

Madklub 6. marts 2013 ved Hold 5

Aïgo bouido – Kvaglundsuppe og Birkebos specialitet med blomkålssalat

Forret:

Aïgo bouido - Kvaglundsuppe

Ingredienser (4 pers.):

- 1½ l. hønsebouillon
- 2 laurbærblade
- 2 blade frisk salvie
- En knivspids chili flager
- Salt / peber efter smag
- 12-14 pillede fed hvidløg
- ca. 6 spsk. olivenolie
- 8 skiver tørt brød
- ca. 100 gr. reven Gruyère ost



Fremgangsmåde:

Traditionelt fremstilles denne suppe på rent vand, - "aïgo bouido" betyder "kogt vand", men den smager af lidt mere, hvis man bruger en let bouillon.

Kom bouillon, laurbærblade, salvie, hvidløg og to spsk. olie i en gryde. Kog det op for kraftig varme. Dæmp så varmen og lad suppen simre under låg på klem i et kvarter.

Fjern krydderurterne og purér hvidløgene med en stavblender eller passér dem gennem en sigte.

Læg to skiver brød i hver suppetallerken og kom lidt olie på dem. Fordel osten over skiverne og kom den rygende varme suppe henover.

Suppen skal trække et minuts tid inden servering.

Hovedret

Birkebos specialitet med blomkålssalat

Ingredienser (4 pers.):

Kød:

- 1,2 kg svinekam uden spæk
- 1 stort løg
- ¼ selleri
- ¼ l. hønsebouillon
- paprika
- salt, peber
- Kødsnor



Rødbeder:

- 3 rødbeder
- 1/2 glas honning (Husk at gemme 1 spiseskefuld til blomkålssalaten)
- 1 dl balsamicoeddike
- 1/2 flaske rødvin

Kartofler:

- 1 kg kartofler
- ¼ revet muskatnød
- ¼ l. fløde
- 2 ½ dl. hvidvin

Blomkålssalat:

- 1 blomkål
- 1 rødløg
- 1 spiseskefuldskefuld honning
- ½ dl. jomfruolivenolie
- 1-2 tsk. balsamicoeddike
- Salt

Fremgangsmåde

Løg skæres i skiver og svitses på en pande i olie til de bliver blanke. Selleri rives på et råkostjern. Lomme skæres i kødet. Lommen krydres med paprika og fyldes med blandingen af løg og de revne selleri. Stegen lukkes med kødsnor. Kødet brunes på en pande, lægges i et fad, drysses med salt og peber og tilsættes ¼ l. hønsebouillon. Kødet steges i ovn 50-60 min. (Hold øje med den!) ved 200 grader, hvorefter den skal hvile 15-20 min. i stanniol.

Rødbederne skrælles og skæres i både.

De koges 45 min. i en blanding af honning, rødvin og balsamicoeddike. Når rødbederne er færdige tages de op af lagen, som man lader koge ind til en tyk sirupsmasse. Derefter kommes rødbederne tilbage i lagen og serveres varme.

Kartoflerne skrælles og skæres i både. De brunes, så de får lidt farve, hvorefter hvidvinen tilsættes i små mængder, således temperaturen ikke falder. Efterfølgende tilsættes piskefløden, på samme vis som hvidvinen, herefter tilsættes muskatnød. Låg pålægges og kartoflerne skal simrekoge til de er møre.

Blomkål skylles og deles i små mundrette buketter. Rødløg skæres i ringe. Der laves dressing af jomfruolivenolie, balsamicoeddike, lidt salt og en spiseskefuld honning. Dressingen opvarmes indtil honningen er smeltet, hvorefter dressingen afkøles og blomkålsbuketterne og rødløgene vendes i dressingen, hvorefter den serveres.