

En fårårsaften

i Madklubben ved hold 5



Menu

Fårret

Blomkålssuppe m/crispy bacon, brødcroutoner & persille.

Opskrift: 4 personer

400 gr. Blomkål
200 gr. Skrællede kartofler
4 dl. Boullion (1 terning)
4 spsk. Reven Mozzarellaost
4 spsk. Maizenamel
2 dl. Mælk
200 gr. Bacon i tynde skiver
4 Skiver sandwichbrød
Frisk persille
Salt
Peber



Kog blomkål og kartofler i mindre stykker i grøntsagsboullion til de er møre, ca ½ time. (Når kartoflerne skæres i mindre stykker får de en større overflade og koger hurtigere, så de "følges" med blomkålen).

Tilsæt Mozzarella, maizena og mælk. Lad suppen koge videre i ca. 3 minutter. Smag til med salt og friskkværnet peber og tag suppen af varmen.

Rist baconen på en pande så den bliver så sprød, at den kan brækkes i mindre stykker. Tag bacon af panden og læg den til afdrypning på et stykke køkkenrulle.

Skær sandwichbrødet i mindre firkanter og rist dem på panden i lidt olie.

Kom suppen i en blender, blend og hæld suppen tilbage i gryden. Varm suppen godt igennem.

Servér suppen pyntet med bacon og frisk persille og servér brødcroutoner til.

Hovedret

Marinerede lammemørbrad m/ rosmarinkartofler & grønne asparges i bacon.

Opskrift 4 personer

6 stk. Marinerede lammemørbrad
22 stk. Skalotteløg
8 grene Frisk timian
4 dl. Boullion (1 terning)
2 dl. Hvidvin
1 dl. Fløde
75 gr. Smør (50 gr. til saucen og 1 spsk. til hhv. stegning af lammemørbrad og skalotteløg)
800 gr. Små kartofler
2 stænger Rosmarin
9 skiver Bacon (1 pk.)
27 stk. Grønne asparges (3 i hver baconrulle)
Salt
Peber



De marinerede lammemørbrad krydres med salt og peber, hvorefter de brunes i smør. Steges ca. 6 min. under hyppig vending. Hviler i alufolie i 10 min. Serveres i skiver.

De hele skalotteløg (20 stk.) steges sagte i smørret i de 10 min. kødet hviler.

2 skalotteløg hakkes og svitses, hvorefter timian ribbes heri. Tilsæt boullion og vin og lad det koge kraftigt, så lidt af det fordamper. Smørret piskes i og til slut fløden. Kan mørknes med sovsekulør, hvis ønskes.

Grønne asparges rulles i bacon. Bages i ovn 25 min. ved 180 grader.

Kartofler skylles og tilsættes rosmarin, salt, peber og olie. Bages i ovn 35 min. ved 180 grader.