

# Hvidløgsuppe

( 4 personer )

1 mellemstort, hakket løg  
2 spsk smør  
12 fed hvidløg, skåret i kvarte  
2 spsk mel  
 $\frac{3}{4}$  l hønsebouillon  
 $\frac{1}{4}$  l fløde  
salt, peber og friskreven muskatnød  
1 tsk stødt eller frisk oregano  
1 spsk citronsaft  
2 spsk reven ost.

Sauter løget i smør, til det er klart og gennemsigtigt, bland hvidløgene ved og rist dem et øjeblik. Drys mel over, rør til det hele er gyldenbrunt. Rør bouillon i lidt efter lidt, bring den i kog og tilsæt fløden. Lad suppen snurre under låg ved svag varme i ca. 20 min. Blend og smag suppen til med krydderier, citronsaft og server med ost, lidt frisk oregano samt groft peber. Server med godt brød.

# Sellerisuppe

$\frac{1}{2}$ -1 revet selleri  
2 løg i tern  
2 tsk paprika  
2 spsk olie  
1-1 $\frac{1}{2}$  l fond/bouillon  
citronsaft  
salt  
2-3 grønkålsblade

Fintstrimlet/revet selleri, løg og paprika sautes, fond tilsættes og alt koges mørt. Evt. iblandes grønkålsstrimler i de sidste minutter. Smages til med salt og citron.

## Kalkunbryst med grove grøntsager

1 stykke kalkunbryst til ca. 4 personer  
smør og lidt olivenolie til stegning  
2 løg  
1 selleri  
3- 5 gulerødder

Brun kalkunbrystet på alle sider i smør og olie.

Skær grøntsagerne i grove terninger. Tag kødet op og rist grøntsagerne ca. 5 min. i det resterende fedtstof. Hæld grøntsagerne i et ildfast fad og læg kødet ovenpå. Sæt retten i ovnen ca. 45 min. ved 150- 180 grader. Lad kødet hvile tildækket med folie 15 min.

Retten serveres med bagekartofler og Creme fraiche rørt med lidt løg, salt og peber.

## Kylling med porre

1 kylling, delt i 6-8 stykker  
2-4 porre i 2 cm´s skiver også det grønne  
¾ kg kartofler skåret i kvarte, penslet med olie og drysset med Herbes de Provence  
400-500g flåede tomater  
2 tsk Herbes de Provence

I bradepanden lægges kartoffelstykkerne i den ene halvdel og porrene i den anden.

Ovenpå lægges kyllingestykkerne og rundt om / imellem dem (så porrerne ikke bliver tørre) lægges tomaterne. Drys med Herbes de Provence – også over kyllingen. Sæt hele herligheden i ovnen ved 200 grader i 35-40 minutter eller til alt er mørt.