

## **Sund madlavning 15-11-2012**

Karin Lis Albæk

[kalia@mybmail.dk](mailto:kalia@mybmail.dk)

[www.kalitesser.dk](http://www.kalitesser.dk)

### **Menu:**

Laksepatè, kold bearnaisesovs, syltede agurker og tomatbrødrulle.

Pie med and og jordskokker, kompot af æbler og rødløg

Kongensgaard leverposteg, ovnsyltede champignon, rødbedesalat

Kiks med paprikaost

Mandelbiscotti

Bounty

Lakridsmandler

Brændte mandler

Saltmandler

Hjemmelavet marcipan

Likørkugler

Nougatkugler

### **Laksepatè**

600 g rå laksefilet

200 g røget laks

2 tsk. Salt

4 stk. æg eller 2 dl

3 dl mælk

3 spsk. Kartoffelmel

1 tsk. Hvid peber

200 g broccoli, små buketter.

Brocolibuketterne dampes i vand i en gryde, ca. 5 min.

Fisken deles i mindre stykker og blendes i food processor. Bland salt og peber i farsen. Derefter røres æggene i farsen. Kartoffelmelet røres i og til sidst mælken. En sandkageform eller franskbrødsform fores med bagepapir. Farsen fyldes i formen og brocolibuketterne trykkes ned i farsen. Klap farsen godt sammen med en fugtig hånd. Bages ca. 30-45 min. Ved 150-170 grader varmluft. Patèen skæres når den er kold.

### **Kold bearnaisesovs**

1 dl pasteuriserede helæg

100 g løg, pillede, grove stykker

½ dl persillekviste, skyllede

1 tsk. Estragon, tørret

1-2 spsk. bearnaiseessens

Salt

Peber

½ liter creme fraiche

Kom æg, løg, persille, estragon, bearnaiseessens og salt i food processoren. Blend til det cremer og hæld det i en skål.

Bland creme fraichen ned i æggeblandingen.

Smag til og hæld sovsen i en skål.

### **Syltede agurker**

2 agurker

1 god spsk. Groft salt

Agurkerne skylles og deles på langs.

Skrab kernerne væk.

Skær agurkerne i 1 cm skiver.

Bland agurk og salt sammen. Lad agurkerne trække 1 time.

Vandet drænes væk fra agurkerne.

### **Marinade:**

2 spsk. Hindbær rødvinseddike/æblecidereddike

½ dl rørsukker

2 spsk. Olie

2 fed hvidløg, finthakkede

½ rød chili, minitern

1 tsk. rosa peberkorn

Bland marinaden sammen.

Agurkerne blandes med marinaden.

Hæld det hele i en skål.

### **Tomatbrødrulle, 2 stk.**

50 g gær

5 -7 dl lunken vand

1 dl pureret tomat

½ spsk. Rørsukker

½ spsk. Salt

½ dl rapsolie

1 stilk rosmarin, bladene hakkes fint

150 g durummel

200 g groft mel

650 g hvedemel ca.

Gæren udrøres i væsken. Ælt dejen i ca- 5-10 min. til dejen er smidig og fugtig. Juster konsistens på dejen.

Dejen hæves til dobbelt størrelse.

Del dejen i 2 stk. og udrul dem til ca. 25 x 30 cm. Smør tomatpesto på dejen.

### Tomatpesto til tomatbrødruller:

100 g soltørrede tomater  
1/3 dl rapsolie  
0,6 dl vand  
1 spsk. citronsaft  
1 tsk. krydderurtemix  
1 tsk. Rørsukker  
½ tsk. Salt  
0,6 dl solsikkekerner  
1-2 fed hvidløg

Det hele køres på food processor til jævn masse.  
Hvis massen er for tør tilsættes mere vand.  
Tomatpestoen smøres på dejstykkerne. Rul  
dejstykkerne til roulader, der lægges på  
bageplader med papir på. Pensel med æg og drys  
med groft salt og solsikkekerner.

### Pie med and og jordskokker, 8 – 10 stk.

#### Piedej:

325 g hvedemel  
140 g smør  
1 tsk. salt  
115 g græsk yoghurt ca.

Kom mel, salt og smør i food processoren og kør  
til konsistens som revet ost.

Kom yoghurten i og kør til fast, men fugtig dej.  
Dejen må ikke køre blød.

#### Fyld:

400 g stegt andekød, små tern  
200 g jordskokker, tern 1 x 1 cm  
1 løg, tern  
2-3 fed hvidløg, små tern  
1 gulerod, tern  
75 g bacon, tern  
½ citron, fintrevet skal, kun det gule  
½ tsk. rosa peberkorn  
½ -1 rød chili, finthakket  
1-2 tsk. revet ingefær  
½ tsk. koriander  
2 tsk. friskhakket rosmarin  
2 friske laurbærblade, finthakkede  
2-3 spsk. Olie eller smør til stegning  
Salt, peber  
1-1½ dl fløde

På en pande kommes olien.

Heri steges alle grønsager, andekød og  
krydderier i ca. 5 min. Grønsagerne skal være  
næsten møre. Tilsæt fløde og steg videre 5-8  
min, til cremet konsistens. Tilsæt ristet sprødt  
bacon. Smag til og køl blandingen.

### Formning af pierne

1 æggeblomme til pensling  
Dejen deles i 8 - 10 stk.  
Form klumperne til kugler og rul dem ud, ret  
tyndt til 12-16 cm i diameter. Eller rul dejen ud  
med kagerulle og udstik med kolonneform etc.  
Pensel hele kanten med æggeblomme.

Kom en god spiseske fyld på midten af  
dejstykket.

Fold dejen op mod hinanden så kanten med  
æggeblommen mødes. Tryk dejkanterne mod  
hinanden så æggeblommen limer og pien står  
som en halvmåne.

Sæt pien på en plade med bagepapir.  
Fortsæt til alle er lavet og pensel dem med  
æggeblomme.

Bag dem ved 190 grader i ca. 25 min.

Overskydende fyld serveres som tilbehør.

### Kompot af æbler og rødløg

4 røde æbler, både med skræl  
4 stk. rødløg, tynde både  
2 røde peberfrugter, grove tern  
1 bk. Champignon uden rod, 1/4

#### Marinade:

1 appelsin, saften  
½ dl. Balsamisk eddike  
1 dl. Olie,  
Lidt salt  
2 tsk. krydderurtemix/ timian  
½ dl rørsukker  
Marinaden blandes sammen, heri blandes æbler,  
rødløg, champignon og peberfrugter.  
Hæld det hele i en lille bradepande og mørn det i  
ovnen. 160-180 grader i ca. 20 minutter.  
Vend forsigtigt undervejs.

### Kongensgaards leverposteg

1 kg svinelever, hakket 2 gange  
400 g løg, finthakket eller blended  
1 dl olie  
280 g hvedemel  
1 dl pureret tomat  
3 - 4 æg efter størrelse  
1,2 liter vand ca.  
2 tsk. peber  
25 g salt efter smag  
1 tern hønsebouillon opløses i 1 dl kogt vand  
Bacon

Leveren røres med krydderier, æg, løg og  
hvedemelet.

Tilsæt tomatpure og olie. Vandet blandes med bouillion og tilsættes lidt efter lidt. Levermassen skal have konsistens som vælling. Levermassen skal hældes i smurte forme. Læg en skive bacon øverst. Bages ved 180-200 grader i ca. 30-45 minutter, efter størrelse.

### **Ovnsyltede champignon**

1 bakke champignon uden rod, ca. 400 g  
2 dl olie  
6 rosmarinkviste, skyllede  
½ porre i skiver, tynde  
1 løg, halve skiver  
1-2 tsk. krydderurtemix, tørret  
Lidt citronskal  
2 tsk. salt  
1 tsk. pebermix  
1 stegepose

Champignon skylles grundigt for jord og halveres, eller kvartes. Det hele blandes sammen og kommes i stegepose. Luk luften ud. Lukningen vendes så fyldet ikke render ud. Posen lægges i vandbad og varmes i ovnen ved 75 grader i ca. 90 min. Vend posen når halvdelen af tiden er gået. Svampene serveres i en skål. Eller steges.

### **Rødbedesalat**

1 stor rødbede skrælles og rives som gulerodssalat  
1 spsk. Sennep  
1 spsk. Mørk farin  
1 spsk. Olie  
1 tsk.. Citronsaft eller eddike  
evt. lidt vand, salt, peber  
Mørk farin og sennep røres sammen. Resten blandes i og de revne rødbeder tilsættes. Smag salaten til. Opbevares i køleskabet 3-4 dage.  
Salaten kan smages til med forskellige krydderurter.

### **Kiks**

1 dl hørfrø  
1 dl sesamfrø  
1 dl solsikkekerner  
1 dl græskarkerner  
1 dl havregryn fine,  
1 tsk bagepulver  
400 g hvedemel  
0,8 dl rapsolie  
2 dl vand ca.

Lidt Salt

Det hele blandes godt sammen. Dejen skal være så fast at den kan udrulles mellem 2 lag bagepapir. Del dejen i 2 stk. og udrul dejen mellem 2 lag bagepapir.

Læg dejpladen på papiret over på bagepladen. Forskær dejen med klejnespore eller kniv, som firkanter. Bages ved 180 grader ca. 15-25 min. Knæk kiksene fra hinanden og lad dem afkøle.

### **Paprikaost:**

¼ l græsk yoghurt 10%  
3 tsk. Paprika  
1 stk. finthakket rødløg  
2 fed hvidløg, knust  
½-1 stk. finthakket rød peberfrugt  
1 tsk. Citronsaft  
½ tsk. rørsukker  
lidt salt, peber, ½ tsk. krydderurtemix  
Det hele blandes og smages til. Osten kommes i en lille skål.

### **Mandelbiscotti.**

250 g hvedemel  
250 g rørsukker  
3 æg,  
250 g mandler hele, eller flere  
3-4 spsk. Kakao  
3 tsk. Vanillesukker  
½ tsk. Bagepulver  
Et lille nip fint salt

De tørre ting blandes sammen. Heri blandes æggene. Dejen der er lidt klistret formes med lidt mel til 2-3 stænger. Stængerne lægges på papir og plade og bages ved 180 grader ca. 20-30 min. Stængerne skæres i 1 cm. Tykke skiver, måske lidt på skrå. Skiverne tørres i ovnen ved 150 grader ca. 20 min. Til de er tørre og sprøde. Biscotti er italiensk og betyder bagt 2 gange.

### **Bounty**

200 g kokosmel  
250 g flormelis  
60 g smeltet smør  
1/3 dl æggehvide, pasteuriseret  
5 spsk. Fløde  
200 g chokolade til overtræk (evt. lys chokolade)

Det hele røres sammen og afkøles lidt. Tril i små stænger, der står koldt, til de er stivnede.  
Dyp i smeltet chokolade og sæt til afkøling på stanniol.

### **Saltmandler**

100 g mandler ½ dl vand + 3-5 tsk. salt koges tør i en gryde. Ristes let gyldne og tørre på plade i ovnen, må ikke branke. 140 grader.

100 g mandler blandes med lidt olie og lidt salt. Tørres i ovnen ved 140 grader.

100 g mandler vendes i 2 tsk. Soja + lidt chili og lidt olie etc. Og tørres i ovnen.

100 g mandler + lidt halvpisket æggehvide + lidt salt blandes og tørres i ovnen.

### **Brændte mandler.**

200 g mandler, 150 g rørsukker eller melis, 1 dl vand.

Det hele kommes i en gryde af rustfrit stål. Tænd for gryden, så mandlerne koger. Der røres hele tiden i mandlerne. Efter nogen tid fordamper vandet væk og sukkeret ligger som en grålig masse om mandlerne.

Skru lidt ned for varmen og rør videre i mandlerne. Nu begynder sukkeret ganske svagt at brune eller karamellisere. Nu er det vigtigt at gryden skiftevis er på kogepladen og taget lidt af kogepladen. Det grå sukker skal brune lidt og røres omkring mandlerne. Når mandlerne er tilpas brændte og har en knoldet udseende, hældes de på en plade med bagepapir på og afkøles. Mandlerne kan opbevares i en krukke eller glas med tætsluttende låg.

### **Lakridsmandler**

200 g mandler  
100-150 g hvid chokolade  
Lidt fintrevet citronskal  
2 spsk. Kakao  
2 spsk. Lakridspulver

Mandlerne ristes let gyldne i ovnen ved 150-180 grader i ca. 5-10 min. Mandlerne skal nu fryses ned.

Smelt den hvide chokolade i vandbad og tilsæt lidt citronskal.

Vend mandlerne lidt adgangen i chokoladen og læg dem på bagepapir.

Inden mandlerne stivner helt skal de vendes en for en, i en plastpose, med en blanding af kakao og lakridspulver.

Lakridsmandlerne opbevares i krukke eller plastpose.

### **Hjemmelavet marcipan.**

150 g mandler  
50 g flormelis  
lidt vand.

Mandler og flormelis hakkes meget fint i en elektrisk kaffekværn eller lignende.

Kom mandlerne i en skål og ælt lidt vand ind i marcipanen, til en fugtig konsistens er opnået.

Marcipanen er grov og kan bruges til konfekt og til bagning.

Hvis der bruges spanske mandler får marcipanen mere mandelsmag.

### **Likørkugler**

200 g marcipan  
1-2 spsk. Cointreau/anden likør  
125-150 g chokolade, overtræk

Marcipan æltes med likør og smag til. Tril 15 kugler og lad dem tørre ½ time.

Kuglerne vendes i chokoladen og stilles til afkøling. Inden kuglerne stivner, kan de vendes i kakaopulver.

### **Nougatkugler**

150 g marcipan  
50 g blød nougat  
125 g chokolade

Marcipanen formes til rulle.

Skær 15 skiver marcipan.

Læg en lille terning nougat på hver skive.

Stræk og form marcipanen til en kugle rundt om nougaten.

Der kommes lidt chokolade på venstre håndflade, tril en kugle heri og læg til tørre på bagepapir. Gentag processen en gang til.