

Madlavning 03-01-2013

Karin Lis Albæk
www.kaliteter.dk

Menu:

Svinenakke fyldt med orangepesto
Ovnstegte rodfrugter
Honningbagte kartoffelbåde
Skysovs
Berliner pffann kuchen
Kaffe-te

Svinenakke fyldt med orangepesto

1 nakkefilet

Orangepesto:

1 dl olie
1 appelsin, skal + saft
4 fed hvidløg
2-3 laurbærblade, friske
2 tsk. revet ingefær
1 tsk. røget paprika
1 tsk. rosa peberkorn
2 tsk. salt

Kødet skæres i skiver (ligesom hasselbagte kartofler) men stegen skal hænge sammen i bunden.

Pestoen blendes sammen, smages til.
Pestoen fordeles/pensles i mellem skiverne og ovenpå stegen.

Læg stegen i bradepande og drys den med lidt salt. Hæld vand ved stegen og steg ved 160-180 grader i ca. 2 timer eller til stegen er mør og gylden. Juster temperatur hvis stegen bliver for mørk.

Øs væde over stegen flere gange under stegningen.

Skysovs

Diverse urter og løgresten skæres i terninger og svitses i lidt olie i en gryde.
Tilsæt 1 liter vand og en bouillonterning, salt og peber.
Småsimrer mindst en time, sies og blandes med kraften fra stegen. Sovsen tilberedes færdig.

Ovnstegte rodfrugter

1 kg rødløg, både
1 kg pastinakker, stave
1 kg gulerødder, stave
2 hele hvidløg, hele fed
2 dl balsamisk eddike
2 dl olie
2 dl vand
1 spsk. Krydderurtemix
1 spsk. Paprika
Salt, peber

Grønsagerne blandes med marinaden og hældes i dybe ovnfaste fade.

Det hele bages i ovnen ved 180 grader i ca. 1 time, eller til grønsagerne er mørke og møre.

Vend forsigtigt i grønsagerne undervejs.

Vandet vil fordampe i takt med at grønsagerne blive møre, herefter vil grønsagerne stege i olien.

Honningbagte kartoffelbåde.

4 kg bagekartofler

Marinade:

2 dl olie
1 flaske akaciehonning
1-2 citroner, skal + saft
1½-2 spsk. Groft salt
1 spsk. Krydderurtemix
2 tsk. røget paprika
1 dl vand

Bagekartoflerne skrubbes rene, skæres i grove både og forkoges 10-15 min. Til de er lidt mere end halvkogte.

Kartoflerne afdryppes for vand og afkøles let.
Fordel kartoffelbådene i 2-3 bradepander med bagepapir.

Marinaden blandes og fordeles over kartoflerne.
Bland forsigtigt kartoflerne med marinaden.

Bages ca. 30 min. Ved 150-170 grader, eller til kartoflerne er møre og gyldne.

Berliner pfann kuchen, ca. 25 stk.

3 dl mælk

50 g gær

1 spsk. Sukker

0,8 dl olie eller 80 g smeltet afkølet smør

3 æg

350 g hvedemel, ca.

Lav en blød gærdej.

Gæren udrøres i lunken mælk og resten tilsættes på en gang.

Ælt gerne dejen i mindst 5 minutter, til der skabes en trådet dej.

Dejen skal være let og klistret.

Tildæk dejen med plastpose og hæv et lunt sted til dobbelt størrelse.

Dejen udrulles i mel på bordet, til 2 cm tykkelse.

Udstik med kolonneform-glas etc. Dyppet i mel.

Kagerne hæver på bagepapir.

1 liter rapsolie

Hindbærmarmelade

Sukker

Olien varmes til 180 grader og holdes på temp.

Ca. under kogningen.

Forsigtigt løsnes 3-4 kager fra bagepapiret og lægges i olien.

Kagerne koges i olien på begge sider til de er smukt brune og kogte.

Tag kagerne op med hulske og læg til afdrypning på papir etc.

Kagerne fyldes med hindbærmarmelade, evt. med en kagesprøjte.

Kagerne vendes let i sukker og er nu serveringsklare.