

Madlavning 01-03-2012

Tunmousse, salat, runde kernebrød.
Kylling i kylling, pebersovs
Pillekartofler med urter,
Græsk salat med små bagte tomater

www.kalitesser.dk

Tunmousse x 3

2 ds. Tun i olie/vand
200 g græsk yoghurt
1 dl creme fraiche 18%
3 tsk. Grønne Madagaskar peberkorn
Salt, citronsaft

Tunen drænes for væde, presses fra.
Yoghurten blandes med lidt salt, knuste peberkorn og citronsaft.
Mos tunen og bland den med yoghurten.
Vend creme fraiche i moussen.
Smag til og hæld moussen i en skål, der stilles koldt 1-2 timer.

Tilbehør/anretning på tallerkner:

Iceberg, Babyleaves
Rød snackpeberfrugt
Citroner
Skiver af brød og smør

Blandet salat med babyleaves og rød snackpeberfrugt i ringe anrettes på tallerkner.
Form æg af tunmoussen med skeer, dyppet i varmt vand.
Pynt med citronbåde og peberkorn

Pebersovs til kyllingen

Kyllingefond, rødvin, vand, krydderier, evt. bouillon, fløde/mælk jævnes med meljævning og smages til.
Tilsæt knuste madagaskarpeberkorn, citron og diverse krydderurter.

Runde kernebrød, 2-3stk.

7 dl yoghurt, 50 g gær
1 strøget spiseske salt, ½ dl olie
1 dl græskarkerner
1 dl solsikkekerner
900 g hvedemel
100 g groft mel/havregryn

yoghurten lunes til lille fingervarm.
Hældyoghurten i en røreskål og opløs gæren. Resten tilsættes og dejen æltes til den er smidig, blank og fugtig, ca. 10 min.
Juster konsistens med mere væske eller mel. Dæk dejen med plastpose og stil til hævnig på lunt sted, til dobbelt størrelse. Slå dejen ned og form 2 runde brød.
Sæt brødene på plader med bagepapir. Pensel brødene med yoghurt og drys med lidt mel.
Brødene ridses, med meget skarp rillet kniv, med vandrette ridser.
Efterhæves til dobbelt størrelse.
Bages ved 210 grader i ca. 25 min.
Ved indsæt bruges damp, f.eks. bradepande/skål nederst i ovnen med kogende vand.

Crunchkager

150 g honning, fast
175 g smør, 125 g havregryn
175 g rørsukker, 50 g kokosmel
100 g nødder, 100 g solsikkekerner
75 g græskarkerner, 50 g sesamfrø
1 appelsin, skal og saft

Smelt smør og honning i en gryde.
Hak nødder, solsikkekerner og græskarkerner groft i en food processor.
Bland resten i honningsmørret.
En bradepande fores med bagepapir og massen fordeles og trykkes godt sammen.
Bages ved 175 grader i ca. 20-30 min.
Afkøles og skæres i felter. Smelt 100 g mørk chokolade og kom det i en pose.
Klip et lille hjørne af posen og kringel chokoladen over kagerne.

Kylling i kylling x 3

2 kyllinger, 1500 g stk.
250 g hakket svinekød
1 æg
1½ spsk. Hvedemel
3 tsk. salt
1½ tsk. pebermix
1½ tsk. paprika
1½ tsk. røget paprika
1 dl rødvin
1 tsk. krydderurtemix
2 fed hvidløg

Det hakkede svinekød røres med krydderier.
Derefter blandes resten i farsen +bryst kødet fra den ene kylling, skåret i små tern.

Udbening og fyldning:

Kyllingen lægges med rygsiden opad.
Skær med skarp kniv, lang dens ene siden af rygsøjlen.
Kødet løsnes fra skroget og ved lårbenet og skulderledet skæres skroget fra.
Lår og vinger skal ikke udbenes.
Skindet skal forblive hel og helst uden huller.
Kyllingen lægges udfoldet og drysses med salt og evt. krydderier.
Farsen formes til et brød, der lægges på kyllingen.
Kyllingen lukkes sammen og syes med bomuldssnor eller kødnåle.
Bøj vingerne bagover ind under kyllingen.

Kyllingen efterkrydres med:

½ dl olie
1 tsk. paprika
1 tsk. karry

Oliemarinaden gnides over hele kyllingen. Læg kyllingen i bradepanden og drys med lidt salt.
Kyllingen steges i ovnen ved 180-200 grader varmluft i ca. 1½ time.

Pillekartofler med urter x 3

2 kg små kartofler
50 g smør, 2 spsk. Olie
½ bdt. Hakket persille
1 tsk. paprika
½ citron, saften
4 fed hvidløg, knuste
2 laurbærblade, knuste
Salt og peber

Kartoflerne koges med salt, til de er næsten møre.

Kartoflerne pilles for skræl.

Smør og olie varmes sammen med hvidløg, salt, paprika, citronsaft og laurbærblade.

Kartoflerne gyldnes og til sidst kommes persillen i retten.

Græsk salat med små bagte tomater

750 g små San Marzano tomater
2-3 salatløg, mm tynde skiver
2 agurk, skrællet, flækket, skiver
2 grønne peberfrugt, tynde ringe
300 g sorte oliven
500 g fetaost i blok
1 bdt. persille
2 små hjertesalat

Dressing:

1 dl olie
3 spsk. æbleeddike
1½ tsk. krydderurtemix
Lidt akaciehonning,
Salt og peber

De små tomater halveres på langs, lægges på plader med bagepapir. Dryppes med olie + lidt oregano. Ovnstørres til semidried ved 140 grader. Tomaterne afkøles.

På et stort fad arrangeres salaten så den bliver dekorativ. Slut af med oliven, fetaost og persille.

Dressingen blandes, smages til og kringles over salaten.