

## Madlavning 6-1-2011

### Menu:

Kryddermarinerede revelsben, løggryde, paprikakrydrede kartoffeltern, jordskokkesalat med nødder og granatæblekerner, skysovs. Citrontærte med marengs, kaffe

### Kryddermarinerede revelsben x 2

2-3 kg svinebryst uden svær

*Marinade:*

6 fed hvidløg

1 spsk. Tørrede krydderurter

1 citron, fintrevet skal

1 dl balsamisk eddike

1 spsk. Rosa peber

3 laurbærblade

1 spsk. Salt

Bland marinaden med krydderierne.

Kødet og marinaden kommes i plastpose.

Luk luften ud af posen og bind en stram knude.

Muffel posen, så marinaden fordeles omkring kødet. Kødet marineres mindst 1 døgn i køleskabet.

Læg kødet i bradepande og pensel undervejs i stegningen med marinaden.

Kødet steges ved 180 grader ca. 1½-2 timer efter kødtykkelsen og til kødet er mørt.

### Løggryde x 2

½ kg løg i både

½ kg rødløg i både

2 røde peberfrugter, 3x3 cm tern

4 røde æbler med skræl, i både

½ dl olie

½ dl balsamisk eddike

Salt, peber

Kom løg og olie i en gryde med låg på.

Løgene svitses og der røres af og til i gryden.

Når løgene har fået lidt farve, tilsættes peberfrugterne. Bland let rundt i gryden og svits videre. Tilsæt balsamisk eddike og salt. Grønsagerne skal forblive lidt sprøde og bevare faconen.

Kom æblebådene i til sidst, bland rundt og læg låg på gryden. Lad retten snurre få minutter og tag gryden af kogepladen.

### Paprikakrydrede kartoffeltern x 2

2 kg kartofler, skrælles, 2x2 cm tern

Vand, salt

Kog kartoffelternene i rigeligt vand med salt i 5 min. Afdryp kartoffelternene og bland dem med olie og krydderier. Gem kartoffelvandet til sovsen.

½ dl olie

2 tsk. Paprika

2 tsk. Salt

Bland først olien i kartoflerne og derefter krydderierne. Læg kartoflerne i et tyndt lag på papir på bageplade. Bages ved 180-200 grader i ca. 20-30 min. Eller til kartoflerne er lidt sprøde og møre.

### Jordskokkesalat med nødder og granatæblekerner x 1

1 kg jordskokker, skrællede, tern 1x1 cm.

1 icebergsalat, snittet fint

2 rødløg, minitern, 2x2 mm.

2 røde peberfrugter, minitern, 3x3 mm.

5 gulerødder, minitern, 3x3 mm.

1 bdt. Forårsløg, 2 mm tynde ringe

100 g hasselnødder, ristede, grovhakkede

3 røde æbler, tern 1x1 cm med skræl

1 granatæble, kernerne

*Marinade:*

1 dl olie

1 citron, saften

½ dl æblecidereddike

½ dl. hakket persille

Lidt rørsukker, salt, peber

Bland marinaden og smag til, den skal være frisk og sursød.

Jordskokker og æbler vendes i marinaden.

Kom snittet iceberg på 2 fade.

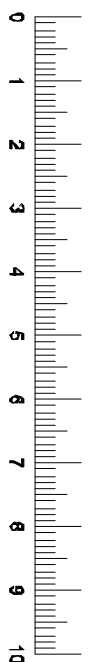
Fordel grønsagerne oven på icebergsalaten.

Fordel marinaden med jordskokker og æbler oven på salaten.

Løft forsigtigt op i salaten, så den fordeles pænt på fadet og drys til sidst med nødder og granatæblekerner.

### Skysovs x 1

Der laves en sovs af bl.a. skyen fra kødet og kartoffelvandet.



### **Citrontærte med marengs x 3**

#### ***Tærtedejen***

185 g hvedemel  
100 g smør  
60 g flormelis  
2 æggeblommer eller 1 æg  
Evt. lidt vand

Kør dejen let på food processor og juster med lidt koldt vand. Sæt dejen køligt.

Dejen udrulles og en 24 cm tærteform beklædes med dejen. Bages ved 180 grader i ca. 20-30 minutter.

#### ***Citronfyldet***

3 æg  
1 dl sukker  
1½ dl piskefløde  
1½ citron, fintrevet skal + 4 spsk. Citronsaft  
2 spsk. Limesaft

Pisk fløde, æg og sukker godt sammen.

Kom citronskal, saft og limesaft i æggemassen.

Kom citronfyldet i den bagte tærtebund.

Bag tærten i ca. 20-30 minutter ved 180 grader, eller til fyldet er blevet fast. (Her kan tærten køles helt af og gøres færdig senere med marengsmassen).

#### ***Marengs***

2 æggehvider  
1½ dl sukker

Pisk æggehviderne meget stive og tilsæt sukkeret lidt efter lidt og pisk videre til glat masse.

Fordel marengsmassen over tærten, helt til kanten. Bag tærten ved 225 grader i ca. 5 minutter til marengsen er gylden og sprød på toppen og blød indeni.

OBS! Marengsen kan hurtigt skifte farve og blive sort.