

Madklubben

1/11 2017

80`er mad ved Hold 1: Niels, Dan og Bjarne

Forret:

Rejecocktail m/flutes

Hovedret:

Indbagt mørbrad

med hasselbagte kartofler og broccoli

samt bearnaisesovs fra bunden 😊

Dessert:

Kaffe og hjemmebragt kage

God appetit



Rejecocktail



Ingredienser:

600 gram Rejer uden skal, kogte

200 gram Iceberg, salat

-

Dressing:

2 dl. Creme fraiche 38 %

1 dl. Piskefløde

4 spsk. Tomatketchup

3 tsk. Sød chilisaUCE

0.25 tsk. Salt

-

Pynt:

Citron

Tomater

Dild, frisk

-

Opskrift

Rør creme fraiche sammen med tomatketchup, chilisaUCE og salt. Pisk fløden stiv, vend den i creme fraiche og smag dressingen til.

Skyl og snit salaten.

Fordel salaten i rejecocktailglas eller i almindelige portionsglas. Læg her over rejer (tag lidt fra til pynt) og klippet dild. Hæld dressing over. Pynt anretningen med citronbåde, rejer og dildkviste.

Server rejecocktailen med lune flutes.

Hasselbagte kartofler



Ingredienser:

8		<u>Kartofler</u>
		<u>Salt</u>
2	spsk.	<u>Olivenolie</u>
2	tsk.	Paprika
	evt.	<u>Hvidløg</u>

Opskrift:

Kartoflerne skrælles og snittes. Snittene skal ligge med ca. ½ cm. afstand. Jo smallere snit, jo bedre bliver resultatet. Desuden skal snittene gå næsten gennem kartoflen.

Olieblanding:

Olien blandes med meget salt og paprika, evt. hvidløg. Blandingen skal være ret fast, dog ikke mere end det stadig kan smøres ud på kartoflerne.

Kartoflerne pensles med blandingen og skal være godt dækkede på alle sider. Ovnens skal være forvarmet til 200 grader C. alm. ovn. Kartoflerne skal stege i 40 minutter eller til de er meget gyldne.

Indbagt mørbrad med hasselbagte kartofler, broccoli og bernaisesovs.



Ingredienser

- 1 stk. svinemørbrad
- 10 g margarine
- 1 tsk. salt
- 250 g champignon
- 250 g hakket svinekød
- 250 g hakket persille
- 1 stk. æg
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. merian
- Groftkærnet peber
- 3 stk plader frossen butterdej

● Sådan gør du

- 1. Mørbraden brunes ved god varme i margarinen, drysses med salt og tages af panden.
- 2. Champignon hakkes groft og brunes på panden 2-3 min. uden fedtstof.
- 3. Det hakkede kød røres med champignon, persille, æg, salt, peber og merian.
- 4. Butterdejen optøes.
- 5. Butterdejspladerne pensles med vand og lægges oven på hinanden.
- 6. Rulles ud i et rektangel så stort, at mørbrad og fars kan pakkes ind.
- 7. Farsen lægges i ret tyndt lag på langs ad butterdejen.
- 8. Mørbraden lægges på farsen, og dejen pakkes om.
- 9. Sammenføjningerne pensles med æg for at holde sammen.
- 10. Mørbradpakken” løftes over på bagepladen, eventuelt på bagepapir og pensles med æg.
- 11. Stilles i ovnen ved 200 grader cirka 20 min.