



## Madlavning ved hold 4 d. 11-2-2016

Tema: Italiensk

### MINISTRONESUPPE MED BACON

*Fantastisk simpel minestrone suppe med skønne tern af bacon og en fyldig kombination af lækre grøntsager og spaghetti. Servér evt. med flager af herlig parmesanost og et godt stykke brød til at dykke i den pragtfulde suppe.*



TIL 4 personer  
1 pk baconern  
2 gulerødder  
2 stængler bladselleri  
2 rødløg  
3 fed hvidløg  
1 spsk olie  
1/2 squash  
1 tsk rosmarin  
1 1/2 tsk timian  
1 ds hakkede tomater  
1 l hønsebouillon (eller grøntsagsbouillon)  
salt  
peber  
75 g spaghetti

Steg baconen sprød i en gryde. Tag det op, og lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Skræl imens gulerødderne, og skær dem i fine tern. Skær også bladsellerien i fine tern. Hak løg og hvidløg fint. Varm olien op ved middel varme i gryden, og svits gulerødder, bladselleri, løg og hvidløg, til løgene er gennemsigtige.

Skær squashen i fine tern, og kom den i gryden sammen med rosmarin, timian, hakkede tomater, hønsebouillon og den stegte bacon. Lad minestrone suppen simre i 5-10 minutter, og smag til med salt og peber.

Knæk spaghettien i små stykker, kom stykkerne i gryden, og lad det koge i ca. 10 minutter, til spaghettien er færdigkogt.

Servér minestrone suppen rygende varm - så er den allerbedst

# Mandeklubben



Besøg: [www.mandeklubben.net](http://www.mandeklubben.net)

"Vi klikkes ved"

Der laves 2 pizza'er pr hold.

Start med pizza saucen og sæt den gerne på køl inden den bruges. På pizza 1 kan feks. anvendes mozzarella ost, champignon, peperoni og krydderier.

På pizza 2 kan feks. anvendes mozzarella ost, serrano skinke, rød peber og krydderier.



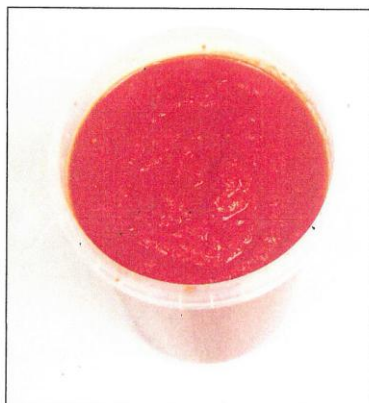
## Pizza sauce

### Opskrift

1 ds. Flåede tomater (Øko eller cherry tomater anbefales)  
½ Hønsbouillon terning  
1 fed hvidløg  
Olivenolie (ca. 3 spsk.)  
Salt  
Chili  
Oregano

Hak hvidløg fint  
Varm Olivenolien i en gryde  
Hvidløg brunes til det er gyldent  
Tilsæt flåede tomater og bouillon  
Skru ned for varmen, så det småkoger i ca. 30 min  
Smages til med salt, oregano og chili  
Blendes og opbevares i plastbeholder

Denne pizza sauce kan opbevares i op til 3 uger i køleskabet i en lukket beholder, hvis den pakkes mens den er varm og kan også bruges gryderetter og pastasauce



Madlavning torsdag d. 11-2-2016 af Tom, John og Carsten



## Nemdej Pizza (2 stk. 12-16 timer)

1 g gær (på størrelse med en ært)  
330 g Vand  
8 g Salt

Blandes i en stor skål, til gæren er opløst

Tilsæt  
400 g hvedemel 12%

Rør rundt med en grydeske til det er samlet og alt mel er vådt.  
Dæk skålen til med film eller plastik (frysepose)  
Står ved stuetemperatur i 12 – 16 timer.  
Op til 24 timer hvis det står 8-10 timer i køleskabet

Hældes ud på et meldækket bord  
Del dejen i 2 stykker.  
Siderne vendes forsigtig ind under dejen så den bliver rund.  
Ligger på rigeligt mel under plastik i ca. 30 min.

Et stykke vendes om  
Prik 30-40 fordybninger med fingerspidserne med i dejen  
(kun lige så man let kan mærke bordet igennem dejen)  
Begge hænder med oversiden opad føres ind under dejen  
Dejen løftes op på hænderne, som trækkes forsigtigt fra hinanden.  
Dejens overside vendes ned på et stykke rundt bagepapir

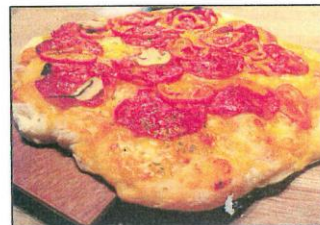
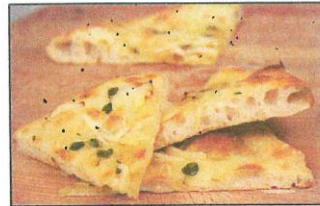
Valgfrit fyld på, ikke for meget  
Pas på der ikke kommer noget ud på kanten  
1/2 - 3/4 pakke frisk mozzarella pr pizza er nok

1) Bages på næst nederst rille i ovnen  
275 °C - 6 min + 2-4 min på ovnens bund  
285 °C - 5 min + 1-2 min på ovnens bund  
Dette passer ca. på en tynd pizza,  
er den lidt tykkere skal den bages mere

2) Bages på pizzasten  
Varm stenen op i mindst 30 min. ved 275 -285 °C  
Bages i 8-10 min.

Tips: Når osten bobler skal den ned på bunden af ovnen

*"Pizzaen er færdigbagt når den ikke bøjer hvis man løfter i den ene side eller den har mørkebrune pletter på bunden"*



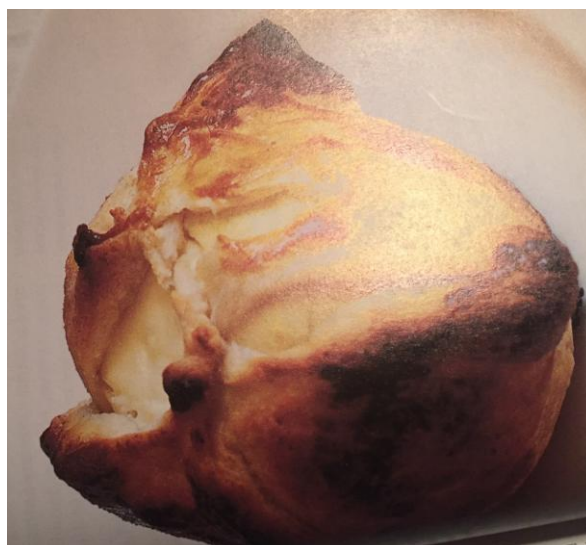
Madlavning torsdag d. 11-2-2016 af Tom, John og Carsten



## Mele In Crosta (Indbagt æble)

Til 4 personer  
usaltet smør til formen  
250 g butterdej, optøet  
hvedemel til drys  
4 madæbler  
2 spsk vaniljesukker  
1½ dl piskefløde  
1-1½ tsk stødt kanel  
1 æggeblomme, pisket med 1  
spsk vand

Varm ovnen op til 180 grader. Smør et ovnfast fad. Rul dejen ud (tykkelse:  $\frac{1}{4}$  cm) på et meldrysset bord og skær den i 4 firkanter, hver stor nok til at kunne indeholde et æble. Skræl æblerne, fjern kernehusene og placer et æble på midten af hver firkant. Drys med vaniljesukker og fyld hvert æble med  $\frac{1}{4}$  af fløden og 1 knsp kanal. Fold dejens hjørner op over hvert æble og knib dem sammen. Lad en lille åbning være, så dampen kan slippe ud. Pensl dejen med æggeblomme, stil pakkerne i fadet og bag dem i 40 min



Madlavning torsdag d. 11-2-2016 af Tom, John og Carsten