

Hold 5 08.02.06 Mandeklubbens Madklub



Madlavning ved Hold 5

08.02.2006

Dam, Søren og Niels P



Aftenens Menu

Forret:

Løgsuppe med blåskimmel

Hovedret:

Pipfugl på dåse med Chilikrydret kartoffel fad

Dessert:

Fastelavnsboller og kaffe





Løgsuppe med blåskimmel

Tilberedningstid: 45min.

Antal personer: 4

25 g smør
6 hakkede zittauerløg (ca. 400 g)
1 stort fed hvidløg i skiver
2 dl tør hvidvin
3 dl hønsebouillon
125 g HØNG Guld Danablu 60 (eller lign.)
2 pasteuriserede æggeblommer (ca. 2 spsk)
2 dl Karolines Køkken madlavningsfløde 18%
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Pynt

hakket bredbladet persille
50 g ristet bacon i mindre stykker

Tilbehør

150 g ristet flute

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og hvidløg ved svag varme i ca. 10 min. Tilsæt vin og bouillon og lad suppen koge ved svag varme og under låg i ca. ½ time. Blend suppen til den er glat og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt osten i mindre stykker og lad den smelte under omrøring. Rør æggeblommer og fløde sammen i en skål og tilsæt 1 dl af den varme suppe. Rør derefter æggeblandingen tilbage i resten af den varme suppe. Suppen må ikke koge, men holdes lige under kogepunktet. Tilsæt salt og peber og smag til.





Pipfugl på dåse

Tilberedningsmetode:

Ovn eller Indirekte grilning

Stegetid:

50 - 60 min

Antal personer:

4



- 1 - 2 kyllinger, ca. 1100 - 1200 g pr. stk.
- 1 - 2 dåseøl - á 33 cl
- 20 tørrede enebær
- Lidt Citrontimian eller almindelig timian efter behag
- Lidt Rosmarin efter behag
- Olivenolie - til pensling
- Salt og peber

Kyllingen rengøres og gnides indvendigt med salt. Med en fjerkræssaks klipper du spidsen af lårene. Vask dåserne, du ved jo ikke hvor de har været! Åbn dåserne, drik det halve af indholdet i hver dåse - og fyld så enebær og urter ned i dåsen - anbring pipfuglene nedover dåsen, så de står godt sikkert.

Stil dåserne i et fad og Pensl pipfuglene med olivenolie og drys med salt og peber.

Steg dem i ovnen til de er godt sprøde og der er en klar kødsaft.

Bemærk at stegetiden kan variere fra ovn til ovn og størrelsen af pipfuglen ligeledes har indflydelse.

Hvis du griller:

Pipfuglene anbringes over foliebakken, indirekte på grillen. Hæld lidt vand i foliebakken. Her står de så og danser i øl og urtedampe i ca. 50 - 60 min og resultatet er fantastisk, med sprødt skind hele vejen rundt!



Chilikrydret kartoffel fad

Tilberedningstid: 60+ min.

Antal: Tilbehør til 4

2 milde røde chilipebere
1 kg skrællede kartofler i tykke både
12 chalotteløg i halve og kvarte (ca. 200 g)
1 rød peberfrugt i små tern (ca. 125 g)
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
½ liter Karolines Mornay Sauce 5%



Bagetid: Ca. 45 min. ved 200°.

Flæk chilipeberne på langs. Fjern kernerne under rindende vand med en spids kniv (hvis man fjerner de hvide "vægge" bliver chillien mildere). Hak chilipeberne (ca. 2 spsk i alt). Kom kartoffel både, chalotteløg, peberfrugt og chili i 4 små ovnfaste fad (ca. 4 x 18 x 20 cm). Drys grønsagerne med salt og peber. Fordel Mornay Sauce i kartoffel fadene og bag dem midt i ovnen.



Fastelavnsboller

Tilberedningstid: 60min.

Antal: ca. 12 stk.

3 dl sødmælk
50 g smør
30 g gær
1 sammenpisket æg
1 spsk sukker
salt
750 g hvedemel ca.

Creme

2½ dl sødmælk
2 æg
3 spsk sukker
1 spsk majsstivelse
1 tsk kardemomme
1 citron fintrevet

Drys

2 spsk perlesukker
30 g mandelflager



Smelt smørret i en gryde, lun mælken let i smørret og udrør gæren heri.

Tag lidt af ægget fra til pensling og tilsæt resten. Drys sukker og salt i melet og rør melet i dejen efterhånden.

Tag dejen ud på bordet og ælt den sammen til en let og smidig dej. Dæk den til og lad den hæve 30 minutter.

Creme: Pisk mælk, æg, maizenamel og sukker sammen i en kasserolle. Varm det langsomt op under piskning ved mellemvarme, til cremen tykner. Kog igennem ved lav varme 1 minut. Tilsæt kardemomme og citronskal og lad cremen køle af.

Tag dejen ud på bordet og ål den igennem. Rul den ud til et rektangel og skær det i 12 stykker. Fold hvert stykke omkring 1 lille spsk. creme. Luk bollerne meget grundigt sammen og læg dem på sammenføjningen på en bageplade med bagepapir. Lad bollerne efterhæve 15 minutter. Pisk det gemte æg med lidt vand og pensl bollerne. Drys bollerne med perlesukker og mandelflager. Bag bollerne ved 200 grader i 15-18 minutter