

Madlavning 24-01-2013

Karin Lis Albæk
www.kaliteter.dk

Kanopizza med laksefyld
Hvidkålsrouletter, kartoffelmos
Hjemmerørt sennep, syltede rødbeder
Mørk løgsovs, kaperssovs

Kanopizza med laksefyld

Kanopizzadej:

650 g hvedemel
280 g smør, terninger
2 tsk. salt
230 g creme fraiche ca.

Kom mel, salt og smør i food processoren og kør til konsistens som revet ost.

Kom creme fraiche i og kør til fast dej. Juster konsistens dejen må ikke være tør og heller ikke for blød.

Læg dejen koldt, mens fyldet laves.

Fyldet:

900 g laksefilet
300 g frosne rejer
1 dl olie
1 bdt. persille
3 fed hvidløg
Salt, peber
Citronsaft
3 stilke bladselleri
1 bk. Cherryblomme tomater
2 gule peberfrugter
200-300 g mozzarellaost, revet

Laksen trimmes og skæres i små terninger.
Olie blendes med hvidløg, persille, lidt citronsaft, salt og peber.
Laksen og rejerne marineres i olieblandingen.

Bladselleri snittes fint, tomater halveres, peberfrugt skæres i små tern. Grønsagerne blandes med laksen.

Formning af kanopizza

æggeblomme til pensling
Dejen deles i ca. 15 stk. der formes til kugler.
Udrul kuglerne til ovaler med kagerullen, ca. 12 cm på den lange led og hvor ovalen er bredest ca. 8 cm.
Kom laks og grønsager på midten af ovalen.
Drys med mozzarellaost.
Ovalerne pensles i kanten med æggeblomme.

Fold dejen op mod hinanden, så kanten med æggeblommen mødes. Dejen trykkes mod hinanden ca. 3 cm i hver ende af ovalen.

Nu ligner ovalerne små kanoer, der er åbne i midten, så fyldet ses.

Sæt de små kanopizzaer på plader med bagepapir og pensel dem alle med æggeblomme udenpå.
Kanopizzaerne bages ved 190 grader i 15-20min.

Resten af fyldet lynsteges på en wookpande i lidt olie som tilhører sammen med lidt creme fraiche.

Mørk løgsovs

3 løg, små tern
Olie/ smør
1 flaske hvidvin
12 dl kogevand fra kålrouletterne
1-2 spsk. Fransk sennep
Salt, peber, evt. bouillon

Løgene svitses i fedtstof til de er gyldne. Kom hvidvin til løgene og kog ind til det halve.
Tilsæt kogevand, bouillon, salt og peber.
Kog sovsen 5 min. Tilsæt sennep, jævn sovsen let og smag til. Hvis det ønskes kan der tilsættes lidt fløde eller mælk.

Kaperssovs

2 løg finthakkede
60 g smør
1 dl hvedemel
1,5 liter væske = mælk, fløde, bouillon
Salt, hvid peber
3-4 spsk. Kapers.

I en gryde smeltes smørret og løgene snurres klare. Kom melet i gryden og bag det godt sammen. Tilsæt væsken og pisk det hele godt sammen. Pisk i sovsen til den koger.
Smag til med kapers, salt og hvid peber.

Sennep

80 g sennepsmel
1-1½ dl Kogende vand ca.
½ dl. æblecidereddike
1 tsk. salt
3/4 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.

Hvidkålsrouletter

1-2 hvidkål, efter størrelse

Skær bunden af kålen og fjern de yderste blade. Der skæres rundt hvor stokken sidder, og den fjernes.

Bring en stor gryde, halvfyldt med vand, i kog. Heri koges/dampløses hvidkålsbladene. Når bladene løsner sig, fiskes de op på et fad til afkøling.

På ydersiden, i bunden af bladene, buer ribben lidt udad. Fjern det med et fladt snit med en urtekniv. Det gør bladene mere bøjelige, når de skal foldes til rouletter.

Farsen:

1 kg hakket svinekød eller kalv-svinekød
2 dl hvedemel
2 æg
3-4 tsk. salt, ½ tsk. peber
1 finthakket løg eller revet
4 dl mælk

Rør kødet med salt, peber, løg og æg. Kom mel og mælk i farsen.

Læg kålbladene med den flade ende mod dig selv. Kom en god skefuld fars på kålbladets flade ende.

Fold den flade ende over farsen. fold de 2 sider ind over den flade ende. Fold derefter kålrouletterne helt sammen, til små pakker.

De små kål-farspakker lægges i en gryde. Hæld vand/bouillon ved, behøves ikke at dække pakkerne.

Læg låg på og kog/damp pakkerne til farsen er kogt igennem.

Tag pakkerne forsigtigt op af gryden og afdryp dem, inden de skal brunes på en pande i olie/smør efter behag.

Kartoffelmos

2 kg kartofler, til mos eller bagning

5 dl mælk, ca.

50 g smør

Salt og peber

Kartoflerne skrælles, skæres i mindre stykker og koges uden salt, til de er møre.

Kog mælk og smør sammen.

Gem kartoffelvandet til evt. sovs.

Kartoflerne moses grundigt med håndmixer etc.

Tilsæt mælken lidt ad gangen.

Til sidst smages til med salt og peber.

Smørret kan undlades hvis man ønsker det.