

Madlavning 06-03-2014

Karin Lis Albæk
www.kalitesser.dk

Menu:

Kyllingesalat med karry ananas dressing, flute, hvidløgssmør
Husarsteg, coleslaw, kartoffelbåde, sovs
Rødbede æblesalat

Kyllingesalat med karry, ananas, dressing

2 kogte kyllinger, kødet skæres i tern, afkøles
2 ds aspargessnitter
1 ds. Ananas, skæres i tern

Dressing:

2½ dl piskefløde
200 g mayonnaise
6-8 dl ymer
2-3 tsk. karry
½-1 spsk. sennep
1-2 citroner, saften
Salt, peber, sukker

Salatbund:

2 iceberg, snittes
2 røde snack peberfrugt, tern
2 rødløg, fine tern
1 bakke små spæde blade

Pynt:

Purløg
Tomatbåde

Asparges og ananas afdryppes godt.

Til dressingen piskes fløden til stift skum.
Heri piskes mayonnaise. Derefter blandes ymer i og krydderier.
Smag dressingen til og bland den med de kolde kyllingetern.

På et fad eller 2 arrangeres salatbund.
Kyllingesalaten fordeles over salatbunden.
Pynten fordeles over salaten.

Flute, 6 stk. ca.

9 dl kærnemælk, lunes i gryde
1 dl vand
2 pk. Gær
2 spsk. Salt
¾ dl olie
1,2 kg hvedemel ca.
200 g groft mel

Kærnemælken varmes i gryde under omrøring, må ikke skille. Når kærnemælken er lillefingervarm ældes den i en stor skål og heri kommer gæren.

Når gæren er opløst tilsættes alle ingredienser og der æltes til fugtig trådet dej. Håndæltning ca. 10 min. Lad dejen hæve et lunt sted tildækket med plastpose.

Når dejen er hævet formes flutes af dejen og de lægges på plader.

Når flutene er hævet pensles de med kærnemælk og drysses let med mel.

Rids brødene på skrå og bag dem ved 200 grader i ca. 20-30 min.

Eller til de er gyldne og lyder hult, når de bankes på undersiden.

Hvidløgssmør

500 g smør
6 fed hvidløg
Lidt citronsaft
1 bdt. Hakket persille
Lidt salt

Smørret røres blødt og blandes med de andre ingredienser. Hældes i skål og serveres som blødt smør.

Husarsteg

3 nakkefileter
Olie til stegning
1 kg løg, tern
400 g champignon, tern
4 røde snackpeberfrugter, tern
300 g bacon, tern
1 bdt. Persille, hakket
5 tsk. krydderurtemix
Salt, peber
1 dl rasp
Lidt hvedemel

På en varm pande steges løg og bacon.
Champignons steges for sig og kommes ved løg og bacon. Steg peberfrugt med.
Til sidst krydres der og persille og rasp blandes i.
Kødet skæres i skiver og sættes sammen som steg igen i fade. Fyldet kommes ned mellem kødskiverne. Drys stegene med mel. Hæld vand eller bouillon ved og steg dem ved 180-200 grader i ca. 1 ½ -2 timer eller til centrumstemp. Er på 72 grader.

Coleslaw

1 kg gulerødder, revet eller julienneskåret
½-1 hvidkål, snittet meget tynde strimler

Hvidkålen gnides med lidt salt og står ½ time.
Vrid kålen, eller gnid den i et viskestykke, for salt og væde.

Dressing:

½ liter creme fraiche
1-2 spsk. Sukker
½ dl hvid balsamisk eddike
Revet peberrod eller sennep
Salt, peber

Rør dressing sammen og smag til.
Den må gerne være syrlig og sød.
Bland kål og gulerødder i dressing.

Kartoffelbåde

Kartoflerne skrælles og skæres i både.
Blandes med paprika, salt, peber, krydderurtemix
Og olie. Fordeles i bradepander og bages i ovnen ved 220 grader i ca.30- 45 min efter størrelse.

Brun sovs

Der laves skysovs med skyen fra stegen, kartoffelvandet, fløde etc.

Rødbede æblesalat

1 glas syltede rødbeder, tern
2-4 æbler, tern
1-2 rødløg, små tern
2 dl flødeskum
Sennep
Citronsaft
Salt, peber

Flødeskummet blandes med sennep, citron, salt, peber.
Derefter blandes rødbeder, løg og æbler forsigtigt sammen med flødeskummet.
Hæld i skål.