

Madlavning 20-01-2011

Venøbøf

Bagte kartofler med agurkedressing

Salat med broccoli og frugt

Napoleonshatte

Venøbøf x 3

1 kg venøbøf, tynde skiver okseinderlår

Hvidløg, salt, peber

Lidt smør eller olie til stegning

½ l fløde

salt/peber

Venøbøfferne krydres med hvidløg og trækker ca. 1 time.

Drys med salt og peber.

Bøfferne steges på en pande ved rask varme i lidt fedtstof, ca. ½ minut på hver side.

Kom de stegte bøffer i et ildfast fad efterhånden som de er færdige. Panden koges af med lidt vand efter hver stegning. Hæld det over bøfferne sammen med fløden.

Inden servering varmes bøfferne igen enten i ovnen eller i en gryde.

Bagte kartofler med agurkedressing

Bagekartoflerne skrubbes rene og pakkes i stanniol. Herefter bages kartoflerne ved 180-200 grader i ca. 1-1½ time eller til kartoflerne er møre. Server agurkedressing til kartoflerne.

Agurkedressing

1 liter creme fraiche

1 dl fransk sennep

2½ dl syltede agurker, drænedede, hakkede

1½ dl løg, revet

Salt, peber

Bland creme fraiche og fransk sennep sammen i en skål.

Heri blandes agurker og løg. Smag dressing til med salt og peber.

Salat med broccoli og frugt

1 bakke babyspinat / babyleaves

2 iceberg

2 stk. broccolihoved, små minibuketter

2 rød peberfrugt, tern

2 rødløg, minitern

2 æbler røde, små tern med skræl

1-2 mangofrugt, små tern eller skiver

200 g vindruer

Marinade:

2 dl olie

2 spsk. Sennep

4 spsk. Hvidvinseddike

2 tsk. krydderurter

smages til med salt, peber, citron, rørsukker.

Sennep og hvidvinseddike røres sammen, heri kommes olien osv. Smag marinaden til.

Icebergsalaten snittes og blandes med babyspinat/babyleaves, fordel salaten på fade. Marinaden blandes med rødløg, æbler, broccoli og peberfrugt. Komblandingen over icebergsalaten. Løft med fingrene lidt i salaten. Fordel vindruer og mangofrugt som pynt på salaten.

Napoleonshatte

Mørdej

500 g hvedemel
250 g smør
125 g flormelis
1 æg

Skær det kolde smør i terninger og smulder det i melet, med fingrene, så det ligner revet ost.

Drys den sigtede flormelis over mel og smørblandingen.

Lav en fordybning i melblandingen og slå ægget ud heri.

Dejen æltes hurtigt sammen, hvis den er for tør tilsættes lidt vand.

Dejen stilles koldt inden udrulning.

Marcipanmasse

500 g ren rå marcipan eller hjemmelavet
150 g sukker
1-2 Æggehviter ca.

OBS! Når du arbejder med marcipan skal bord, fingre og redskaber etc. være absolut fedtfrie, ellers flyder marcipanen under bagningen!

Marcipanen skæres eller plukkes i små stykker.

Sukkeret æltes ind i marcipanen.

Ælt æggehviden ind i marcipanen, lidt efter lidt til marcipanen bliver lidt blød.

Tril marcipanmassen i stænger og skær stykker, der rulles til kugler.

--

Mørdejen deles 2 stykker. Rul dejen ud på meldrysset bord til 3-5 mm. Tykkelse.

Dejen udstikkes med kolonneform eller lignende ca. 8 cm i diameter.

Kom en kugle marcipan på midten af hver dejstykke.

Pensel marcipankuglen med lidt vand.

De 3 dejsider trykkes opad marcipankuglen, så napoleonshattefaconen opstår.

Sæt kagerne på plader med bagepapir på.

Kagerne bages ved 180-200 grader i ca. 15-20 minutter til kanterne på dejen er gylden, og kagerne bagte. Marcipanen skal ikke være gennembagt, kun dejen.

Chokoladepynt

200 g mørk chokolade

Smelt chokoladen i en lille gryde ved svag varme.

Når napoleonshattene er kolde dyppes dejspidserne i chokoladen og de sættes til afkøling på plader med stanniol.