



Madlavning ved hold 4 d. 8-2-2017

Porresuppe

Mørbrad med hvidvins sauce, bønner, babymajs og hasselback-kartofler

Forret:

- 6 porer
- 40 g. margarine
- 3½ grønsagsblokke
- 200 g. Pikant ost
- Purløg
- Salt, peber
- Vand

Porresuppe:

Rens 6 porer godt og skær dem i tynde skiver, noget af det grønne må gerne komme med.

Svits porrerne i ca. 40 g. margarine (må ikke brune) og hæld 2 l. bouillon ved (3½ bouillon blokke).

Smag til med salt og peber. Lad suppen koge i ca. 8 minutter. Rør 200 g. PIKANT flydende med 4 spsk. vand og ller suppen under omrøring. Lad den koge et par minutter til flødeosten er helt smeltet.

Server porresuppen med et drys fintklippet purløg og flutes.

Hovedret:

- Svinemørbrad (ca. 800 g.)
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 3½ dl hvidvin
- 2-3 gulerødder
- 1-2 dl. vand
- 2 sovseterninger
- Kartoffler
- Majsolie
- 2½-3 dl. piskefløde
- Madkulør
- 1½ pk. babymajs
- 1½ pk. bønner
- Salt, peber



Madlavning onsdag d. 8-2-2017 af Tom, John og Carsten



Svinemørbraden:

Mørbraden pudses og skæres i skiver. Mørbradene lægges i et fad, som de fylder ud. Efter mørbradene har trukket i marinaden tages de op og aftørres let med et stykke køkkenrulle. Nu brunes de på panden og lægges i et fad. Sovsen hældes over og fadet stilles i ovnen i ca. 20-30 min. ved 200 grader. Mørbradene serveres med bønner, baby majs og kartofler.

Marinaden:

2 løg blændes eller skæres i små stykker. 2-3 gulerødder skæres i små stykker. 2 fed hvidløg tilsættes og det hele røres sammen med 3½ dl. hvidvin. Marinaden hældes over mørbraderne og står så længe som muligt.

Hasselback-kartofler:

Skræl og skræl kartoflerne. Aftør dem godt. Læg hver kartoffel foran et skærebræt og skær dem næsten igennem. Læg dem i et velsmurt fad Pensl kartoflerne med olie. Drys salt og peber over. Bag dem i ca. 60 minutter ved 200 grader.

Sovsen:

Marinaden hældes i en gryde og hertil tilsættes ca. 3½ dl. piskefløde. 2 sovseterninger opløses i 1-2 dl. kogende vand og tilsættes. Sovsen jævnes, smages til med salt og peber og tilsættes kulør efter behag.

Tilbehør:

Enderne klippes af bønnen og de skylles godt. De koges i 10-15 minutter i velsaltet vand. Baby' majsene skylles også og koges 2-3 minutter ligeledes i saltet vand.

Forslag til arbejdsgang:

(Spisetid ca. kl 20)

Ovnen tændes på 200 grader.

Mørbraderne lægges til at trække i marinade.

Kartoflerne laves og sættes i ovnen kl. ca. 1920.

Suppen forberedes.

Tilbehøret gøres klar

Mørbradene sættes i ovnen kl. ca. 1950.

Velbekomme



Madlavning onsdag d. 8-2-2017 af Tom, John og Carsten