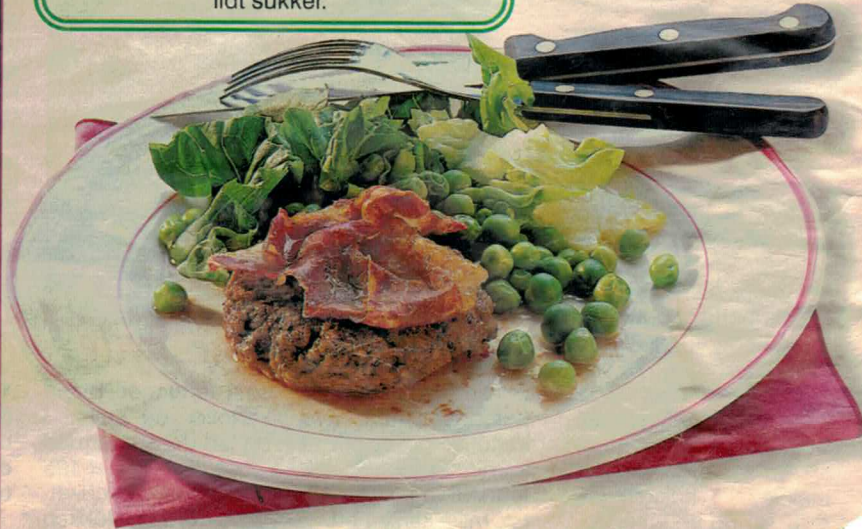
„Touilles“ betyder tagsten, og i bagesproget er det supertynde småkager. Her er „dejen“ marcipan, og de sprøde tagsten passer fint til is og fromage eller blot som en sød mundfuld til kaffen.

Sådan gør man: Skær rå marcipan i papirtynde skiver. Pensl dem med æggehvide og drys med sukker og kanel. Bag flagerne øverst i ovnen ved 200 grader i 5 min.



*Tips*

Er maden blevet for stærk, kan man neutralisere smagen med lidt sukker.



## Gratineret hakkebøf med skinke

Arbejdstid: 30 min.

Stegetid, i alt: 8-10 min.

Ikke fryse-egnede

400 g hakket

oksekød

salt og peber

2 spsk smør eller olie

4 skiver lufttørret skinke

Form det hakkede kød til bøffer og krydr med salt og peber. Brun dem på begge sider i fedtstof på panden. Kom dem herefter i et ovnfast fad og fordel lufttørret skinke på. Sæt fadet i ovnen ved 225

grader i 5-6 min. Serveres med en grøn salat med ærter og evt. løse ris eller små kogte kartofler.



Foto: Thomas Hergaard. Tegning: Ida Gantriis