

**Madklubbens  
"sølvbryllup"  
Sæson 2021/2022**

Klar suppe

Oksesteg m/kartofler og æblesalat

Chokolademusse



## Klar suppe m/hjemmelavede kød- og melboller

Den frosne suppe, tages ud af pakningen og følg vejledningen.

### Melboller:

65 gram Smør

2.5 dl. Vand

125 gram Hvedemel

3 Æg M/L, hele

Salt

Kom fedtstof og vand i en gryde og bring det i kog. Kom melet i på en gang og rør opbagningen sammen, til den er blank og slipper gryde og ske.

Tag gryden fra varmen og afkøl dejen lidt. Pisk æggene sammen og rør dem i lidt efter lidt. Smag til med salt.

Kom dejen i en bollesprøjte, sprøjtepose eller brug en teske til at forme bollerne med. Skær dejen af i passende størrelse ned i varmt vand efterhånden som dejen trykkes ud.

Kog melbollerne i letsaltet vand i 5-6 minutter, lad dem koge op et par gange.

Tag dem så op med en hulske på en stor tallerken med en omvendt lille tallerken på, så ligger bollerne ikke og svømmer i vand.

Kan frysnes, men bedst på en plade enkeltvis. Når de er frosne, kan de nedfrysnes i poser.

### Kødboller:

250 gram Kalv og flæsk. hakket 11%

2 tsk. Løg

1 Æg M/L, hele

2 tsk. Salt

2 knsp. Peber

3 spsk. Hvedemel

0.75 dl. Svinebouillon

Løget rives fint. Kødet skal være meget finthakket, 3– 4 gange, for at kødbollerne kan blive glatte. Rør farsen sammen.

Alternativt køres ingredienserne i en foodprocessor, tilsæt suppet lidt efter lidt til en passende konsistens.

Sæt 1/2 liter vand over. Bring vandet i kog med 1 tsk. salt.

Dyp en teske i vandet og form kødbollerne med ske og hånd. Kog bollerne 3 – 4 minutter.

Tag dem op med en hulske, og læg dem til afdrypning i en sigte.

### Tips:

Kødbollerne kan fryses i op til 3 måneder

## Oksesteg og Sovs(4 personer):

Smør	33g
Oksetykkam	1 snørret oksesteg af ca 1 kg
Skrællede gulerod (ca. 100 g)	1½
Bladselleri (ca. 50 g)	1½ stilk
Zittauerløg i grove stykker (ca. 83½ g)	¾
Mørk øl, fx dark ale	1½ dl
Vand	1½ dl
Laurbærblad	¾
Groft salt	1 tsk
Friskkværnet peber	
<u>Karolines Køkken® Piskefløde</u> 38%	1 dl
Kulør	

# Sådan gør du

## Oksesteg og sovs

- Lad smørret blive gyldent i en stegegryde. Tør oksestegen af og brun den på alle sider i ca. 3 min.
- Tag stegen op og brun gulerødder, bladselleri og løg i ca. 2 min. Kom den brunede steg tilbage i gryden sammen med øl, vand, laurbærblad, salt og peber. Lad oksestegen braisere ved jævn varme og under låg i ca. 1½ time.
- Tag oksestegen op og hold den varm. Fjern laurbærbladet og blend sky og grøntsager. Tilsæt fløde, varm saucen godt igennem og smag til. Tilsæt kulør.
- Fjern, ved serveringen, snoren fra kødet og skær det i skiver. Læg kødet i et fad og hæld lidt sauce henover. Server resten af saucen i en skål ved siden af.

## Æblesalat(4 personer)

<u>Karolines Køkken® Piskefløde 38%</u>	$\frac{2}{3}$ dl
Hvidvinseddike	$2\frac{2}{3}$ tsk
Groft salt	$\frac{1}{3}$ tsk
Friskkværnet peber	
Røde æbler i tynde både, fx discovery (ca. 250 g)	2
Bladselleri i tynde, skrå skiver (ca. 166 $\frac{2}{3}$ g)	$3\frac{1}{2}$ stilk
Skyllede blåbær	83 $\frac{1}{3}$ g
Salte cashewnødder, mandler eller peanuts	50 g

## Pynt

**Blade af bladselleri**

Sådan gør du:

### Æblesalat

- Pisk fløde, eddike, salt og peber sammen i en skål. Vend æblebådene i dressingen efterhånden som du skærer dem ud.
- Vend bladselleri i og anret æblesalaten i et fad. Drys med blåbær og nødder.
- Server æblesalaten sammen med oksesteg, sauce og kartofler.

### **Kartofler:**

**Ca. 750 gram**

Gøres klar, koges og serveres sammen med oksestegen.

### **Chokolademusse til 4 store maver:**

5 æg

5 strøgne spsk sukker

130 gram chokoladeknapper

1½ dl fløde

Medens chokoladen smelter i vandbad, piskes æggeblommerne godt med sukker.

Chokoladen sættes til afkøling.

Hviderne pskes stive, derefter skal fløden igennem samme tur, dog knap så stiv.

Under forsat psikning skal chokoladen i æggesnapsen , derefter vendes de piskede hvider samt fløden i.

Stilles afkølet – indtil serveringen.