

**Madlavning 17-03-2011**

Jordkokkesuppe med ristet bacon, crouton af flûte

Røggrillet oksemørbrad/striploin

Grillstegte kyllinger

Rødbede kartoffelgratin

Broccolisalat med tatarsauce

salat

Små bagte kartofler

Bearnaisesauce

Flûte/brød

Kaffe med kartoffelkager,

Gulerodskage med hindbærglasur og

Kikset kage med chips og mandler

### **Kikset kage med chips og mandler x 2**

400 g mørk chokolade  
½ dl sirup  
100 g smør

200 g hvid chokolade  
100-150 g mandler  
2 tsk. Lakridspulver  
2 spsk. jordbærperler  
2-3 tsk. Citronskal

100 g nacho tortilla chips

Smelt den mørke chokolade i en gryde ved svag varme. Kom sirup og smør i gryden, og lad det smelte sammen med chokoladen.

Køl chokoladen lidt ned.

1 franskbrødsform fores med husholdningsfilm eller en plastpose.

Rist mandlerne i ovnen uden at branke. Frys mandlerne så de er meget kolde.

Smelt den hvide chokolade ved svag varme i en gryde. Kom lidt fintrevet citronskal og mandler i den hvide chokolade, tag gryden fra varmen. Rør rundt i gryden, så chokoladen sætter sig på mandlerne. Læg mandlerne enkeltvis på bagepapir på en plade drys med hindbærperler. Læg mandlerne i fryseren på pladen. De stivnede mandler kommes i en plastpose sammen med lidt lakridspulver. Ryst posen og læg mandlerne på en tallerken.

Læg skiftevis chokolade, mandler og chips i formen.

Start og slut med chokolade.

Kom kagen i fryseren og lad den stivne.

Skæres i terninger ved servering.

### **Gulerodskage med hindbærglasur**

4 æg  
250 g rørsukker  
1 citron, fintrevet skal  
250 g gulerødder, fintrevet  
250 g mandler, finthakkede  
60 g hvedemel  
1 tsk. Bagepulver  
1 tsk. Kardemomme  
1 tsk. Ingefær

Riv gulerødderne.

Mandlerne finthakkes.

Pisk æggene med rørsukkeret til luftig æggesnaps med håndmixer i ca. 8-10 min.

Bland citronskal og gulerødder i æggemasen.

Bland hvedemelet med kardemomme, ingefær mandlerne og bagepulveret.

Kom mandel melblandingen i dejen.

Kom dejen i en papirforet springform eller en lille bradepande.

Bag kagen ved 180 grader i ca. 40-50 min. Til kagen er bagt. Afkøl kagen i formen.

### **Hindbærglasur**

200 g flødeost naturel  
½ citron, saften  
2-3 spsk. Flormelis  
75 g blødt smør  
100 g smeltet hvid chokolade  
1 dl hindbær

Flødeosten røres med smørret og chokoladen.

Tilsæt flormelis og citronsaft.

Bland de mosedede hindbær i cremen og smag til. Cremen smøres på kagen lige før den skal serveres.

### **Pynt**

Hakkede mandler eller nødder

## **Kartoffelkager, 15-20 stk. ca. x 2**

### **Bunde**

9 æggehvider  
6 dl rørsukker  
200 g mandler, finthakkede  
100 g hvedemel  
1 tsk. Vanillesukker

Pisk æggehviderne til stift skum.  
Pisk sukkeret i æggehviderne lidt efter lidt.  
Hvedemel, mandler og vanille blandes sammen og derefter foldes det ind i æggehviderne.  
Dejen fordeles i en bradepande med bagepapir.  
Bunden bages ved 160 grader i ca. 15-20 minutter. Mærk om bunden er gennembagt.  
Vend bunden ud på et viskestykke og træk bagepapiret forsigtigt af bunden.

### **Creme**

5 dl mælk  
1 stang vanille, kornene eller 2 tsk. Vanillesukker  
80 g rørsukker  
30 g maizena, majsstivelse  
8 æggeblommer, pasteuriserede  
2½ dl fløde, skum

Mælken hældes i en gryde og blandes med majsstivelse. Kog mælken under omrøring.

I en skål og med håndmixer, piskes æggeblommerne med rørsukkeret, til sukkeret ikke knaser længere.

Bland den kogte mælkecreme lidt efter lidt i æggeblommerne. Afkøl cremen i et fladt fad i køleskabet. Når cremen er helt kold, blandes skummet ind i cremen.

### **Toppe**

375-500 g marcipan

Del marcipanen i x antal stykker.  
Marcipanen udrulles imellem en opsprættet plastpose, til ønsket størrelse og tykkelse.

## **Montering af kartoffelkager**

100 g mørk chokolade  
Kakaopulver

Bundene udstikkes eller skæres som ovaler.  
Bundene smøres med smeltet chokolade.

Fyld bundene med creme, og top cremen, så kartoffelfaconen opstår.

Læg et stykke udrullet marcipan over kagen, klem lidt til, så marcipanen omslutter kagen.

Kagerne sigtes med kakaopulver.  
Sæt kagerne på fade med en paletkniv.

### **Fond til jordskokkesuppen**

5 kartofler  
5 gulerødder  
1 selleri  
5 løg  
5 pastinakker  
Lidt salt, 1 tsk. Hele peberkorn  
1-2 builliontern eller kraftben etc.  
5-6 liter vand

Grønsagerne skrælles og skæres i grove tern.  
Kom grønnsagerne i en stor gryde. Tilsæt buillion, salt og peber og vand.  
Bring gryden i kog og lad grønnsagerne koge i 1-2 timer.  
Si grønnsagssuppen og frys den ned i mindre portioner.

### **Tilbehør til suppen**

500 g bacon, små strimler ristes sprøde og fryses.

### **Flûte/ brød**

#### **Flûte af ølandshvedemel**

1 liter vand  
½ pk. Gær ø  
20 g salt  
1 dl olie  
150 g rugmel  
1000 g hvedemel Aurion

Juster dejen med mere vand eller mel. Ælt dejen grundigt, så den danner lange tråde. Dejen skal være fugtig.

Dejen skal hæve under plastpose i mindst ½-1 time eller til dobbelt størrelse.

Form flûte af dejen og sæt dem på plader. Rids dejen på skrå.

Lad dejen hæve igen til dobbelt størrelse.

Bag flutene ved 200-220 grader i ca. 20 minutter eller til brødene er bagte og lyder hule, når de bankes under bunden.

Dejen kan tilsættes valnødder, krydderurter, græskarkerner etc.

### **Croutoner**

Flûte 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 flûte skåret i små firkanter vendt i samme hvidløgsolie og ristet sprøde i ovnen.