

Madlavning 02-02-2012

Benløse fugle, kartoffelgratin med porrer,
Salat med grønkål og nødder.
Ostekage og marinerede clementiner med
æbler og druer.

Benløse fugle x 4

10 skiver okseinderlår, ca. 100 g pr. skive
5 skiver bacon, halveres
1 løg, finthakket
2 spsk. Persille, finthakket
1 frisk laurbærblad, finthakket
1 tsk. citronskal
1-2 salvieblade, finthakket
Salt, peber
Smør/olie til stegning
Fløde, oksebouillon
Pinde/bomuldssnor til lukning af fugle

Løg, persille, laurbær, citronskal og salvie
blandes sammen.

Kødskiverne lægges på
skærebræt/køkkenbordet. Bank
kødskiverne flade. Krydder med salt og
peber. Læg ½ skive bacon på kødskiverne
og drys med løgblandingen.

Kødet rulles stramt sammen til fugle.
Fuglene fæstnes med pind/bomuldssnor.

Brun fuglene i smør/olie på alle sider.
Kom alle fugle i en gryde.
Tilsæt fløde, vand, bouillon, salt og peber.
Læg låget på gryden og småsteg fuglene
til de er møre, ca. 1 time.
Fuglene holdes varme mens der laves
sovs af sky, kartoffelvand, evt. ekstra
fløde, kulør. Smag sovsen til.

Kartoffelgratin med porrer x 3

2 kg kartofler
4 porrer
150 g smør
2 dl fløde + 1 dl kartoffelvand
Salt, peber
Rasp, 100 g cheddarost, revet

Kog kartoflerne uden salt.
Porrerne skæres i ringe på 1 cm. Svits
porrerne i 50 g smør til de er halvt møre.

Kartoffelvandet gemmes til sovsen.
Pu`rer kartoflerne og kom resten af
smørret der er smeltet + fløde og
kartoffelvand i puren.
Tilsæt porrerne, salt og peber.
Kom kartoffelmosen i smurte ovnfaste
fade.

Drys med rasp og revet ost.
Bages ved 225 grader ca. 20-30 min.

Salat med grønkål og nødder

3 dl meget finthakket grønkål
4 pastinakker, revet
4 røde æbler, tern med skræl
200 g hasselnødder, ristede, grovhakket
200 g grønne druer
1 rød peberfrugt, tern

Marinade:

1½ dl rapsolie
2 appelsiner, saften
Salt, peber

Hasselnødder gyltnes i ovnen ved 180
grader i ca. 5-8 min. Gnid den mørke
hinde af i et viskestykke.

Hak nødderne groft.
Grønkål, pastinakker, æbler og peberfrugt
blandes med hænderne og fordeles på
fade. Marinaden blandes i salaten.
Pynt med druer og nødder.
Salaten kan også blandes med creme
fraiche dressing med appelsinsaft, salt og
peber.

Ostekage, 1 springform x 3

150 g digestive kiks
50 g hasselnødder
85 g smeltet smør
25 g mørk farin

Dejen køres på food proc.
Pres dejen ned i en springform med bagepapir.
Stil formen koldt mens fyldet laves.

Fyldet:

4 æg
75 g rørsukker
500 g flødeost
2 tsk. vanillesukker
1 citron, skal + saft
150 g creme fraiche 38 %
2 spsk. Hvedemel

Pisk æg og sukker med håndmixer i 8-10 min. Til lys æggesnaps.

Tilsæt flødeost, vanille, citronskal + saft og creme fraiche.
Pisk fyldet godt i ca. 4-5 min.
Sigt hvedemelet ned i fyldet og rør med let hånd.

Fordel fyldet på bunden af springformen.
Bag kagen i ca. 20 min i en forvarmet ovn på 160-170 grader.
Afkøl kagen og tag den ud af springformen.

Marinerede clementiner med æbler og druer x 2

1 appelsin, saften
1 lime, saften
Flormelis efter smag
2 tsk. vanillesukker
2 røde æbler, tern med skræl
4-5 clementiner, både
150 g vindruer

Appelsinsaft, limesaft, vanillesukker og flormelis blandes sammen.

Kom æbletern, clementinbåde og druer i marinaden. Smag til.