



# Chili con carne

- 500g Hakket oksekød (12-15 % fedt)
- 200-300g magert oksekød skåret i tern 1½-2 cm
- 3-4 spsk solsikkeolie eller anden neutral olie
- 1-2 stængler bladselleri
- 2 Gulerødder
- 2 løg, zitauer eller rødløg
- 1-2 Hvidløg
- Alm. Rød eller grøn chili
- 1 spsk Oregano
- 1 tsk Spidskommen
- 2 ds. Chilibønner
- 3-4 dl Oksebouillon
- 200g majs
- 1 tsk sukker
- Salt/peber
- Maizena til jævning
- 2½dl Creme fraiche

## Kartoffelmos

- 4-6 Bagekartofler (ca. 750g)
- 125g smør
- 1-2 dl sødmælk
- Lidt revet muskatnød (kan undlades)

Hak løg, hvidløg, gulerødder, bladselleri i små tern. Chilien hakkes helt fint.

Opvarm olien i en gryde og brun kødet heri. Først det udskårne og derpå det hakkede.

Når du kommer kødet ned i det varme fedtstof, så lad være med at røre rundt i det med det samme, men giv det lov til at brune før du vender det.

I modsat fald risikerer man at sænke temperaturen i gryden, og trække saft ud af kødet, som ender med at koge i stedet for at stege.

Når kødet er brunet, sættes det til side, og kom løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri i gryden. Lad ingredienserne tage lidt farve, og kom dernæst kødet tilbage i gryden.

Tilsæt derpå oksebouillon, chili, spidskommen, oregano og sukker. Der røres godt om, og der skrues ned for blusset når det er tæt på kogepunktet. Kog ved svag varme under låg i ca. 1 time. Rør rundt undervejs, og kom evt. lidt mere Bouillon ved hvis retten udtørre.

Tilsæt chilibønner og majs, og lad retten simre yderligere ca. ½ time.

Smag til med salt og peber, og evt. yderligere chili og spidskommen. Husk der er en grund til retten hedder Chili con Carne, så den vil være stærk. Jævn evt. retten med Maizena.

Ca. 35-40 minutter før din chili con carne er færdig, sættes de skrællede og halverede kartofler over i saltet vand.

Kog kartoflerne til de er godt møre, og dræn vandet fra gryden. Tilsæt smørret og mos kartoflerne, mens der tilsættes mælk efter behov og ønsket konsistens.

Smag til med salt og peber, og evt. lidt revet muskat.

Ved anretning tilsættes en lille kold klat creme fraiche.



## Tiramisu

- 4 æg, økologiske og salmonellafri.
- 100 g sukker
- 1 stang god vanille
- 500 g Mascarpone (flødeost)
- Ca. 4 dl stærk kaffe
- 1 dl Amaretto (mandellikør)
- Savoirdi-småkager (Lady fingers)
- Kakaopulver

Lav en god stærk kaffe, gerne en espresso-type, eller instant kaffe. Lad den køle af og mix den med Amaretto.

Del æggene og sæt hviderne til side. Rør blommerne med sukker og vanillekorn til en lys og luftig æggesnaps. Der skal røres længe! Rør Mascarponen grundigt i.

Pisk hviderne til skum og vend det forsigtigt i massen.

I en aflang form (ca. 20x30 cm) lægges nu et lag lady fingers, der først er dypet i kaffelagen 2-3 sekunder.

Pas på de ikke trækker alt for meget luge!

De skal dække bunden helt, så hvis de ikke lige passer, så knæk dem i mindre stykker.

Så lægges et lag creme og derefter nok et lag lady fingers, som er vædet med resten af lagen.

Der slutes af med et lag creme og formen sættes på køl, meget gerne natten over, ellers mindst 4-5 timer. 1 time kan i nogle tilfælde være rigeligt :-)

Inden servering drysser man et lag kakao over.

# Madklubben - hold 5

## den 18. marts 2015

Chili Con Carne og Tiramisu

