

Madlavning 13-01-2011

Grillet flute med torsketapenade, semidried cocktailtomater.

Burger med hot tilbehør

Spiralhindbærkage

Grillet flute med torsketapenade, semidried cocktailtomater.

Flute opskrift

6 dl vand, lunken

25 g gær

1/4 dl olie

2 tsk. Salt

300 g hvidt hvedemel

Ca. 700 g hvedemel fra Aurion

Bland vand og gær i en skål. Kom resten af ingredienserne i dejen og ælt den grundigt, til der skabes lange tråde i dejen. Juster dejen med mere mel eller vand. Dejen skal være fugtig, men ikke klistret.

Lad dejen hæve under en plastpose et lunt sted. Form 4 flute af dejen, lad dem efterhæve på plader under plastpose et lunt sted. Bages ved 225 grader ca. 20-30 minutter.

De afkølede flute skæres i tynde skiver, der grilles let på ydersiden, i ovnen eller på en pande. Skiverne kan før grillningen pensles let med lidt olie. Efter grillningen gnides skiverne med et hvidløgsfed.

Torsketapenade

1 kg torsk

2 dl hjemmelavet mayonaise

2 dl græsk yoghurt

3-4 stænger bladselleri, finthakket

3 løg, finthakket

1 bdt. Dild, hakket

1 bdt. Purløg, finthakket

Citron, salt, peber

Torskekødet koges i vand med salt og citronsaft.

Pil skind og ben fra fisken.

Fiskekødet skal køles helt ned.

Del fiskekødet i små flager.

Mayonaise

4 æggeblommer pasteuriserede

8 spsk. Olie

2 tsk. Sennep

Lidt salt, peber,

Citronsaft

Æggeblommerne røres sammen med salt og sennep. Brug håndmixer.

Tilsæt olien i en langsom og fin tynd stråle, mens der røres grundigt hele tiden.

Kom græsk yoghurt i mayonaisen.

Bland grønsagerne i tapenaden.

Og til sidst blandes fiskekødet i tapenaden.

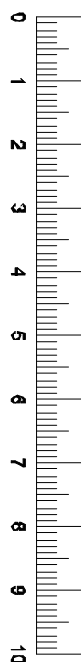
Smag til.

Semidried cocktailtomater

1 bakke små tomater, modne

Tomaterne skylles, halveres og lægges på plade på bagepapir. Dryp med lidt olie krydret med chili, hvidløg og krydderier/krydderurter efter smag. Bag tomaterne ved 150 grader ca. 1 time eller til de er blevet mere faste og gyldne uden at branke. Køl tomaterne ned.

Torsketapenaden kommes på de grillede fluteskiver, og pyntes med de små tørrede tomater med skærefluden opad.



Burger med hot tilbehør

Burgerboller/brød/flute etc.

1 liter vand, lunken
50 g gær
½ dl olie
4 tsk. Salt
100 g rugmel
300 g hvidt hvedemel
1200 g hvedemel fra aurion

Æg og sesamfrø

Vand og gær udrøres i en skål. Resten af ingredienserne kommes i dejen. Ælt dejen grundigt og længe til dejen laver lange tråde. Juster dejen med mere mel eller vand. Dejen skal være fugtig, men ikke klistret. Sæt dejen til hævnning under plastpose et lunt sted.

Form boller/brød/flute etc. Og læg dem til hævnning på plader med bagepapir. Burgerboller pensles med æg og drysses med sesamfrø. Efterhæves under plastpose et lunt sted. Brødene bages ved 225 grader i ca. 20-45 minutter efter størrelsen af det valgte.

Hakkesteaks

Ca. 4 kg hakket oksekød
Lidt citronsaft, salt

Steakkrydderi

4 tsk. Blandede peberkorn
1 spsk. Hvidløg tørret
1 spsk. Krydderurtemix
3 tsk. Spidskommen, hel
2 tsk. Hel korianderfrø
3 tsk. Gule sennepsfrø
3 tsk. Chiliflager
2 spsk. Paprika edelsuss

Kom peber, hvidløg, spidskommen og koriander i en elektrisk kaffekværn og blend til det er medium groft. Krydderierne blandes nu med krydderurtemix, paprika og chiliflager.

Form hakkesteaks, dryp med citronsaft og gnid krydderblandingen på kødet. Drys med salt. Steaksene steges i olie ved god varme, på en pande.

Chilisaucе, hot

50 g tørrede chili
200 g soltørrede tomater

Fjern streng og frø fra chilierne. Kom dem på en pande og varm dem let på en tør pande i ½ minut, må ikke branke.

De soltørrede tomater og chili dækkes hver for sig, med kogende vand.

1 helt hvidløg

Del hvidløget i fed og rist dem på en tør pande til de bliver mørke. Pil skindet væk fra hvidløgsfedene.

5 løg, tern
1 tsk. Spidskommen
1 dl olie
1 dl æbleeddike
Rørsukker, salt, peber
1 spsk. Krydderurtemix
5 dl tomatpure, neutral
Evt. lidt rørsukker

Løgene svitses i olien til de er bløde.

Tilsæt alle ingredienser undtagen chili.

Lad saucen småkoge uden at brænde på ca. ½-1 time. Det hele blendes sammen med chili til en ensartet masse. Smag til og juster konsistens.

Tzatziki

300 g græsk yoghurt
3 agurker, revet groft
Hvidløg, salt, peber

Agurkerne rives groft, drysses med salt.

Efter ½ time vrides vandet ud af agurkerne ved hjælp af viskestykke.

Yoghurten smages til med hvidløg, salt og peber. Bland agurkerne i yoghurten og smag til.

Tomatsalat med pesto

Iceberg, Tomater, Løg, Agurk, Fetaost
Grønsagerne snittes og lægges på et fad.
Lav en tynd pesto og hæld over salaten.
1 dl olie, ½ dl æbleeddike/anden syre,
krydderier/krydderurter, lidt mandler etc.
Pestoen blendes sammen, smages til.

Spiralhindbærkage

2 stk. Rouladebunde

8 æg delte = 8 æggehvinder + 8 æggeblommer
2 x 110 g sukker
140 g hvedemel
110 g kartoffelmel
1½ tsk. bagepulver
30 g kakao
1 knivspids salt
3 spsk. Vand

Med håndmixer piskes æggehvinder + 110 g sukker til stift skum.

Pisk æggeblommer med 110 g sukker, vandet + saltet til luftig æggesnaps.

Hvedemel, kartoffelmel, bagepulver og kakao sigtes og blandes sammen.

Bland forsigtigt de piskede æggehvinder med æggeblommerne.

Bland forsigtigt melblandingen i æggemassen.

2 bradepander fugtes med vand og fores med bagepapir.

Fordel dejen i de 2 bradepander.

Glat dejen jævnt ud over hele pladen.

Bages ved ca. 185 grader i ca. 8-10 minutter.

Mærk om bundene er bagte med en kødnål.

Vend de bagte bunde ud på sukkerstrøet bagepapir.

Læg bradepanderne omvendt over bundene, til de er afkølede.

Hindbærcremefyld

1 liter fløde
1 kg græsk yoghurt
1-2 spsk. Vanillesukker
Rørsukker efter smag
Lidt citronsaft
1 kg frosne hindbær

Fløden piskes til skum.

Den græske yoghurt blandes med vanillesukker, rørsukker efter smag og lidt citronsaft.

Bland flødeskummet med den græske yoghurt. Smag cremen til.

Smør cremen på de 2 bunde. Gem lidt af cremen til at glatte overfladen med til sidst.

Drys bundene med frosne hindbær, gem nogen til pynt af kagen.

Skær bundene i lige brede, lange strimler ca. 6-7 cm. I hele pladens længde.

Tag den første strimmel og rul den til en roulade.

Stil rouladen midt på et fad, så spiralformen vender opad.

Tag en strimmel kage mere og sæt den på den første spiral, hvor den slutter, og før den videre i spiralen, så kagen vokser for hvert stykke der tilføjes.

Kagen jævnes lidt foroven så den bliver lige, kan gøres med lidt cremefyld. Drys med hindbær over kagen.

Hvis kagen har svært ved at holde sammen, kan der sættes et stykke foldet stanniol omkring kagen.

Kagen sættes koldt.

Kagen bliver mere skærefast, hvis der i cremen tilsættes 4-5 blade husblads.