

## Bøf med Madagascarpbeber

4 pers.

1-2 tsk Madagascarpbeber • 4 bøffer • 1 tsk groft salt • 50 g smør • 2 dl vand • 100 g flødeost naturel i små terninger • ½ tsk groft salt.

Pynt: 3-4 stødte Madagascarpbeber.

Tilbehør: kartofler og grøn salat.

Knus Madagascarpbeberne og smør dem på begge sider af bøfferne. Drys med salt. Lad smørret gyldne i en pande og brun bøfferne på begge sider. Steg dem ved svag varme 1½-3 min. på hver side, afhængig af bøffernes tykkelse. Tag dem op og hold dem varme. Kom vand og flødeost i panden, og lad det småkoge under omrøring til saucen er jævn. Smag til med salt. Hæld saucen over bøfferne ved serveringen. Pynt med Madagascarpbeber.

Tips: Hakkebøffer kan tilberedes på samme måde.

## Sennepskoteletter

4 pers.

4 tykke svinekoteletter • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 25 g smør • ¼ liter piskefløde • 1 fed knust hvidløg • 1-1½ spsk lys fransk sennep • 2-3 spsk friskhakket persille.

Pynt: brøndkarse.

Tilbehør: kartofler eller kartoffelmos.

Bank koteletterne let med håndroden, og skub dem sammen igen. Drys med salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun koteletterne på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme, 3-4 min. på hver side. Tag koteletterne op på et serveringsfad, og hold dem varme. Kog panden af med piskefløde, hvidløg og sennep, og lad saucen koge et par min., til den er jævn. Smag den til. Tilsæt persille og hæld saucen over koteletterne ved serveringen.

