

# Madklub 8. marts 2023, ved Hold 5

## Tunsalat & Mørksej i butterdej med safran beurre blanc



### TUNSALAT, 4 pers.

- 2 dåser tun i vand
- 2 spsk mayonnaise
- Flagesalt
- Sort peber, frisk kværnet
- 3 spsk purløg, finthakket
- 1 dl. Creme fraiche, min. 18%
- 1 spsk syltede Jalapenos, finthakkede
- 1 spsk Cornichoner, finthakkede
- 4 skiver mørkt rugbrød



### Sådan laver du Tunsalat

1. Dræn tunen for vand, og kom den i en skål
2. Røres sammen med mayonnaise, creme fraiche, salt og friskkværnet peber
3. Derefter vendes jalapenos, cornichoner og purløg i tunsalaten
4. Stil tunsalaten på køl i min. 30 minutter
5. Halvér rugbrødsskiverne til trekanter, pensles med lidt olivenolie og lægges på bageristen
6. Bag dem i en forvarmet ovn ved 200 grader i 5-6 minutter
7. Rugbrødsskiverne serveres lune med den kolde tunsalat

## MØRKSEJ I BUTTERDEJ MED SAFRAN BEURRE BLANC, 4 pers.

- Ca. 600 gr. fastkødet fisk i filet (mørksej, havbars, eller lign.)
- 3-4 gulerødder
- 2-3 porrer
- 30 gr. smør
- Lidt olivenolie
- ½ -1 dl Noilly Prat Vermuth
- salt og peber
- 4 plader butterdej
- 1 æg

### Sådan laver du Mørksej i butterdej med safran beurre blanc

#### Grøntsagsblandingen

- Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side af rivejernet
- Rens ligeledes porrerne og skær dem i julienne (Brug det hvide og lidt af det grønne af porren). Gulerødder og porrer sautes i smør og lidt olie på panden, til de falder sammen
- Kom Noilly Prat ved og lad det næsten koge væk
- Blandingen smages til med salt og peber og stilles til side for afkøling



## Fisken

- Skær fisken ud i mindre stykker, salt den og del den i 4 lige store portioner
- Rul butterdejspladerne ud i firkanter
- Nu skal man finde en form af passende størrelse. F.eks. en lille rund skål eller tekop der rummer ca. 2-3 dl. Koppen pudres med lidt mel og fores med butterdej idet man lader lidt af dejen hænge udenfor til at lukke bunden med
- Pas på der ikke går hul på dejen under denne proces. Hvis det sker, må der lappes med lidt overflødig dej
- Herefter lægger man en skefuld af grøntsagsblandingen ned i skålen/koppen, lidt fisk, en skefuld grøntsager og afslutter med fisk
- Fold den dej der hænger udenfor skålen/koppen ind over indholdet, så fyldet lukkes forsvarligt inde. Hvis der er for meget overskydende dej, skæres det væk
- Nu vendes kalorien ud på en bageplade og processen gentages tre gange, så man står med fire nydelige "bomber" på bagepladen som kan pyntes kunstfærdigt med udskåret butterdej, hvis man måtte ønske det
- Man kan med fordel sætte "bomberne" på køl hvis der er andet der skal have forberedt
- Når de skal serveres, pensles de med pisket æg og sættes i en 200 grader varm ovn i ca. 25-30 min.



## Safran beurre blanc (Sovsen)

- 1-2 skalotteløg
  - 1 dl Noilly Prat Vermuth
  - 2 dl hvidvin
  - 200 gr. Smør
  - et stort nip safran
  - Lidt salt og peber
  - Evt. et par skefulde vand, hvis saucen er en anelse for tyk
- 
- Skalotteløgene hakkes ganske fint og sættes over i en lille gryde med hvidvin og Noilly Prat
  - Lad det koge ind til der er ca. en tredjedel tilbage. Hertil kan sovsen forberedes i forvejen
  - Når fisken er klar, varmes væsken op, safranen kommes i og man pisker det kolde smør, skåret i mindre stykker ind i sovsen
  - Herefter må den kun lige nå op på kogepunktet, så skal den serveres. Anret den lune indbagte fisk på en tallerken med lidt sovs omkring



NB. Beurre blanc sauce kan tilsmages på mange måder. I dette tilfælde med safran, men man kan sagtens bruge andre smagsgivere - f.eks. friske krydderurter. Du kan også si skalotteløgene fra inden du pisker smørret i, hvis du vil have en lidt finere sauce.