

## Madlavning 16-01.2014

### Menu:

Italiensk Osso Buco, peperonata, kartoffelkage,  
Rom fromage  
Italienske Mandelbiscotti,  
Stjernechok. Småkager,

### Italiensk Osso Buco

18-20 stk. Osso Buco (ben med hul i), 5 kg  
Hvedemel, salt, peber  
Olie  
--  
4-5 store løg  
700 g gulerødder  
1 bdt. Bladselleri  
1 helt hvidløg  
500 g pureret tomat  
1 fl. Hvidvin  
Frisk eller tørret timian og rosmarin  
-  
2 bdt. Persille  
1 citron skallen revet fint

Kanten på kødstykkerne ridses ned flere steder.

Det forhindrer at stykkerne buer op under stegningen.

Vend kødstykkerne i hvedemel tilsat salt og peber.

Kødstykkerne brunes godt i olie på en varm pande eller i gryde.

Grønsagerne renses og skæres i grove stykker.

Brun grønnsagerne let i olie.

Kom kødstykker og grønnsager i en gryde eller 2.

Kom pureret tomat, hvidvin, paprika, salt og peber i gryden. Tilsæt evt. ekstra vand om nødvendigt.

Læg låg på og lad kødet snurre i en times tid.

Tilsæt hvidløgsbåde, rosmarin og timian. Vend lidt rundt på kødet. Tilsæt evt. ekstra vand og lad retten snurre videre i en times tid, eller til kødet er mørt.

Smag til og server retten i fade, drysset med hakket persille blandet med revet citronskal.

Alternativt kan retten jævnes let.

### Peperonata

1 kg løg, både  
7 peberfrugter, rød, grøn, gul  
1 helt hvidløg, hakket  
8-10 tomater, grove tern  
1½ dl olie  
Salt, peber  
Timian  
1 citron saften

Peberfrugterne strimles og saltes. Lad dem trække ca. ½ time og tør dem for væde.

Svits løgbådene i olie på en pande og hæld dem i en gryde.

Svits peberfrugt i olie og kom dem ned i gryden til løgene. Grønsagerne skal stege ca. 10 min. Tilsæt resten på nær tomaterne og citronsaften.

Snur retten videre i ca. 5-10 min.

Tilsæt citronsaft, tomaterne og smag retten til. Lad retten snurre få min.

#### Alternativt kan retten laves i ovnen.

Olien blandes med salt, peber, timian, citronbåde og hvidløg.

Grønsagerne minus tomater i både, blandes med olien.

Kom grøntsagsblandingen med olien i ovnfaste fade. Steg blandingen i ovnen ved 180-200 grader i ca. 45-60 min. Der vendes jævnlige rundt i grønnsagerne, til grønnsagerne er næsten møre, derefter tilsættes tomaterne og retten steger færdig i ovnen.

### Kartoffelkage

4-5 kg bagekartofler  
1 dl olie  
800 g løg, hakkede  
1 helt hvidløg, hakket  
1 liter kaffebløde  
1 liter hønsebouillon  
Salt, peber, timian  
Rasp

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver. Kartofflerne blandes med olie, løg, hvidløg, salt, peber og timian.

Fordel blandingen i ovnfaste smurte fade. Kom en blanding af fløde og bouillon over kartoflerne og drys med rasp. Bag retten ved 180 grader til kartoflerne er møre, ca. 1 time.

### **Rom fromage, 18 personer ca.**

3,1 dl pasteuriserede æg  
250 g sukker  
30 g husblads  
2 dl mørk rom  
1 dl vand  
9 dl piskefløde

Husblads skilles ad og lægges i en skål med koldt vand.

Æg og sukker piskes lyse og luftige i ca. 10 min. Med håndmixer.

Gør piskerisene rene og pisk fløden til skum.

Husblads knuges fri for vand og kommes i en gryde. Tilsæt 1 dl vand og smelt ved svag varme til husbladsen er smeltet.

Bland rom og husblads sammen.

Æggemassen blandes med husbladsen når den er lunken.

Flødeskum blandes i til sidst.

Hæld fromagen i skåle og sæt til afkøling.

Pynt fromagen med skum og hakket chokolade.

### **Italienske mandelbiscotti**

200 g mandler  
325 g hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
¼ tsk. salt  
125 g smør, halvblødt  
275 g sukker  
2-3 æg  
¾ dl kaffebønner groft maled  
1 knivspids kanel  
1 citron, revet skal

Mandler overhældes med kogende vand. Når skindet løsner efter ca. 10 min. Fjernes skindet.

Kom mandlerne på en plade med bagepapir og rist dem 5 min. I ovnen på 180 grader eller til de er lys gyldne. Mandlerne afkøles og hakkes fint i en food processor.

Bland mel, salt og bagepulver og gnid smørret ind i melet. Sukker blandes med citronskal, kaffebønner og kanel. Bland resten af ingredienserne i dejen. Ælt dejen godt og form en rektangel på 6-8 cm bredde og 1 cm højt. Skær dejen i stave og læg dem på plader med bagepapir på.

Bages i ca. 20-30 min. Ved 165 grader. Eller til kagerne er sprøde og faste.

### **Stjernechok. Småkager 100 stk. ca.**

300 g smør  
1 dl olie  
225 g sukker  
250 g brun farin  
20 g vanillesukker  
3 æg  
540 g hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
160 g hasselnødder, hakkede  
200 g chokolade, hakket, lys eller mørk  
--  
1 stjerneanis + 25 g sukker  
--

Stjerneanis og sukker kværnes til pulver i en kaffekværn og sigtes.

Smør, olie, sukker, farin, vanille og æg røres godt sammen.

Melet sigtes med bagepulver og stjerneanis. Melet blandes i dejen sammen med chokolade og nødder.

Dejen sættes, på plader i toppe, med 2 teskeer og med god afstand.

Bages ved 170 grader i ca. 14 min.

### **Variation:**

Hvis man ikke ønsker lakridssmag, kan det undlades, men så tilsættes de 25 g sukker til dejen.