



Madlavning ved hold 4 d. 9-2-2022

Tema: Sølvbryllupsmad

*Tarteletter med høns i asparges
Culottesteg med Knuste kartofler med krydderurtesmør og parmesan og
Grønne bønner i baconsvøb
Fastelavnsboller*

Tarteletter med høns i asparges

Tid i alt 45 min. Arbejdstid 30 min. Holdbarhed 2 dage Kan fryses Ja Antal 4 pers.

Ingredienser:

Kogt kyllingebryst eller hønsebryst	2 hønsebryst
3 dl grøntsagsbouillon	1 gulerod, i tern
1 løg, i tern	2 laurbærblade
5 peberkorn	Fyld til Tarteletter
40 g smør	2 spsk hvedemel
4 dl mælk	200 g hvide asparges
Salt	sort peber, friskkværnet
Derudover	
12 tarteletter	1 håndfuld persille
Flagesalt	sort peber, friskkværnet

Fremgangsmåde

Kogt hønsebryst eller kyllingebryst:

Kom hønsebryst eller kyllingebryst i en gryde med grøntsagsbouillon, en gulerod, 1 løg, peberkorn, salt og laurbærblade og lad det simrekoge i 15 minutter. Gem 3 dl kogevand til tarteletsaucen.

Tarteletter:

Smelt smør i en gryde og pisk mel i til en melbolle. Pisk derefter mælk i, lidt efter lidt til saucen er helt jævn. Kog op og lad saucen koge igennem 1-2 minutter under omrøring og smag til med salt, peber og juster konsistensen med kogevand fra kyllingen/hønen.

Skær hønsekødet i tern, dræn asparges og kom det i saucen.

Lun tarteletterne i ovnen efter anvisning på pakken.

Fyld de lune tarteletter med sauce og pynt med persille og kværn sort peber over, samt et lille drys flagesalt.



Culottesteg med Knuste kartofler med krydderurtesmør og parmesan og Grønne bønner i baconsvøb

Knuste kartofler med krydderurtesmør og parmesan

Forb. Tid 25 min

Bagetid 25 min

Samlet tid 50 min

Antal: 3 personer

Ingredienser

450 g kartofler

50 g smør

1 store håndfulde frisk persille og basilikum (eller andre krydderurter)

1 fed hvidløg, presset

frisk timian

friskreven parmesanost

flagesalt og peber

Sådan gør du

1. Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Lad dem køle lidt af og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Brug nu bunden af en lille tallerken til at give dem et tryk. De skal ikke gå helt i stykker, men udseendet gør ikke så meget.
2. Bland blødt smør med finhakkede krydderurter (gem lidt til pynt) og hvidløg i en skål.
3. Fordel en teskefuld smør i hver kartoffel efterfulgt af frisk timian og rigelig med friskrevet parmesan. Brug evt. lidt krydderurter fra smøren til at drysse over også. Afslut med at drysse med flagesalt og peber.
4. Bag nu i ovnen ved 180 grader varm luft i ca. 20-25 minutter, til de er sprøde og osten er smeltet.



<https://emmaolsen.dk/knuste-kartofler-med-krydderurtesmoer-og-parmesan/>



Culottesteg

4 pers

Okseculotte (ca. 1 kg)

Smør 20g

Groft salt $\frac{1}{3}$ spsk

Friskkværnet peber

Steketid 30-40 min. ved 175° - traditionel ovn.

1. Rids fedtlaget på culotten og gnid den med salt og peber.
2. Lad smørret blive gyldent i en pande.
3. Brun culotten på alle sider ved jævn til kraftig varme i ca. 5 min.
4. Læg culotten i et ovnfast fad og steg den midt i ovnen.
5. Mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Når centrumstemperaturen er ca. 58-60° er culotten stegt.

Tip

Kødfibrene i en culotte ligger anderledes end i andre stege. Derfor kan det være svært finde dem, og dermed skære på tværs af dem. Når du får skåret på tværs af kødfibrene, får du en oplevelse af mørt kød, kød som er nemmere at tygge. På en culotte vender fibrene halvvejs på stegen (A), eller de kan udgå fra spidsen af stegen som en vifte (B). Du kan bedst se fibrene på den rå steg. Sæt evt. en kødnål i den spids af det rå kød, der hvor du vil skære, når kødet skal serveres. Det er nemmere at se på det rå end på det stegte kød. Udskeering A: Start fra "kødnålen" og skær næsten halvdelen af stegen i tynde skiver. Vend kødet "på tværs" og skær den anden vej. Hold øje med skiverne og se om fibrene vender, så du skærer på tværs af dem. Udskeering B: Start fra "kødnålen" og skæreretningen som en vifte. Hold igen øjen med skiverne og juster efter kødfibrene. Det er svært at undgå at skiverne bliver tykkere i den ene ende end i den anden, men det vigtigste er at du skærer på tværs af fibrene.



Grønne bønner i baconsvøb

Ingredienser

- 300 gr grønne bønner (friske eller frosne)
- 1 pk bacon i skiver (8 skv)

Fremgangsmåde

- Bruges der friske bønner, så kan det være, de skal have nippet enderne af. Kom derefter bønnerne i en skål, hæld kogende vand over og lad dem stå i 2 min. Hæld vandet ud og lad bønnerne afdryppe. Bruges der frosne bønner, er det ikke nødvendigt at nippe dem.
- Saml de friske eller frosne bønner i små håndfulde og vikl 1 skive bacon om hver håndfuld - 8 stk i alt. Læg bønnerpakkerne med baconlukningen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir.
- Bag bønnepakkerne i ovnen ved 200 °C (alm. ovn) i 15-20 min. indtil baconstykkerne er lysebrune og bønnerne begynder at blive brune og sprøde i enderne.
- Server bønner i baconsvøb som tilbehør eller snack/tapas.





Klassiske fastelavnsboller med creme og marcipanremonce

Forb. Tid 30 min Tilb. Tid 15 min Hævetid 1 + 15 min Samlet tid 2 + Antal: 27 stk.

Ingredienser

Dej:

25 g gær $\frac{1}{2}$ dl vand
2 dl mælk 2 æg
200 g smør 4 spsk. sukker
9-10 dl hvedemel

Creme:

2 æg 2 spsk. sukker
2 spsk. Majsstivelse 2 dl mælk
2 tsk. Vaniljesukker $\frac{1}{2}$ tsk. salt

Marcipan remonce:

100 g revet marcipan 100 g smør
100 g sukker

Glasur:

Vand floremelis
kakaopulver eller hindbær ekstrakt

Sådan gør du

Dej:

1. Smuldr gæren i en skål og rør den ud med lunkent vand.
2. Smelt smør i en gryde og hæld mælken i.
3. Kom mælk, smør og æg ned til gæren og rør rundt.
4. Tilsæt sukker og salt og rør melet i lidt efter lidt indtil det slipper skålen. Har du en røremaskine, er det en fordel at lade dejen røre i 5-10 minutter ved mellem hastighed. Så bliver den god og elastisk at arbejde med. Lad dejen hæve tildækket i 45-60 minutter og lav nu din remonce og creme.
5. Efter dejen er hævet, deler du dejen i 3 klumper og ruller dem ud til firkanter. Lav ca. 9 firkanter af hver og fordel creme og marcipan remonce på dem.
6. Fold hjørne sammen af to omgange som en lille pakke og læg dem på en bageplade med foldningen nedad og lad dem hæve i 15 minutter lunt under et rent viskestykke.
7. Bag i 12-15 minutter ved 175 grader og lad dem køle af inden du kommer glasur på.

Creme:

1. Pisk æg og sukker sammen i en lille gryde.
2. Tilsæt mælk og majsstivelse og bring cremen langsomt i kog imens du rører og rører. Tag cremen af varmen når den føles tyk og smag til med vaniljesukker.

Marcipanremonce:

Rør revet marcipan, smør og sukker sammen.

