

Madklub 6. marts 2024 ved hold 5

FYLDT SVINEMØRBRAD OG CITRONFROMAGE



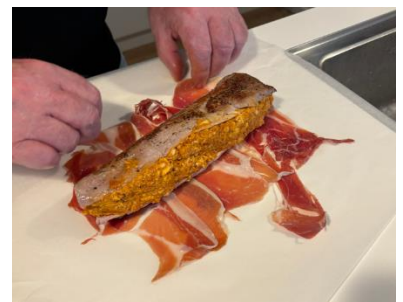
FYLDT SVINEMØRBRAD MED RØD PESTO OG MOZZARELLA (4 pers)

INGREDIENSER

- 1 STK. SVINEMØRBRAD, CA. 600 g (ELLER 2 SMÅ)
- 3 SPSK. RØD PESTO
- 125g FRISK MOZZARELLA
- 60g SERRANOSKINKE
- SMØR TIL STEGNING

FREM GANGSMÅDE

1. Tænd ovnen på 180 grader C varmluft.
2. Rens mørbraden for sener og evt. bimørbraden.
3. Brun mørbrad 1-2 min. På alle sider, og tag den af varmen.
4. Når mørbraden er kølet lidt af, skæres en rille i midten af mørbraden.
5. Riv mozzarellaen fra hinanden i en skål. Bland med rød pesto.
6. Fordel fyldet i den revne du skærer på mørbraden.
7. Svøb den ind i Serranoskinke.
8. Læg mørbraden på en bageplade beklædt med bagepapir, eller i et ovnfast fad.
9. Bag den i ovnen i ca. 20-25 minutter afhængig af styrken på din ovn.
10. Tag den ud og lad den hvile i 4-5 minutter.
11. Skær i skiver og server straks.



GRATIN DAPHINOISE (4 pers.)



INGREDIENSER

- 1,5 kg faste kartofler (1 - 1,2kg færdigskrællede)
- ½ l fløde
- Ca. 3/4l sødmælk
- 4 fed hvidløg
- Ca. ½ tsk. revet muskat
- Salt og peber
- 50 g smør + lidt ekstra til at smøre fadet.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl kartoflerne og skær dem i skiver på 3-4 mm. Det kan enten gøres på et mandolinjern, hvis du har sådan en - ellers med en kniv. Kartoffelskiverne skal ikke skylles - vi vil gerne beholde stivelsen 😊.
2. Kog mælk og fløde op i en gryde, der også kan rumme kartoflerne. Mælkefløden krydres grundigt med salt og rigeligt friskkværnet peber, samt revet hvidløg og muskat efter smag.
3. Lad blandingen koge op og kom så de skivede kartofler i. Lad dem simre roligt i ca. 8-9 minutter. Test dem med en skarp kniv, de skal være lidt eftergivende, men ikke helt møre.
4. Smør et passende ildfast fad med smør og fordel kartoffelskiver i fadet.
5. Hæld mælkefløden over. Den skal gerne lige dække kartoflerne. Fordel små klatter af smør på overfladen og sæt fadet i ovnen ved 180 grader varmluft i ca. 35-40 minutter. Hvis overfladen ikke er let gylden, så giv den lidt grill til sidst.
6. Lad gratinen hvile 8-10 minutter inden den serveres.





CITRONFROMAGE



Ingredienser:

4 [Æggeblommer, pasteuriseret](#)
125 gram [Sukker](#)

4 [Husblas, blade](#)
2 [Citron](#)

2.5 dl. [Piskefløde](#)

4 [Æggehvider, pasteuriseret](#)

Pynt:

1 dl. [Piskefløde](#)
[Citron](#)
Citronmelisse, frisk

Opskrift:

Æggeblommer og sukker piskes hvidt.

Husblasen blødes op i koldt vand, vrides og smeltes i citronsaften over vandbad.

Fløden piskes let og vendes i æggesnapsen. heri vendes husblasen og til slut stiftpiskede æggehvider.

Pyntes med flødeskum og tynde strimler af citronskal, citronmelisse eller orangestænger eller chokoladekringler.