



Madlavning ved hold 4 d. 7-2-2018

Tema: 70/80'er mad



Forloren hare ala farmor

(Farmor brugte ikke madlavningsfløde, for den var ikke "opfundet", men ellers er alt ved det gamle i denne opskrift på forloren hare).

Antal portioner: 4 personer

300 g hakket svine- og kalvekød

$\frac{3}{4}$ tsk groft salt

friskkværnet peber

40 g finvalsedede havregryn (ca. 1 dl)

$\frac{1}{2}$ dl mælk

1 æg

6 skiver bacon (ca. 100 g)

$2\frac{1}{2}$ dl letmælk

$\frac{1}{4}$ liter Karolines Køkken® Madlavningsfløde 8%

Madlavningsfløde 8%

1 spsk ribsgelé

$\frac{3}{4}$ tsk groft salt

friskkværnet peber

1 spsk lys saucejævner

evt. kulør

Tilbehør

1 kg kartofler - koges

600 g dampede blandede grøntsager, fx broccoli og grønne bønner

ribsgelé



Rør det hakkede kød godt med salt og peber. Tilsæt havregryn, $\frac{1}{2}$ dl mælk og æg og rør farsen glat. Kom farsen i et lille ovnfast fad (ca. 16 x 22 cm) og form den til et farsbrød. Del baconskiverne på midten. Læg dem tæt på farsbrødet og brun det midt i ovnen. Skru ned for ovnen, hæld $2\frac{1}{2}$ dl letmælk omkring farsbrødet og bag det færdigt. Tag farsbrødet ud og hold det varmt.

Fjern mælkeskindet og si mælken over i en tykbundet gryde. Tilsæt fløden sammen med gelé, salt og peber. Bring sauceen i kog, tag gryden af varmen og rør saucejævner i. Kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.

Skær den forlorne hare i skiver i fadet. Hæld lidt sauce i bunden af fadet og server resten ved siden af sammen med kartofler, grøntsager og ribsgelé.

Bruning

Ca. 20 min. ved 225° - traditionel ovn.

Bagetid

Ca. $\frac{1}{2}$ time ved 175° - traditionel ovn.



Madlavning torsdag d. 7-2-2018 af Tom, John og Carsten

Citronfromage

Citronfromage af den lækreste luftige, friske slags med syrligt sødme i perfekt kombination! Nøj, det er altså godt.

Citronfromage er ret nem at lave, man skal dog være lidt omhyggelig med at følge opskriften ret præcist - fx ift piskning af æggehvide, som skal være helt stift og vænnes nænsomt i - og så skal man selvfølgelig være sikker på at husblassen er godt fordelt i æggesnapsen, men det går nemt med den fremgangsmåde som jeg fortæller i opskriften her.

Ingredienser

3 blade husblas

2 æggeblommer

2 æggehvider

65 g sukker

Revet citronskal af 2 usprøjtede citroner (ca. 1 spsk)

2/3 dl citronsaft (fra de citroner, du har brugt skallen af)

1 1/2 dl piskefløde

Til anretning

1 dl fløde, pisket til flødeskum

Start med at lægge husblas i blød i en stor skål med koldt vand, sørg for at alle tre blade er godt dækket med vand og lad det stå i ca. 10 minutter.

Imens forberedes de andre ingredienser - der vejes af, presses citronsaft og rives skal mv.

Hæld vandet fra husblassen og forbered et vandbad. En skål sættes i en gryde med kogende vand. Kom husblas i skålen og sluk for vandet. Rør rundt til husblassen er helt smeltet, det tager kun lige et øjeblik.

Tag skålen op af vandet og lad den stå på køkkenbordet et øjeblik, i mens æggeblommer og sukker piskes i en ren skål til helt lys, luftig æggesnaps - brug en håndmikse og sørg for at piske grundigt, så alle sukkerkornene bliver opløst, pisk til sidst revet citronskal i æggesnapsen.

I skålen med husblas piskes nu citronsaft i med et piskeris og derefter hældes citronsaft/husblas langsomt i æggesnapsen, mens der piskes med håndmikseren til det er helt jævnt fordelt. Pisk hellere lige et halvt minut forlænge her, for at sikre, at der ikke kommer husblasklumper i den færdige citronfromage.

I en ren skål piskes flødeskum lækkert og luftigt og det vendes forsigtigt i æggesnapsen med en dejskraber.

Vask derefter skål og piskekroge af, tør grundigt og pisk æggehviderne helt fuldstændig stive - det skal være sådan at de danner små toppe og man kan vende skålen uden at æggehviden falder ud.

Rør først forsigt men grundigt en spsk. af den stive æggehvide i skålen med citronfromage uden at slå luften ud af den luftige flødeskum - derefter vendes nænsomt resten af æggehviden i.

Fordel i 4 portionsglas og sæt på køl i 4 timer

Pynt med flødeskum