

# LITTERÆR OPSKRIFT NR. 1

## VÆLLING

*"Hver dreng fik en skefuld af dette festmåltid, og ikke mere - undtagen i store, for nationen øjeblikke, hvor de fik femoghalvfjerds gram brød oveni. Det var aldrig nødvendigt at vaske skålene. Drengene polerede dem med deres skeer, til de skinnede som nye, og når de havde afviklet den opgave (der aldrig tog lang tid, eftersom skålene ikke var meget større end skeerne), sad de og stirrede intenst på bryggerkedlen, som om de kunne have nedsvælget selve stenene, den var bygget af, alt imens de sugede ihærdigt på deres fingre for at fange de strint af vælling, der eventuelt var blevet spildt på dem."*

Charles Dickens, 'Oliver Twist'

## INGREDIENSER SVARENDE TIL ÉN PORTION

1,25 dl havregryn

½ liter vand

## TILBEREDNING

Havregryn og vand hældes i en gryde og koges op. Pisk grundigt undervejs, til retten er let og glat. Tilsæt evt. et drys salt og en skefuld sukker, hvis du vil have en lidt mere luksuriøs madoplevelse end Oliver og de andre drenge på fattiggården.



# LITTERÆR OPSKRIFT NR. 2

## AGERHØNE

*"Næsten hele familien fældede tårer over det, men død var agerhønen jo, og plukkes skulle den, det var jo meningen med den. Den var ingenting at se til, da fjerene kom af, sørgelig lille. Små krøllede tarme, lever, krås, et ufatteligt lille, fast hjerte kom frem og det var i sit indre, fuglen havde de lysende farver."*

Martin A. Hansen, 'Agerhønen'

### INGREDIENSER SVARENDE TIL EN LILLE FAMILIE

1 lille agerhøne

1 håndfuld frisk persille

Fedt til stegning (smør kan også gøre det)

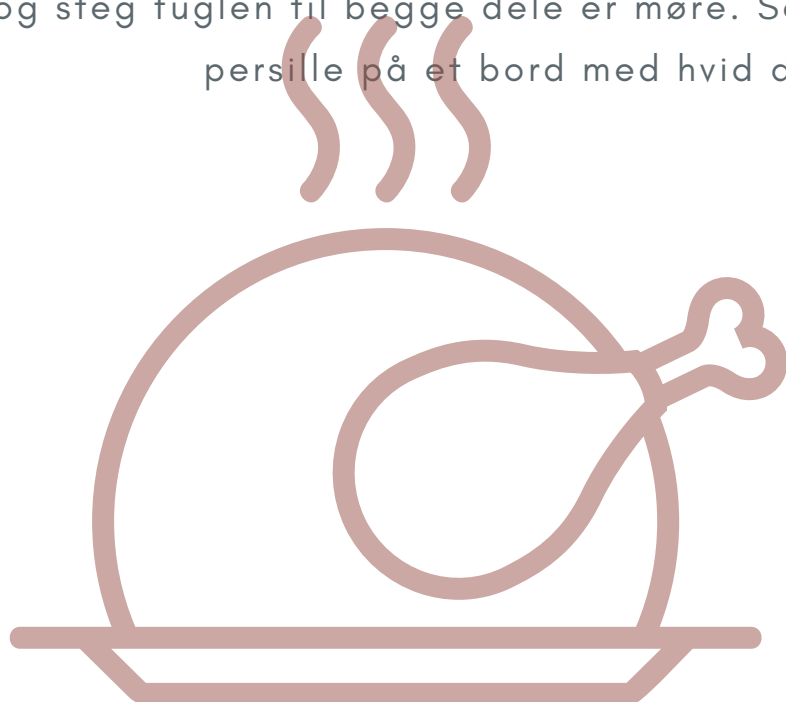
Kartofler

Vand til kogning

### TILBEREDNING

Pluk agerhønen og tag de lysende farvede indvolde ud af den lille fugl. Kom fedt på en pande og lad det bruse af. Kom agerhønen på panden.

Sæt imens en kasserolle med kartofler og vand over. Kog kartoflerne og steg fuglen til begge dele er møre. Servér maden med et drys frisk persille på et bord med hvid dug og levende lys.



# LITTERÆR OPSKRIFT NR. 3

## BLINIS DEMIDOFF

*"Men dette," tænkte han, "er jo Blinis Demidoff."*

Karen Blixen, 'Babettes gæstebud'

### INGREDIENSER SVARENDE TIL 12 PERSONER

400 g boghvedemel

400 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

2 tsk. salt

2 spsk. honning

3 dl vand

6 dl tykmælk

8 æg, delt op i blommer og hvider

2 spsk. smør

3x36 tsk. af 3 forskellige slags ægte kaviar

3/4 l 38% creme fraiche

2-3 rødløg

1 bundt dild til pynt

### TILBEREDNING

Bland de to slags mel med bagepulver og salt. Rør vand, tykmælk, æggeblommer og honning grundigt ind i dejen. Sæt den et lunt sted i en times tid. Smelt smørret og pisk det i dejen. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen. Bag små tykke pandekager på en almindelig pande eller en blini-pande, hvis du ejer sådan en. Pandekagerne skal være ca. 5-6 cm i diameter. Anret 3 blinis på hver tallerken, med en 1 tsk forskelligt kaviar på hver. Pynt med creme fraiche, hakkede rødløg og dild.

# LITTERÆR OPSKRIFT NR. 4

## MADELEINEKAGE

*"Og pludselig stod erindringen klart for mig. Denne smag, det var jo smagen af det lille stykke madeleinekage som min tante Léonie plejede at give mig hver søndag morgen i Combray, når jeg kom for at sige godmorgen til hende i hendes soveværelse (for den dag gik jeg ikke udenfor før vi skulle til messe), efter først at have dyppet det i sin te eller lindete."*

Marcel Proust, 'På sporet af den tabte tid'

### INGREDIENSER

200 g smør

4 æg

150 g sukker

1 usprøjtet citron

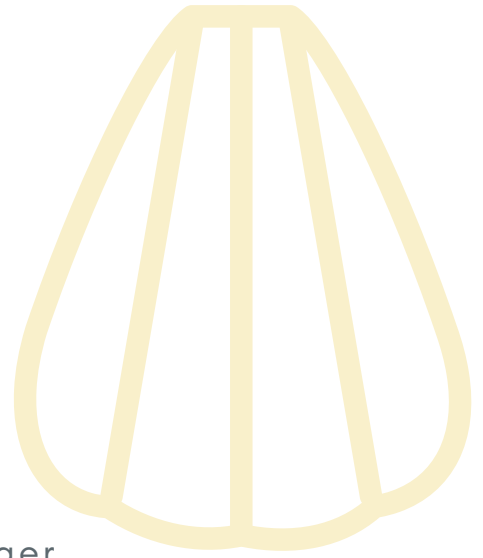
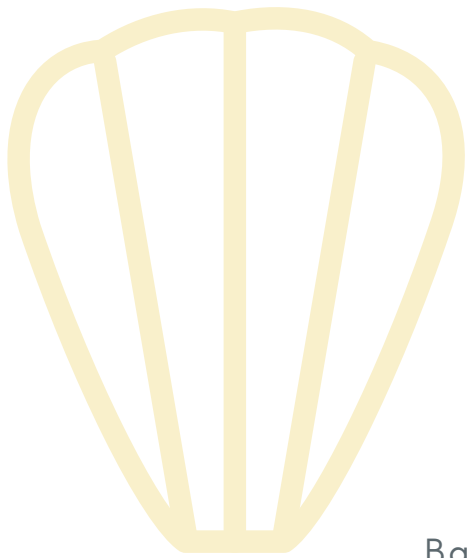
50 g mandelmel

180 g hvedemel

1 nip salt

1 tsk. bagepulver

Bageform til madeleinekager



### TILBEREDNING

Smelt smørret ved svag varme, og lad det afkøle. Pisk æg og sukker sammen til en hvid og cremet masse. Riv skallen på citronen fint. Vend fintrevet citronskal i dejen sammen med nogle dråber citronsaft. Bland mandelmel, hvedemel, salt og bagepulver sammen i en anden skål. Vend melblandingen sammen med æggemassen, til du har en luftig, ensartet dej. Rør til sidst det afkølede smør i, og lad dejen hvile 30 minutter på køl. Tænd ovnen på 200°, og smør bageformen. Fyld hullerne i formen  $\frac{3}{4}$  op med dej. Bag kagerne i ovnen i 5 minutter. Skru derefter ovnen ned til 170°, og bag kagerne i yderligere 7-10 minutter, eller til de er hævet op, og er gyldne. Afkøl kagerne på en bagerist.

# LITTERÆR OPSKRIFT NR. 5

## BLÅBÆRSUPPE

*"Emil var rådvild. Nu greb han rask terrinen med blåbærsuppen og hældte det, der var tilbage i den, lige i synet på fru Petrell. I tror det måske ikke, men det hjalp!"*

Astrid Lindgren, 'Emil fra Lønneberg'

### INGREDIENSER SVARENDE TIL 4 PERSONER

300 g blåbær

½ citron, saft heraf

1 vaniljestang

ca. 4 spsk. sukker - eller efter smag

2-3 tsk. kartoffelmel udrørt i lidt vand

6 dl vand

### TILBEREDNING

Kom blåbær, vand, sukker, citronsaft og vaniljekorn i en gryde og lad det koge op. Skru ned for varmen og lad suppen simre roligt under låg i 15-20 minutter til bærrene er helt opløste. Rør kartoffelmelet ud i lidt vand, træk gryden fra varmen og tilsæt det opløste kartoffelmel mens der piskes. Suppen kan serveres varm eller kold i en suppeterrin af passende størrelse.

