

Madlavning 31-01-2013

Karin Lis Albæk
www.kaliteter.dk
kalia@mvbmail.dk

Menu:

Vævede spid med kylling og grønt

Frankfurterpølser

Hjemmelavet sennep

Hjemmelavet remoulade

Hjemmelavet ketchup

Barbecue sauce

Flûte

Sprøde løgringe

Rå løgringe

Agurkesalat

Mokkaistærte

Frankfurter pølser

Grundfars:

2 kg svinekød 15 % fedt

160 g hvedemel

2 æg

Svinekødet skæres i baner, der passer til kødhakkeren. Kødet skal skalfryses, dvs. at kødet er frosset i overfladen.

Hak kødet 3 gange igennem kødhakkeren.

Kom kødet i en skål på røremaskinen og tilsæt æg og hvedemelet.

Farsen køres roligt med dejkrogen som værktøj.

Bindefars:

½ kg hakket oksekød 8-12 % fedt

1 liter iskold mælk 0 grader

2 spsk. hvidløgspulver

20-25 g hvid peber stødt

1 tsk. sukker

1 tsk. kardemomme, stødt

10 g røget paprika stødt

2 tsk. muskatnød revet fint

1 tsk. ingefær revet fint eller stødt tørret

I en foodprocessor kommes oksekødet og krydderierne og det halve af ismælken. Tilsæt resten af mælken mens der køres. Konsistensen skal være som lim.

Bindefarsen kommes i forfarsen i røremaskinen.

Derefter tilsættes 130 g fint salt.

Lad farsen køre ved god fart i ca. 5-8 min.

Farsen skal køre til den er blank.

Farsen er klar til at kommes i svinetarme.

Lav en kogeprøve og juster smagen med evt. mere krydderi.

7-8 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 senere.

Lav pølserne i den størrelse der ønskes ved at dreje tarmen efter hver pølse.

Hvis man har et røgskab

Pølserne skal hænges på røgstokke og skal tørre et køligt sted eller i røgskab i 20 min. Ved 70 grader. Og derefter i røg ca. 1 time.

Hvis man ikke har et røgskab

Pølserne skal koges i en gryde, ved 80 grader, til centrumtemperaturen har passeret 70-75 grader. Pølserne køles hurtigt ned og skal være helt tørre.

Pølserne er klar til at blive stegt eller grillet/røggrillet.

Pølserne kan svøbes i baconskiver inden stegning.

Pølserne er velegnede til frysning.

Vævede spid med kylling og grønt

10-14 stk. kyllingebryst

Kødet skæres i baner eller terninger

Marinade

1 ½ dl olie

3 fed hvidløg

1 tsk. gurkemeje

2 tsk. Ingefær, revet

2 spsk. citronsaft

1 ½ tsk. krydderurtemix

1 tsk. paprika

½ tsk. pebermix

1 ½ tsk. salt

Kødet vendes i marinaden

2-3 røde peberfrugter, firkanter

2 squash små, skiver

20 grillpinde, lægges i vand

Kød og grønsager væves på pinde.

De vævede spid grilles/røggrilles til kødet er stegt igennem.

Sennep

80 g sennepsmel
1-1½ dl Kogende vand ca.
½ dl. æblecidereddike
1 tsk. salt
¾ dl Honning
4 cl rød Ålborg snaps
1 dl fløde

Pulveret udrøres med kogende vand, dæk til og lad det trække ca. 2 timer. Rør de andre ingredienser i senneppen og lad den trække, gerne til næste dag. Rør fløden i og smag til.

Remoulade

500 g Græsk yoghurt
2-3 tsk. karry
1½ spsk. sennep
Lidt citronsaft
150 g drueagurk, finthakket på foodproc.
125 g løg, finthakket som drueagurk
Yoghurt blandes med karry, sennep og citronsaft.
Kom drueagurk og løg i yoghurten og smag til.

Ketchup

600 g modne tomater, hakkede
1 løg, hakket
50-60 g rørsukker
1 fed hvidløg
½-¾ dl eddike-rød eller hvidvin/æble
1 tsk. krydderurtemix
Anelse peber/chili
Evt. 1 tsk. barbecue/mexicomix/shawarma etc.
Evt. Lidt vand

Det hele småsimrer i en gryde til det er meget mørt, ca. 40-50 min. Der røres i gryden flere gange, for at undgå at ketchuppen brænder på. Blend ketchuppen og smag den til.

Barbecue sauce

2 løg, hakket fint
2 gulerødder, revet
½ dl olie
500 g modne tomater, hakkede
2-3 fed hvidløg
3-4 æbler, skrællede, tern
2 spsk. Sennep
1 spsk. Røget paprika
1 dl rødvinseddike
50 g rørsukker
Salt og peber

Løg, hvidløg og gulerødder svitses i olien.
Kom resten i gryden og lad det hele småsimrer ca. 45 min.
Kør det hele i foodprocessoren og smag til.

Flûte 5 stk.

7 dl yoghurt
50 g gær
1 strøget spiseske salt
½ dl olie
900 g hvedemel
100 g groft mel

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 hævnning på lunt sted, til dobbelt størrelse.
Slå dejen ned og form flutes.
Sæt brødene på plader med bagepapir.
Pensel brødene med yoghurt og drys med lidt mel. Brødene rides, med meget skarp rillet kniv, med vandrette ridser.
Efterhæves til dobbelt størrelse.
Bages ved 210 grader i ca. 15-25 min.
Ved indsæt bruges damp, f.eks. bradepande/skål nederst i ovnen med kogende vand.

Sprøde løgringe

3-4 løg, skæres i ringe
Olie

Øldej:

225 g hvedemel
75 g maizena majsstivelse
1 ½ tsk. bagepulver
1 ½ tsk. salt
1 tsk. røget paprika
1 tsk. paprika
4-5 dl øl

Pisk øldejen klumpfrit.

Løgringene tørres godt. Pudder dem med lidt hvedemel efterhånden som de skal vendes i øldejen. Dyp 5 løgringe ad gangen i øldejen, afdryp let og steg dem i varmt olie på 180 grader til de er sprøde. Læg løgringe til afdrypning på køkkenrulle etc.

Agurkesalat

4 agurker
4 dl sukker
4 dl eddike
4 dl vand
Salt, peber
Agurkerne snittes tyndt i skiver og blandes med 1 spsk. Salt. Agurkerne trækker ½ time.
Vandet vrides let af agurkerne. Bland agurkerne med marinaden. Smag til.

Mokkaistærte

Bunden:

300 g marcipan
3 æg
2 spsk. Kakao

Marcipanen rives og blandes med æg og kakao. Marcipanmassen bages i en rund form med bagepapir. Ca. 175 grader i ca. 20 min. Bunden skal ikke være gennembagt. Køl bunden godt af inden den fyldes med is.

Mokkais

5 dl fløde
1-2 spsk. Pulverkaffe
6 spsk. Flormelis
3 æggeblommer, pasteuriserede
100 g orangechokolade
½ dl appelsinlikør

Fløden og pulverkaffen piskes til skum
Æggeblommer og flormelis piskes til lys skummende masse, heri kommes appelsinlikøren.
Chokoladen hakkes og blandes i flødeskummet sammen med æggeblommemassen.
Vend forsigtigt rundt i massen.

Springformen fores med film, der hænger ud over kanten. Læg kagebunden nederst og fordel ismassen øverst. Sæt istærten i fryseren. Når den er frosset, kan filmen lægges omkring.

Istærten skal tages af fryseren ½ time før anretning og servering.

Skær istærten ud i lagkagestykker. Sæt dem på tallerkner og kom pynten på isen.
Hvis der ønskes mere mokka-smag, kan der drysses en anelse pulverkaffe over isen.

Pynt:

100 g mørk chokolade
100 g lys eller hvid
Smelt chokoladen og kom den i et kræmmerhus af bagepapir.
Lav fantasisnirkler på buet bagepapir.
Lad chokoladen størkne og sæt forsigtigt snirklerne oven på istærten

Hvis der er lidt marcipan i overskud, kan den evt. farves og udrulles tyndt mellem 2 lag plastpose. Tag en lille klump fra, der ikke skal farves. Udstik med lille blomsterform, rul en minikugle af ufarvet marcipan og sæt den på blomsten. Sæt blomsten på istærten.