

# Madklub 9. marts 2022, ved Hold 5

## Cremet blomkålssuppe og Mørbrad stegt som vildt

### CREMET BLOMKÅLSSUPPE, 4 pers.

- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 blomkål
- 1 bagekartoffel
- 1 liter vand
- 2 bouillonterninger
- 1 tsk æbleeddike
- 1 tsk sukker
- Lidt citronsaft
- Lidt reven muskatnød
- 2 dl fløde
- Salt og friskkværnet peber
- 1 pakke bacon i tern
- Lidt persille til pynt



### Sådan laver du cremet blomkålssuppe

1. Skalotteløg og hvidløg hakkes fint. Steges i gryde i 5 min. uden det tager farve
2. Fjern blade og det nederste af stokken fra blomkålen, der dernæst skæres i mindre stykker og kommer i gryden
3. Bagekartofflen skrælles, skæres i små tern og tilsættes også – Svitses i et par minutter
4. Kom vand i gryden sammen med de 2 bouillonterninger, æbleeddike, sukker, lidt citronsaft og et par "riv" muskatnød
5. Lad det koge op, læg låget på, sænk varmen og lad den simre i 20 min.
6. Blend suppen og kom fløden i. Blend lidt mere og varm suppen op igen. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft
7. Steg bacon sprødt. Persille hakkes groft
8. Anrettes i dybe tallerkner og pyntes med bacon og persille.



## MØRBRAD STEGT SOM VILDT, MED KARTOFLER OG WALDORFSALAT, 4 pers.

### Start med WALDORFSALAT

- ½ bakke grønne druer
- 2 stængler bladselleri
- 1 pk valnødder
- 1 dl knoldselleri i tern
- 2 æbler

### MAYONAISE TIL WALDORFSALAT

- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 2 tsk dijonsennep
- 2 tsk sherryvinaigre
- 4 dl vindrukerneolie
- 2 spsk creme fraiche
- Salt/peber

### Sådan laver du Waldorfsalat

1. Pisk æggeblommerne med sennep, vinaigre samt salt og peber. Tilsæt olie lidt efter lidt mens der piskes, indtil mayonnaisekonsistens er opnået. Bland cremefraichen i og smag til med salt, peber og evt. en anelse sukker
2. Halvér druerne, skær æblerne, bladselleri og knoldselleri i fine tern. Hak valnødderne groft
3. Bland mayonnaise i alt det hakkede til konsistensen på salaten er passende og smag til. Lad gerne salaten trække en times tid i køleskabet



## MØRBRAD

- 1 svinemørbrad (ca. 600g)
- 1 spsk hele peberkorn
- 1 spsk hele enebær
- 1 spsk hele koriander
- 1-2 tsk groft salt
- 1 smule olivenolie
- 2 dl rødvin
- 2 dl fløde
- 1 løg
- 1 gulerod
- ¼ knoldselleri
- 1 pakke bacon i tern
- 3 dl kraftig kalvefond (1,5 spsk koncentreret Kalvefond + 3 dl vand)
- 1 smule timian



### Sådan laver du Mørbrad stegt som vildt

1. Enebær, sort peber, hel koriander og salt knuses lidt groft i morteren. Svinemørbraden afpudses og trilles i krydderiblandingen. Løg, gulerod og knoldselleri skæres i fine tern.
2. Brun mørbraden af i smør og olivenolie i en sauterpande og sæt den derpå til side. Steg bacon så den får lidt farve, og tilsæt grøntsagerne sauter i 4-5 minutter.
3. Kom mørbraden tilbage i panden og hæld rødvin og fond på. Tilsæt timian og et par laurbærblade. Læg låg på og lad retten simre for moderat varme i ca. 15-20 minutter til kernetemperaturen er ca. 65 grader.
4. Tag mørbrad og grøntsager op og hold det varmt (og kassér laurbærblade). Si skyen over i en lille gryde, kom fløden ved og kog ind til passende smag og konsistens. Krydres med salt og peber og smag evt. til med lidt ribsgelé



## SAUTEREDE KARTOFLER

- 1 kg kartofler
- 1 smule olivenolie
- 40-50g smør

### Sådan laver du sauterede kartofler

1. Skræl kartoflen. Giv dem lidt farve i olivenolie i en sauterpande
2. Når de begynder at få farve, tilsættes smør og lidt vand. Lad dem derefter stå og sautere i smørvandet til de er møre