

Menu onsdag den 21/11 2012

Biksemad m/rødbeder og sauce Bearnaise

Fanø æblekage



Hovedret

Biksemad m/rødbeder og sauce Bearnaise

4 personer

Ingredienser biksemad:

1,5 kg kartofler (kogte)

750 g kød (Kogt/Stegt)

750 g løg

1 bundt persille

Salt og peber

Engelsk sauce

Ingredienser hjemmelavede rødbeder:

4 rødbeder

½ glas honning

½ fl. Balsamicoeddike

½ fl. Rødvin.

Ingredienser hjemmelavede sauce Bearnaise:

1 bæger past. æggeblomme

250 g smør

Peber

1 sp. sk. Bearnaise essens

Estragon

Fremgangsmåde biksemad:

Skær kartoflerne og kog dem i 15 min. Så de stadig er faste. Skær kartofler, kød og løg i små tern.

Brun løgene i en pande af passende størrelse

Tilsæt kødet og brun godt

Tilsæt kartoflerne og brun dem godt.

Smag til med salt, peber og engelsk sauce. Pyntes med persillefrit.

Serveres med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød

Fremgangsmåde rødbeder:

Rødbederne skrælles og skæres i bjælker.

De koges som man ønsker dem i en blanding af honning, rødvin og balsamicoeddike.

Når rødbederne er færdige tages de op af lagen, som man lader koge ind til en tyk sirupsmasse.

Derefter kommes rødbederne tilbage i lagen og serveres varme.

Fremgangsmåde sauce bearnaise: (Laves lige inden servering)

Æggeblommen hældes over i en skål og der kværnes lidt frisk peber over. Bearnaiseessensen kommes i. Smelt smøren langsomt i en gryde så den ikke bliver mørk. Når smøren er smeltet hældes den i en tynd stråle i skålen mens der bruges en hånd mikser til at samle saucen.

Dessert

Fanø æblekage

4 personer

Ingredienser

1-2 glas æblemos

2 Poser æblekagerasp

1 stor pose makroner

¼ liter piskefløde

Makronerne knuser man fint og blander med æblekageraspen. Så lægger man det lagvis i et ildfast fad således man begynder med rasp og slutter med æblemos indtil fadet er fyldt op.

Hele herligheden bages så i en forvaret ovn ved 170 grader i ca. 1 time.

Kagen serveres kold med flødeskum.