

OPSKRIFTER

HØNSEFRIKASSÉ

Til 6 personer

Der skal bruges:

1 stor kylling på mindst 1400 gram
1 liter hønse- eller grøntsagsbouillon (evt. 1 liter vand tilsat en bouillonterning)
100 gram smør
1 tsk. muskatnød
1 bundt kruspersille
1 kvist frisk timian
6 æggeblommer
salt
peber

Sådan gør man:

Skær kødet af kyllingen. Skær det i mindre stykker, men ikke for småt. Boullonen sættes over i en stor gryde. Kødet lægges i sammen med smør og krydderier. Herefter skal det koge i 25-30 minutter.

Æggene knækkes, og æggeblommerne lægges i en skål og piskes sammen. Tag gryden fra kogepladen og lad det køle ned i 3-4 minutter. Herefter tilsætter du æggeblommerne i gryden. Rør rundt, mens du gør det. Retten må ikke koge herefter, men den må gerne varmes op til lidt under kogepunktet.

Servér med brød til.

Opskriften stammer fra *En høy-fornemme Madames Kaagebog* af Anna Elisabeth Wigant, 1710.

SPINAT-BUDDING

Til 8 personer

Der skal bruges:

1 kg frisk eller frossen spinat
6 æg
50 gram revet franskbrød
50 gram smør
¼ liter piskefløde
1 dl mælk
1 tsk. sukker
lidt revet muskat
1 tsk. salt
revet skal af ½ citron

Sådan gør man:

Den friske spinat skylles grundigt for jord og sand i et dørslag. Lad det dryppe godt af. Bruges frossen spinat, skal den optøs og knuges fri for vand. Hak spinaten fint. Læg brødet i blød i mælken.

Bland spinat, brød og smør til en ensartet grød i 3-4 minutter. Lad det køle lidt ned i 5 minutter. Slå æggene ud i en skål og pisk dem sammen. Bland det sammen i grøden sammen med piskefløde og de øvrige ingredienser.

Hæld blandingen i passende form (gerne en brødforn), som er smurt med smør. Læg stanniol henover og stil det i en bradepande med vand i bunden og bag i 45 minutter. I 1700-tallet foregik det i store kogekar over ilden, men vi snyder lidt.

Serveres i skiver.

Opskriften stammer fra 1759.