

Madlavning 7-02-2013

Karin Lis Albæk  
[www.kaliteter.dk](http://www.kaliteter.dk)

### Menu:

Tarteletter med kylling i asparges  
Braiseret oksesteg, kartofler  
Skysovs, waldorffsalat, glaserede perleløg  
Kartoffelchips, tyttebærsyltetøj.

### Tarteletter med kylling i asparges, 40 stk.

2 Bornholmer kyllinger à 1600 g  
1 porre, skiver  
1 pastinak, skiver  
1 løg i skiver  
Salt, evt. hønsebouillon

Rens kyllingerne og del dem i kvarte.  
Kom kyllingerne i en gryde og hæld vand ved +  
urter. Bring kyllingerne i kog og skum for  
urenheder.

Tilsæt salt og bouillon. Læg låg på og kog  
kyllingerne møre.

Pil kødet af kyllingerne og skær det i små  
stykker.

### Aspargesstuvning

125 g Smør  
125 g Hvedemel  
3 ds aspargessnitter  
1 liter kyllingesuppe  
1 dl fløde  
Kyllingekød i terninger

Smørret smeltes i en gryde.

Tilsæt melet og bag det godt sammen i gryden,  
mens der røres rundt.

Afkøl gryden let og tilsæt aspargesvandet, 1 dl  
fløde og lidt kyllingesuppe.

Pisk stuvningen godt sammen.

Hvis stuvningen er for tyk tilsættes mere  
kyllingesuppe.

Når stuvningen er smagt til varmes kyllingekødet  
og aspargesserne i stuvningen.

Tarteletterne varmes på bageplader ved 180  
grader i få min. Til de er varme.  
Tarteletterne kan serveres fyldte eller skallerne og  
fyldet hver for sig.

Pynt: Tomatbåde og små persilleduske.

### Braiseret oksesteg

Ca. 4,5 kg oksetykkam fedtmarmoreret,  
Snørret og delt i 3 stege.

### Marinade:

2 flasker god rødvin  
2 løg i både  
3 gulerødder i skiver  
4-6 fed hvidløg, skiver  
6 laurbærblade  
Frisk eller tørret timian  
1 bdt. Persille

Kødet lægges i hver sin kraftige plastpose.  
Grønsager og urter fordeles i poserne.  
Rødvinen hældes ned til kødet.

Luften lukkes ud af poserne og der bindes en  
knude. Læg kødet i en bradepande i køleskabet.

Vend poserne med kødet flere gange.  
Kødet skal marinere ca. 30 timer.

### Efter marinering:

Marinaden sies og gemmes.  
Kødet tørres og drysses med salt og peber.

Kødet brunes på alle sider i en gryde.

### Derefter tilsættes:

6 fed hvidløg, hele  
3 løg, både  
3-4 gulerødder, skiver  
2 porrer, skiver  
2 pastinakker, skiver  
1 spsk. tomatkoncentrat  
Salt og peber  
Marinade og evt. vand

Når kødet koger skummes for urenheder.

Læg låg på gryden og braiser kødet til det er  
mørt i ca. 2-2 ½ time.

Vend kødet et par gange undervejs.

Når kødet er mørt laves der sovs af skyen, der  
jævnes, tilsættes lidt fløde og kulør.  
Kødet skæres i skiver og anrettes.

### **Glaserede perleløg**

4 glas syltede små løg  
125 g sukker  
125 g smør

Vandet hældes fra løgene og de afdryppes godt.  
På en stor pande eller 2 mindre brunes sukkeret ved moderat varme.

Kom smørret på panden og lad det bruse op.  
Kom løgene i sukkermassen og bland forsigtigt rundt mens løgene brunes.

### **Kartoffelchips**

Melede kartofler eller bagekartofler  
Rapsolie til stegning  
Salt

Kartoflerne vaskes grundigt (eller skrælles).  
Kartoflerne skæres i supertynde skiver.  
Kartoflerne udvandes i rigeligt koldt vand til kartoffelmelet er væk.  
Skyl kartoflerne i flere hold vand.

Kartoflerne skal tørres tørre og friteres i 180 grader varm rapsolie.  
Steg ikke for mange ad gangen.  
Chipsene afdryppes godt og drysses med salt

### **Tilbehør til stegen.**

Kogte kartofler  
Tyttebærsyltetøj  
Skysovs

### **Waldorfsalat**

1 bdt. Bladselleri, efter størrelse  
6 røde æbler  
1 klase vindruer  
100 g valnødder  
10 dl creme fraiche, eller halv creme fraiche og flødeskum  
1-2 spsk. akaciehonning  
Lidt salt og peber

Bladselleri skæres i tynde skiver og æblerne med skræl, skæres i små tern.

Bland creme fraiche med honning, salt og peber.  
Bland bladselleri, æbler, druer og valnødder i creme fraichen.  
Pynt med druer og valnødder