

Madlavning

September 2007

hold 1

MENU:

Kalkunschnitzel á la Cordon Bleu

scoresalat

kaffe og kage



Det kan du da ikke sige, hvis folk vil have den, er det i orden.

Nej saftuseme nej, nu må det være slut.

Den salat er set og spist så mange gange, så lad os lave en ny scoresalat! Se næste side ...

Scoresalaten

Græskinspireret kartoffelsalat med feta og oliven. Denne kartoffelsalat er en rigtig „scoresalat“, som tager keglér hver gang! Fetaost kommer bedre til sin ret, hvis den smuldrer eller skæres i tynde flager. På denne måde fordeles den salte smag i hele salaten.

1 kg bagekartofler
½ dl olivenolie
2 spsk citronsaft
2 tsk tørret oregano
400 g (ca. 3) peberfrugter
 i forskellige farver
2 spsk olivenolie
2 fed hvidløg
salt og peber
50 g sorte oliven
 (helst græske)
kalamataoliven
 med sten)
75 g fetaost, gerne gedefeta
 evt. bredbladet persille
Kartoflerne med skræl
 halveres på langs og skæres i smalle både på den lange led. De lægges i et ildfast fad og blandes med olie, citronsaft, salt, peber og oregano. Bages ved 230 grader varmluft, til de er gyldne, 20-25 minutter afhængigt af kartoflernes størrelse. Vend dem forsigtigt undervejs.
 Når kartoflerne og peberfrugterne er afkølede, vendes de forsigtigt sammen i et fad. Fetaen skæres i tynde flager eller smuldrer over og oliverne lægges på til sidst.

Scoresalaten hedder scoresalaten, fordi jeg under arbejdet med den første bog lavede salaten til et større selskab. En af gæsterne rejste sig pludseligt under middagen og råbte: „Hvem har lavet denne mad?“, hvortil jeg svarer: „Det har jeg“. Han spurgte herefter højt, tværs på bordet: „Vil du gifte dig med mig?!“. Fra da og da kaldte vi bare salaten for scoresalaten.

Kalkunschnitzel à la Cordon Bleu

Opskriften er beregnet til 4 personer

Ingredienser

4 stk tynde kalkunschnitzler à 125-150 g
4 stk tykke skiver rød irsk cheddar
4 stk tynde skiver kogt skinke
8 stk basilikumblade
1½ dl grønsagsboullion
50 g smør til stegning
salt & peber

Fremgangsmåde

Bank evt. kalkunkødet tyndt ud, læg en skive ost, en skive skinke og et par basilikumblade på hver schnitzel, fold og fæst dem med tandstikker. Brun kødet i smør på begge sider, drys salt og peber på, hæld lidt boullion ved og lad det efterstege 8-10 minutter på hver side afhængig af tykkelse. Servér schnitzlerne med kogte små gulerødder, bønner samt broccoli.



GourmetBryggeriet

[Login](#)

[Forside](#)

Cloudy Wheat

- Øltype: Hvedeøl
- Bryggeri: GourmetBryggeriet
- Alkoholprocent: 5,5

Denne hvedeøl er uklar og gylden med et tæt, hvidt skum, der har en lang holdbarhed. Duften er fyldig og frisk af grønt græs, nelliker og koriander samt rige toner af korn. Den let syrlige smag har en overvægt af malt og karamel, og der fornemmes en diskret balanceret bitterhed, som ikke trækker nogen nævneværdig efterbitterhed.

Hvedeøllet fra Gourmetbryggeriet er inspireret af den klassiske bayerske "hefeweise", der har et stort publikum i Sydtyskland. Det er en øltype, der oprindeligt blev brygget som erstatning for de almindelige bygmaltsøl, da der i 1300-tallet var stor mangel på byg. Helt i overensstemmelse med traditionerne er Cloudy Wheat en helmaltsøl brygget på lys byg-, hvede-, caraaroma- og rød münchenermalt. Indbrygningsgraden er 13 grader plato. Ved urtkogningen er øllet tilsat Hallertau Northern Brewer, som er en almindelig bitterhumle fra Bayern. Øllet fermenteres med en tysk overgær.

Cloudy Wheat kan med sin sødme og friskhed både drikkes til en traditionel brunch og til stærkt krydrede orientaske retter. Endelig kan den nydes på sine egne præmisser som en forfriskende tørstslukker i solen.

Hentet fra "http://oelogmad.dk/wiki/index.php/Cloudy_Wheat"