



Madlavning ved hold 4 d. 25-2-2015

Forloren hare

Ingredienser:

500 gram Kalv og flæsk. hakket 16%

2 Æg

50 gram Rasp

50 gram Hvedemel

Salt

Peber

0.5 dl. Piskefløde

0.5 dl. Danskvand

125 gram Bacon i skiver

Til stegning:

2 dl. Sødmælk

2 dl. Svinebouillon

Sauce:

1 dl. Fløde 13 %

2 tsk. Maizena majsstivelse

Salt

Peber

1 spsk. Ribsgelé

Tilbehør

1000 gram Kartoffler

Forklaring Forloren hare:

Kødet røres sejt med salt. Æg og fløde røres i. Derefter mel og rasp. Danskvand vendes i.

Formes og vikles i bacon.

Brun det i ovnen på midterrillen 15 minutter ved 225 grader C. alm. ovn. Dæmp varmen til 160 grader C. alm. ovn. Hæld mælk og bouillon ved. Steg "haren" ca. ½ time ved 160 grader C. alm. ovn, til farsen er gennemstegt.

Sauce:

Si skyen op i en gryde, pres så meget som muligt gennem sien med bagsiden af en ske. Varm skyen op og jævn med majsstivelse udrørt i fløde. Kog saucen igennem og smag til med salt, peber og gele.

Broccoli salat

Ingredienser:

300 gram Bacon i tern

2 Broccoli

1 Rødløg

1.5 dl. Solsikkekerner *

1.5 dl. Rosiner

Dressing

2.5 dl. Cheasy fraiche 9 %

2 tsk. Rødvinseddike *

1.5 spsk. Sukker



Madlavning torsdag d. 25-2-2015 af Tom, John og Carsten



Forklaring Brocolisalat:

Dressing:

Rør Cheasy Fraiche med rødvinseddike og sukker. Lad dressingen stå koldt en times tid.

Rist bacon helt mørkt, og lad det trække på et stykke køkkenrulle eller lignende. Del broccolien i meget små buketter. Skær rødløget i små tern. Bland nu broccolibuketter, solsikkekerner, rosiner, rødløg og halvdelen af baconen i en skål. Hæld dressingen over og vend rundt. Pynt med resten af baconen.



Dessert pandekager

Ingredienser:

150	gram	Hvedemel
3	dl.	Sødmælk
1	knsp.	Salt
4		Æg
25	gram	Smør
1	spsk.	Sukker

Til stegning:

Smør

Fyld:

Abrikosmarmelade

1	pose	Mandelflager
1	spsk.	Flormelis

Forklaring pandekager:

Rør mel, mælk og salt sammen. Lad det hvile i mindst en halv time.

Rør 4 æg, 25 gram smeltet smør og sukker i dejen.

Bag pandekagerne i smør på panden. Der bliver 8-12 tynde pandekager alt efter pandens størrelse.

Rul pandekagerne eller fold dem i trekant med hver en skefuld abrikos eller appelsinmarmelade og læg den i et smurt ildfast fad.

Drys pandekagerne med flormelis og mandelflager, og sæt fadet i en 200 grader C. alm. ovn i 10 minutter.

Server pandekagerne med blød vanilleis eller piskefløde. Har man en sjat appelsinlikør (Contreau), stående i barskabet, kan man stænke lidt med det, inden serveringen.



Madlavning torsdag d. 25-2-2015 af Tom, John og Carsten