

Madlavning 26-01-2012

**Spicy hokaidosuppe med bacon,
Solbrød med tomat.
Oksesteak, kartoffelbåde,
Bearnaisesauce, salat.
Chokosnitter med lime og chili.
Nøddekager.**

Spicy hokaidosuppe med bacon 5-6 l.

4 stk. hokkaidogræskar,skrællet, tern
3-4 stk.etfedshvidløg, knuste
1 kg løg, tern
1 dl rapsolie
1 tsk. Chiliflager
1 spsk. Koriander stødt
10 kardemommekapsler, frøene
1-2 spsk. 5 spices krydderi
3-4 l vand
Hønsebouillon
salt, peber
--
5 dl piskefløde
--
½ kg bacon i små strimler
½ l creme fraiche

Løgene svitses i olien.

Det hele koges mørt i en gryde, ca. ½-1 time.

Blend suppen ad flere omgange og kom den op i en ren gryde. Tilsæt fløden.

Juster konsistens og smag suppen til.

Bacon ristes sprødt i ovn eller på pande. Serveres som tilbehør til suppen sammen med creme fraiche og solbrød med tomat.

Solbrød med tomat, 2 stk.

50 g gær
3-4 dl lunken vand
1 spsk. Rørsukker
100 g soltørrede tomater, små tern
400 g hvedemel
1 tsk. Salt
1 spsk. Rapsolie
2 fed hvidløg, knuste
1 tsk. krydderurtemix
1 tsk. paprika

Ingredienserne æltes sammen til en god smidig, fugtig og let gærdej.

Dejen hæver under plastpose, gerne i ovn på max 40 grader.

Dejen deles i 2 stk.

Hver del, deles i 2 stk. Den ene del rulles til en lang pølse der trilles til en snegl, sæt den på en plade med papir på.

Den anden del, deles i ca. 8 stk. der rulles til små solstråler. De små stråler fordeles ud fra sneglen, sådan at den ene ende er klemt under sneglen.

Det hele pensles med æg og drysses med frø, kerner. Efterhæves og bages ved 200 grader 30-40 minutter.

Oksesteaks

4-5 bøffer hver af ca. 200 g oksefilet
1 spsk. Olie + smør
Salt, pebermix

Tør steaks med køkkenrulle og krydder dem på begge sider.

Metode 1: Steaks skal altid steges med god plads på en god varm pande i olie og smør, ca. 2-4 min. På hver side alt efter hvor røde de skal være.

Metode 2: Porrene lukkes på kødet, ved at brune steaks af ved høj varme på en pande med lidt olie. Derefter stege steaks med god plads, ved god varme i olie og smør i ca. 2-4 min. På hver side efter hvor røde de skal være.

Kartoffelbåde

Bagekartofler skrælles og skæres i både. Derefter lægges bådene i koldt vand.

Marinade pr. 2 kg kartofler:

1 dl olie
2-3 tsk. paprika
2 tsk. krydderurtemix
2 tsk. esdragon
½ tsk. gurkemeje
½ citron, saften
Kartoffelbådene afdryppes godt for vand og blandes med marinaden.
Bådene fordeles på plader med bagepapir og derefter drysses med salt og blandes igen.
Bages ved 200 grader i ca. 40-50 min.

Bearnaisesauce, 6-8 pers.

2 dl pasteuriserede æggeblommer
250 g smør
3 dl hønsebouillon
2 spsk. Bearnaiseessens
1 dl finthakket persille
Smelt smørret i en gryde og tilsæt hønsebouillon, essens og persille.
Hæld alle ingredienser i en blender og blend til saucen skummer godt.
Hæld saucen i en gryde af stål og saucen varmes først 20 min. Før servering.
Tag gryden af varmen når saucen bliver jævn. Smag til.

OBS! saucen skiller, hvis den koger.

Vintersalat

2 iceberg, fintsnittet
1 bk. Små blade, 1 agurk, tern
4 snack peberfrugter i tern
1 honningmelon, tern
2 appelsiner, tern, 2 æbler, tern
Fordeles på fade
Marinade, hældes over salaten
1 dl olie, 50 g hak. hasselnødder
2 spsk. æblecidereddike
Rørsukker, salt, peber
1 basilikum friske blade, pynt

Chokosnitter med lime, chili

3 æg
280 g sukker
2 tsk. vanillesukker
75 g hvedemel
½ tsk. bagepulver
3 spsk. Kakao
¼ tsk. chilipulver
1 lime, revet skal
100 g hakkede valnødder
100 g hakket chokolade
150 g smør, smeltet

Æg og sukker piskes skummende med håndmixer i ca. 5-8 min.

Tilsæt limeskallen, nødder og chokoladen.

Mel, bagepulver, cacao, vanille og chili sigtes sammen og blandes i æggene.
Smeltet afkølet smør røres i dejen.

I ovnens bradepande med bagepapir, fordeles dejen.
Kagen bages i ovnen ved 165 grader i ca. 30-45 min.
Køl kagen til lunken før den skæres i felter.

Nøddekager

125 g hvedemel
125 g smør
125 g rørsukker
150 g hasselnødder, hakkede
60 g sirup
1 citron, skallen
2 tsk. vanillesukker

Smør og mel smuldres til revet ost.
Det hele æltes godt sammen.
Kagerne sættes med ske, der trykkes godt flade, med god afstand.
Eller dejen trilles i 2 pølser, der sættes koldt, hvorefter der skæres skiver.
Bages ved 180 grader i ca. 8-10 min.