

Madlavning 27-01-2011

Gule ærter, kogt flæsk
Hjemmelavet medister,
Hjemmelavet sennep, rødbeder,
Hindbærlagkage med hvid chokoladecreme

Gule ærter

Tilbehør:

Kogte kartofler, sennep, rødbeder, eddike,
Øl og snaps.

Kogning af kødet:

2-3 kg stribet flæsk
Kødet saltes 1-2 døgn i saltlage:
2 l vand koges med
250 g salt og 50 g sukker,
5 laurbærblade, 15 hele peberkorn
Lagen afkøles helt før kødet lægges i saltlagen.
Kødet lægges i kraftige plastposer, hæld
saltlagen ned til kødet og pres luften ud af
posen. Bind en stram knude. Læg posen med
kød og saltlage i et dybt fad. Sæt fadet med
kødet i køleskabet. Vend posen 2 x pr. dag.

Skyl kødet for saltlage og kom kødet i en stor
gryde. Dæk kødet med koldt vand og bring
gryden i kog.

Skum vandet for urenheder.

Derefter tilsættes urter:

Tilsæt:

6 stk. Porretop
4 stk. persillerod
½ selleri, grove stykker
6 kviste frisk timian
Når kødet er kogt mørt efter ca. 1½ time tages
kødet op af suppen og holdes varmt. Suppen
sies over i en ren gryde. Fedtet kan skummes af
gryden.

Kogning af flækærter

1,5 kg flækkede gule ærter
4 liter vand ca.
1-2 løg, grove stykker
Lidt frisk timian

Ærterne koges møre i vandet, sammen med
løgene og lidt frisk timian. Ærterne er møre efter
1-1½ time ca.

Der røres undervejs i ærterne for at de ikke skal
brænde på bunden af gryden.

Urtefyld til suppen

2 bdt. Porrer, tynde ringe
1 kg persillerødder, små terninger
1 kg gulerødder, små terninger
1½ selleri, små terninger
6 løg, små terninger

Urterne koges møre i den siede suppe.
Herefter tilsættes de kogte ærter, lidt efter lidt,
til passende konsistens er opnået.

Hjemmelavet medister

2 kg hakket kød fra gris, gerne fra bov
2 løg, finthakket eller revet
5 tsk. Salt
½-1 tsk. Peber
100 g hvedemel
2-3 dl suppe, varm

Kødet lægges på bordet, drys, løg, krydderier og
hvedemel over kødet. Ælt farsen sammen med
hænderne. Lav små fordybninger i farsen og
tilsæt suppen, mens farsen æltes sammen.
Farsen justeres, må ikke være for fast.
Lav en kogeprøve og juster smagen med evt.
mere krydderi.

5 meter svinetarme skylles i lunkent vand og
vendes evt. hvis trævlerne vender udad.

Monter kødmaskinen med pølsehornet.

Fyld maskinen med farsen.

Tarmen sættes på pølsehornet.

Pølserne må ikke være for faste, der skal være
plads til udvidelse under kogningen.

Medisteren koges i vand tilsat bouillon eller lidt
suppe. Kogevandet kan også kommes i suppen
til de gule ærter.

Hjemmelavet sennep

1 spsk. Sennepspulver,
1 dl lunken vand ca.

Udrør sennepspulver i lunkent vand og lad det trække i ca. 10 minutter. Herved udvikler senneppen sin stærke smag

½ dl sennepsfrø
1 tsk. Peberkorn
1 tsk. Hel allehånde
Tørret timian/rosmarin,
1 tsk. Ingefær
2-3 spsk. Rørsukker
Salt
2-3 spsk. Æbleeddike

Kom krydderierne i en elektrisk kværn, sigt krydderiblandingen og kom den i senneppen.

Tilsæt, salt, rørsukker, hakket krydderurt, vand og eddike til passende tykkelse og smag. Senneppen vinder ved smag, hvis den står koldt i nogle dage.

Tilsæt evt. andre krydderier.
Grov sennep indeholder knuste eller hele sennepsfrø.

Hindbærlagkage med hvid chokoladecreme x 2

4 æg
3 dl sukker
100 g smeltet afkølet smør
200 g hvedemel
2 tsk. Bagepulver
100 g hakkede mandler

Pisk æg og sukker til luftig æggesnaps i ca. 10 min. Med håndmixer.

Sigt hvedemel og bagepulver sammen og kom det i dejen. Tilsæt afkølet smeltet smør og mandler.

Kom blandingen op i en smurt raspdrysset springform.

Kagen bages ved 180 grader i ca. 40 min. Eller til gennembagt. Kagen afkøles og flækkes i 3 bunde. Kagebundene kan stænkes med lidt rom, orangelikør eller lignende.

Creme

2 æg
3 spsk. Sukker
2-3 tsk. Vanillesukker
3 spsk. Maizena
3 dl mælk
--
2½ dl piskefløde
--
400 g hindbær

I en tykbundet gryde af stål kommes mælk, æg, sukker, maizena og vanillesukker. Det hele piskes godt sammen.

Crementen koges igennem mens der hele tiden røres i gryden. Crementen køles helt af og røres igennem ind i mellem.

Fløden piskes til skum og blandes i crementen.

Hvid chokoladecreme

1 dl mælk
2 æggeblommer
1 tsk. Maizena
2 spsk. Sukker
200 g hvid chokolade
1½ dl piskefløde
1 citron, fintrevet skal

I en tykbundet gryde af stål kommes mælk, æggeblommer, maizena og sukker.

Pisk det hele sammen og kog blandingen under omrøring. Tag gryden af varmen. Rør citronskallen i crementen.

Kom hakket hvid chokolade i crementen. Rør i crementen til chokoladen er smeltet.

Køl crementen helt ned.

Pisk fløden til skum og bland den i chokoladecrementen.

Kom en kagebund på et fad.

Kom ½ delen af crementen på bunden.

Kom 1/3 af hindbærrerne på crementen.

Læg en bund ovenpå hindbærrerne.

Læg resten af crementen på bunden.

Drys med 1/3 af hindbærrerne og læg den 3. bund oven på kagen.

Chokoladecrementen fordeles over bunden og der drysses med de sidste hindbær.