

Madlavning 17-01-2013

Karin Lis Albæk
www.kaliteter.dk

Menu:

Mulligatawny soup, ristet kokosmel, rosiner
Panama kanin (forloren hare)
Brunede kartofler, rødkål, orange waldorf salat
Vildtsovs, tyttebærsyltetøj
Mazarinkage, citronmåne, kaffe.

Mulligatawny soup

(90 års fødselsdagen, nytårsaften)

3 kyllinger i mindre stykker
4 liter vand ca.
4 gulerødder eller rester af snittet grønt
4 løg
1 bdt. Persille
4 laurbærblade
Salt, peber

Kyllingestykkerne hældes i en stor gryde. Hæld vand på, til kyllingekødet er dækket.

Bring gryden i kog og skum suppen for urenheder.

Kom grønsager i mindre stykker, salt og peber i gryden. Læg låg på og kog suppen til kødet er mørt.

Kyllingekødet afkøles og skæres i små stykker. Suppen sies.

Suppefyld:

1 kg løg, små tern
1 dl olie
100 g smør
4 spsk. Karry
Maizena majsstivelse
4 liter suppe
Kyllingebouillon
5 dl fløde
Kyllingekødet, små tern

I en stor gryde kommes løg, olie og smør. Svits til løgene er klare og tilsæt karry, som svitses et øjeblik.

Hæld suppen i gryden og evt. kyllingebouillon. Bring suppen i kog og derefter jævnes suppen, med maizena udrørt i koldt vand. Smag suppen til. Tilsæt fløde og kyllingekød. Varm suppen og smag til igen.

Tilbehør: ristet kokosmel og rosiner.

Panama kanin

1 kg hakket kalve og svinekød
2 æg
2 dl rasp
2 løg, finthakkede
2½ tsk. salt
½ tsk. peber
2 dl mælk
8-10 skiver bacon

Kødet røres med salt og peber. Kom æg, løg og rasp i kødet, derefter mælken. Rør kødet grundigt sammen.

Form en hare, med krop, hoved, øre osv. i et ovnfast fad og dæk kroppen med baconskiver. Hæld 4-5 dl bouillon ved haren.

Steg haren ved 180 grader varm luft i ca. 1 time.

Brunede kartofler

1 kg aspargeskartofler
¾ dl sukker
25 g smør

Kog kartoflerne og pil skrællen af.

Kom sukkeret på en pande og lad det blive lysebrunt. Kom smørret i panden og smelt det i sukkeret.

Kartoflerne skylles let og hældes på panden.

Vend kartoflerne forsigtigt til de er brune over det hele.

Rødkål

1 kg rødkål fintsnittet
2 dl ribssaft
1 dl eddike
100 g rørsukker
2 dl vand
1 tsk. salt

Rødkålen koges i 30 min. I vandet.

Tilsæt eddiken, rørsukker, ribssaft og salt.

Kog videre i 20 min. Hvis al væden fra rødkålen fordamper, kan tilsættes mere ribssaft, vand eller eddike, alt efter smagen af rødkålen. Rødkålen kan også tilsættes appelsin, hele nelliker og kanelstænger, hvis den skal have en mere julel smag.

Vildtsovs

Der laves en sovs af skyen fra haren, kartoffelvandet, lidt fløde, meljævning, madkulør, smagsstoffer, gele etc.

Orange waldorf salat

1-2 bdt. Bladselleri, efter størrelse
12 røde æbler
1 klase vindruer
100 g valnødder
10 dl creme fraiche
2 spsk. akaciehonning
1 appelsin, skallen + lidt saft
Lidt salt og peber

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

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

Mazarinkage

125 g smør
1 dl mælk
125 g sukker
1 æg
1 ½ tsk. mandelessens
125 g hvedemel
1 ¼ tsk. bagepulver

Smørret smeltes i en gryde, tilsæt mælken.

Æg og sukker piskes med håndmixer til lys og skummende masse.
Tilsæt mandelessens og lunken smeltet smør-mælk.

Mel + bagepulver sigtes sammen og blandes i æggemassen.

Kom dejen i en papirforet springform eller tærteform.
Kagen bages ved 175 grader varm luft i 30 min.
Kagen afkøles i formen.

Glasur

2 dl flormelis
3 spsk. kakaopulver
1/3 dl kogt vand

Kom flormelis og kakao i en skål, hæld det kogte vand i og rør glasuren sammen.
Kagen lægges på et fad og glasuren fordeles over kagen med en våd kniv.

Citronmåne

125 g smør, smeltet og afkølet
125 g sukker
3 tsk. vanillesukker
2 æg
1 – 1 ½ citron, fintrevet skal
1 dl citronsaft
160 g hvedemel
50 g kartoffelmel
2 tsk. bagepulver

Æg, vanillesukker og sukker piskes med håndmixer til lys og skummende masse.

Kom citronskal + saft i æggemassen.
Tilsæt melet, der er sigtet sammen med kartoffelmel og bagepulver. Til sidst blandes smørret i dejen.

Dejen kommes i en papirforet springform.
Kagen bages ved 175 grader i ca. 40 min, til kagen er bagt.

Citronglasur

2 dl flormelis
1 – 1½ spsk. Citronsaft

Glasuren røres sammen.
Kagen tages ud af formen og skæres midt over, så der bliver 2 halvmåner eller kagen kan lægges på fad som en helmåne.
Glasuren må ikke være for tynd, når den fordeles over kagen.