



Madklubbens nr. 1 hold

Traditionel flæskesteg med tilbehør

og

Chokolademoussé

Ingredienser:

Ca., 1 kg. Svinekam med svær, uden ben

1 spsk groft salt

Evt. 2-3 laurbærblade

3 skarlotteløg

5 dl. Bouillon

Sovs:

5 dl. Sky + evt. vand

1-1½ spsk mel

½ dl. Vand

Salt, peber

Evt 1 dråbe kulør

Tilbehør: kogte kartofler, brune kartofler kogt rødkål

Flæskesteg:

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm's mellemrum, men undgå at ridse i selve kødet. Gnid sværen godt med salt, så det kommer ned mellem alle sværene. Stik evt. stegetermometer i.

Læg stegen på en rist over bradepanden, så sværen ligger så vandret som muligt. Læg evt. sammenkrøllet alufolie under stegen for at få sværen til at ligge helt vandret. Kom skalotteløg og bouillon i bradepanden.

Sæt bradepanden med stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 C, og lad stegen stå i ca. 1½ time. Mærk om sværen er sprød, når C-temp. Er 55 C. Hvis den er sprød fortsættes stegningen til C-temp. Er 65 C, ca.10-15 min.

Hvis sværen ikke er sprød skriu da op til 250-300 C, indtil C-temp. Er 65 C.

Tag stegen ud af ovnen og si skyen ned i en gryde. Lad stegen hvile 20 min. Uden at være dækket til. C-temp vil stige til 70 C.

Sovs:

Skum skyen for overflødigt fedt.

Ryst mel og vand til en jævning og rør den i kogende sky. Kog sovsen igennem nogle minutter og smag til.

Kogte kartofler:

Skræl kartofler til 4 personer. Skær kartoflerne i passende stykker og dæk dem med vand i en gryde. Tilsæt salt efter behag og lad kartoflerne koge til de er møre. Tjek med en gaffel at de slipper, når de bliver løftet op!



Brune kartofler:

1 glas små kartofler

70 g. smør

7 spsk. sukker



Åbn glasset med kartofler, Kartoflerne skal være fugtige (ikke våde) (skyldes i koldt vand og afdrypes i en sigte).

Sukker smeltes på en stor pande ved meget svag varme, når det begynder at brune og er helt smeltet tilsættes smørret. *Det er meget vigtigt at man ikke rører i sukkeret under vejs.*

Når smør og sukker er kogt sammen til en ensartet gyldenbrun masse kommes kartoflerne i.

Pas på det sprøjter, når kartoflerne lægges ned i sukkermassen.

Kogt rødkål:

1000gram Rødkål. Rå

50gram smør

1dl. Eddike

2dl. Ribssaft. sød. Koncentreret

2spsk. sukker

1tsk. Salt

Snit kålen fint og svits den i smør i en gryde.

Tilsæt eddike når kålen er faldet lidt sammen.

Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg.

Tilsæt ribssaft og salt og læg låg på gryden.

Kog kålen ved svag varme i ca. 1 time.

Smag til med sukker og evt. mere salt.





Chokolademousse

3 stk. Æggeblommer, pastauriseret

2 spsk sukker

100 gr. Mørk chokolade 44 %

2½ dl. piskefløde

- Æggeblommerne og sukker piskes hvide.
- Chokoladen smeltes over vandbad og piskes i æggemassen.
- Fløden piskes og vendes forsigtigt i.
- Anret i portionsglas og sæt moussen i køleskab i et par timer.
- Pynt med lidt flødeskum og eventuelt jordbær el. mandelflager

Blind man på restaurantbesøg

En blind man går ind på en restaurant og sætter sig ned. Tjeneren, der også er ejeren af stedet, kommer hen til den blinde mand og giver ham menukortet. "Jeg er ked af det hr, men jeg er blind og kan ikke læse menukortet. Vær venlig bare at hente en beskidt gaffel fra en tidligere kunde. Så lugter jeg til den og bestiller derfra."

Lettere forvirret går ejeren over til det snavsende bestik og tager en beskidt gaffel. Han går tilbage til den blinde mands bord og giver ham den. Den blinde stikker gafflen i næsen og lugter til den:

"Åh, det vil jeg gerne have. Farsbrød og kartoffelmos"

"Utroligt" tænker ejeren ved sig selv, da han går ud i køkkenet. Da kokken er ejerens kone, fortæller han hende, hvad der lige er sket. Lidt efter serveres maden for den blinde, han spiser og forlader restauranten.

Mange dage efter kommer den blinde mand igen og ved en fejltagelse giver ejeren ham atter et menukort. Den blinde spørger, om han ikke kan huske, at det er ham, der er den blinde mand.

"Det må De undskylde, jeg genkendte Dem ikke. Nu skal jeg hente en beskidt gaffel til dig." Ejeren henter hurtigt en gaffel til den blinde, der stikker den i næsen, lugter til den, og siger:

"Det dufter dejligt. Jeg vil gerne have makaroni og ost med broccoli." Endnu engang går ejeren fra bordet i undren, og tror nu, at den blinde gør nar med ham, så han fortæller konen, at han næste gang har tænkt sig at teste den blinde mand.

Dette for han lejlighed til ugen efter, hvor den blinde atter kommer. Ejeren ser ham og skynder sig ud i køkkenet, hvor han siger til sin kone:

"Hanne, gnid denne gaffel i dine trusser, inden jeg går ind med den til den blinde mand." Hanne gør, som hun blev bedt om, og giver bagefter sin mand gafflen. Denne går ind til den blinde, der nu har fået sat sig ned og siger:

"God eftermiddag hr. Denne gang genkendte jeg Dem, og jeg har allerede en gaffel klar til dig."

Den blinde man tager gafflen og putter den i næsen. Han tager en dyb indånding og siger så:

"Halløjsa, jeg vidste ikke, at Hanne arbejder her"