

## **Madlavning 03-02-2011**

Husk der er ikke madlavning i uge 6 og 7.

Min hjemmeside der er undervejs:

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

Jordkokkesuppe med ristet bacon, croutoner.

Wienerschnitzel med tilbehør, salat med ananas, agurkesalat, små kartofler i urtepesto, whiskysauce

### **Jordkokkesuppe med ristet bacon, croutoner**

2 kg jordkokker, skrællede

300 g løg, tern

6 fed hvidløg

3½-4 liter god suppe/buillon

Stilke af krydderurter som basilikum eller timian eller krydderurtemix, laurbærblade.

1-2 citroner, saften

5 dl mælk eller fløde

2 spsk. Rapsolie

Salt, peber

---

#### **Tilbehør:**

Bacon, tørristet

Croutoner af flute.

Basilikum, friskhakket

Olien kommes i en gryde. Heri svitses løg og hvidløg til de er lidt bløde, men uden at tage farve.

Kom de skrællede jordkokker i gryden og svits dem sammen med løgene.

Tilsæt suppen, krydderurter, salt og peber.

Kog suppen til grønsagerne er møre.

Suppen med grønsager blendes eller purer suppen med en stavblender.

Smag suppen til med citronsaft, krydderurter, Mælk/fløde, salt og peber.

Kog suppen stille i ca. 20 minutter.

Smag suppen til og server ristet bacon, croutoner og hakket basilikum som tilbehør.

## **Croutoner**

Flute af god kvalitet skæres i tynde skiver.

Pensles tyndt med hvidløgsolie lavet af hvidløg, olie, citron, røget paprika, basilikum og havsalt.

Brødene lægges på plader og ristes sprøde i ovnen, vendes undervejs. 160-180 grader.

Croutoner kan også laves af flute skåret i små firkanter vendt i samme hvidløgsolie og ristet sprøde i ovnen.

## **Wienerschnitzel**

15 Schnitzler af kalveinderlår

Æg

Rasp, salt, peber

Smør/rapsolie til stegning

Schnitzlerne, der er bankede, vendes i sammenpisket æg og derefter i rasp med salt og peber.

Steg schnitzlerne 6-8 minutter på hver side ca. Men vend dem kun en gang under stegningen. Schnitzlerne må gerne være svagt rosastegt.

Schnitzlerne lægges i bradepande efter stegningen og holdes varme til alle schnitzlerne er stegte.

Schnitzlerne serveres med pynt af en citronskive. Her anbringes en ring af ansjos fyldt med kapers og peberrod.

#### **Tilbehør:**

Citronskive, ansjos, peberrod, kapers.

Agurkesalat med løg

Små kartofler i urtepesto

Whiskysauce

### **Salat med ananas**

1 selleri, skrællet, revet  
1 liter creme fraiche  
6 æbler, røde, med skræl, tern  
2 ds. ananas, små tern

Creme fraichen blandes med selleri, æbler og afdryppet ananas. Smag salaten til med lidt salt og peber.

Anret salaten i skåle

Ristede græskarkerner/solsikkekerner kan drysses over salaten eller serveres som tilbehør i skåle.

Kerner kan ristes på pande eller i ovnen i et lille fad. Tilsæt lidt olie og evt. smagsstof som røget paprika, hvidløg, chili, salt eller flormelis hvis kernerne ønskes søde.

### **Agurkesalat**

4 agurker, tynde skiver/små tern  
2 løg/rødløg små tern  
1 bdt. Dild  
2½ dl æbleeddike etc.  
2½ dl rørsukker  
2½ dl vand  
2 tsk. Rosa peberkorn

Agurkeskiver/tern forsøltes med 3 spsk. Salt og trækker med saltet i ca. ½ time.

Skyl saltet af agurkerne eller pres væden fra agurkerne.

Kog rosa peber, eddike, rørsukker og vand i en gryde. Hæld lagen over agurkerne og løgene og lad dem køle af i lagen.

Ved servering kommes agurkerne i skåle sammen med klippet dild.

### **Små kartofler i urtepesto**

3 kg små vaskede kartofler  
Kartoflerne koges 15 minutter i vand med salt.  
Hæld vandet væk.

### **Urtepesto**

1½ dl rapsolie  
2 bdt. Persille  
1 bdt. Basilikum  
1 bdt. Dild  
Citronsaft, salt, peber  
Evt. ½-1 dl vand

Det hele blendes sammen.

Pestoen kommes ved kartoflerne.

Kartoflerne vendes /ristes i urtepestoen til kartoflerne bliver møre og lettere brune.

### **Whiskysauce**

3 dl Tomatpure  
3 dl tomat ketchup  
½-1 liter mælk og eller blandet med fløde  
Frisk rosmarin, hakket  
Whisky efter smag  
Salt og peber, evt. rørsukker

Det hele kommes i en gryde og koges sammen.

Juster konsistens med mælk/fløde og hvis saucen er for tynd kan den jævnes med maizena udrørt i koldt vand.

Smag saucen til.