

Madklub 5. marts 2014 ved Hold 5

Kartoffel-porresuppe

Hakkebøf med kartofler, bløde løg og agurkesalat

Kartoffel – Porresuppe

- 500 g Skrællede kartofler
- 2 Porrer
- 2 Forårsløg
- 1 dl Fløde
- 2 Laurbærblade
- 150 g Bacon i tern
- ¾ l Boullion, høns eller kalv (2 terninger)
- Salt / peber



Kartofler skrælles, porrer og forårsløg skæres i skiver (gem lidt til at pynte med).

Kommes i gryde og koges møre (35-40 min.).

Tag vandet fra og tilsæt boullionterningerne i dette, således der er ¾ l.

De kogte grøntsager blendes sammen med boullionen, som tilføres lidt efter lidt (Ikke det hele) indtil den ønskede konsistens opnås.

Fløden tilsættes og suppen smages til med salt og peber.

Pynt:

Forårsløg og porre (Det, som blev lagt til side) skæres i tynde skiver og varmes med i suppen i et par min.

Baconternene ristes på panden og serveres som "drys".

Hakkebøf med kartofler, bløde løg og agurkesalat

- 500 g Oksefars
- 750 g Babykartofler
- 1 Rød peber
- 2 Mellemstore løg
- 1 Okseboullionterning + ½ l vand
- 1 dl Fløde
- 1 spsk Mel (Til jævning)
- 1 spsk Sukker (Til bløde løg og peber)
- Lidt smør (Til stegning)
- Sovsekulør
- Salt og peber

Kartoflerne kommes i en gryde med en spsk salt. Tildækkes med vand og koges i ca. 12-15 min, hvorefter de "hviler" i det varme vand ca. 10 min.

Løg og grøn peber brunes med sukker på panden, hvorefter det tages af og tildækkes. Bøf steges i olie i ca. 5 min. på hver side. Start ved høj varme og reducer til mellemhøj varme efter et par min.

Tilføj smør og steg bøfferne yderlig ca. 4-5 min på hver side, ved lav varme.

Bøfferne tages af, og panden drysses med 1 spsk mel, og boullionen piskes i til en tilpas konsistens opnåes, og sovsen småkoger.

Fløden tilsættes og der smages til med salt og peber.

Sovsekuløren tilsættes således den ønskede kulør opnåes.

Bøfferne kommes tilbage på panden og de pyntes med løg/peber-blandingen.

Serveres i panden med de kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat.



Agurkesalat (Start med dette)

1 Agurk
1½ dl Eddike
1 dl Vand
3 spsk Sukker
1 tsk groft Salt
1 tsk Hele korianderfrø
2 Laurbærblade
3-5 Hele sorte peberkorn
2-3 Nellike korn

Agurkerne skæres i fine skiver. Lad dem trække i en skål med den grove salt i en times tid og knug herefter så meget væske ud af dem som muligt.

Krydderierne, undtagen salt og sukker, kommes i gryde, sammen med eddike og vand og bringes i kog (Koges 5 -7 min.) Tages herefter af kogepladen og lad det trække indtil det er lunken. Når lagen er lunken, sies krydderierne fra og den smages til med salt og sukker. Kom agurkeskiverne i en skål, hæld lagen over dem og lad den trække så længe som muligt.

