

DIKV: ONSDAG DEN 10.MAJ 2023.

*Hvide Asparges med æg i vinaigrette
Rejer og Karse.*

Lam i dild, med nye danske kartoffler.

Div. Oste og brød

Forret:

8 hvide asparges
200 gram rejer
6-8 hårdkogte æg
3 dl neutral olie
½ - ¾ dl hvidvinseddike
2 skef. Grov sennep
1 skalotte løg
1 dusk purløg
1 lille bakke karse

Lav en vinaigrette af olie, eddike, sennep og fint hakkede skalotteløg.
Hårdkogte æg hakkes groft og vendes i vinaigretten.

Skræl de hvide asparges og knæk/skær ca. 5-6cm. af den nederste del.
Kom dem i kogende vand, tilsat lidt salt, i 3-4 minutter.

Anret aspargeserne på en tallerken med æggevinaigretten henover, rejer og så karse på toppen.

LAM I DILD m/nye danske kartofler.

1 KG LAMMEBOV
1 LITER LYS BOUILLON (kylling)
3 LØG
2 GULERØDDER
2 PORRER
3-4 LAURBÆRBLADE
TIMIAN
3 STORE BUNDT DILD
2 SPSK MEL
2 SPSK SMØR
1,5 DL FLØDE
SALT OG PEBER

Skær lammekød i mundrette stykker og kom dem i gryden sammen med de groft skårne grønsager, laurbærblade, timian og stilkene fra dilden.

Kom bouillon i og spæd evt. med lidt vand, til alt er dækket.

Bring det i kog, lad det simre ganske forsigtigt, til kødet er mørt, tjek efter ca. 45 minutter.

Kød og grønsager tages op, holdes varmt, og suppen sies, **GEM SUPPEN.**

Smør og mel bages op, **må ikke brænde på**, og spædes med lidt af suppen ad gangen til en passende konsistens.

Dilden fra de 3 bundter (**gem lidt til pynt**) blendes med lidt af suppen og tilsættes sovsen.

Sovsen rundes af med fløde og smages til med salt og peber.

Kom kød m.m. tilbage i gryden med sovsen og varm retten igennem.

Imens koges de nye danske kartofler, der servers som tilbehør til retten.

3. Ret

Anret ost med brød.