Skagensret.

Ingredienser: (Til 6 personer)

- 4 kolde Tuborg
- 10 friske flyndere fra det dybe vand.
- 1 ds, asparges af god herkomst
- 312 g Ecco-rejer - drænet vægt
- ½ l bouillon
- ¼ l piskefløde
- æg
- rasp
- margarine/smør
- salt, peber
- mel

Metode:

1. Mens du nyder den første kolde Tuborg, checker du opskriften og undersøger, om du har husket at købe det hele.
2. Fiskene fileteres.
3. Så har du fortjent endnu en øl.
4. Halvdelen af fiskene koges i lige dele vand og bouillon. Kogelagen gemmes.
5. Den anden halvdel af fiskene paneres og steges gyldenbrune (samme farve som indianerpigeinderlår) i smør eller margarine på en pande. Krydres med salt og peber.
6. De stegte fisk anbringes i et ildfast fad. De kogte (fisk altså) anbringes ovenpå. De drænede asparges - gem lagen - og de drænede rejer fordeles ovenpå fiskene.
7. Så er der øl pause, og det overståede arbejde beundres.
8. Smelt så meget smør i en gryde at 2,5 spsk. mel kan danne grobund for en lækker sauce.
9. Tilsæt aspargeslage, piskefløde og så meget af kogelagen, at saucen får samme konsistens som cremen i chokoladefrøer. Smag til med salt og peber.
10. Saucen hældes over indholdet i det ildfaste fad og anbringes i ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter.
11. Fadet pyntes inden serveringen med skivede hårdkogte æg, lidt grønt og 11 rejer.
12. Hertil flutes og kolde øl eller kold hvidvin i rigelige mængder.
13. Slap af med den sidste øl og vær venlig mod køkkenpersonalet.