

Madlavning 30-01-2014

Karin Lis Albæk
www.kalitesser.dk

OBS! Ingen madlavning i uge 6 og 7

Menu:

Fyldte hamburgerkoteletter med gratin og pillekartofler med persille og smør.
Gammeldags æbletærte med fyld

Fyldte hamburgerkoteletter

18 skiver hamburgergryg med lomme
1 dl sennep
2 bægre pikantost
2 bdt. Hakket persille
1 citron, revet skal
Lidt pebermix eller zezuanpeber

Fyldet røres sammen og fyldes i lommerne på kødet. Fordel fyldet så kødet ligger jævnt.
Kødet steges i lidt olie på pande til det lige er stegt igennem. Holdes varme. Eller steg dem i ovnen på højkant i fade.

Gratin med grønsager x 3

6 dl mælk/urtevand
140 g smør
180 g hvedemel
9 æg
1-2 tsk. salt
Lidt peber
-
750 g grønsager som rosenkål, blomkål, broccoli etc. Renses og forkoges, afkøles og afdryppes.

Smør og mælk bringes i kog. Rør melet i på en gang med en grydeske. Rist opbagingen, så den slipper gryden.
Køl gryden af et øjeblik.

Del æggene i blommer og hvider.
Rør æggeblommerne i opbagingen lidt efter lidt.
Hviderne piskes stive med håndmixer.

Halvdelen af de stiftpiskede hvider røres i dejen.
Resten af de stiftpiskede hvider foldes ind i dejen.
Grønsagerne vendes i dejen eller lægges i fade, der er penslede med olie og drysset med rasp.
Hæld dejen over grønsagerne. Vend lidt rundt, så grønsagerne fordeles.
Drys med rasp. Bag gratinen ved 160-180 grader varmluft i ca. 1 time. Åben ikke ovnen før de er næsten færdige, ellers kan de falde sammen.

Pillekartofler med persille

4 kg aspargeskartofler/mindre kartofler
Smør efter behov
Persille, Citron
Timian
Salt

Kartoflerne koges næsten møre.
Hæld vandet fra kartoflerne og afkøl dem let inden skindet pilles af kartoflerne.
Brun kartoflerne i smør på en pande. Kartoflerne må ikke branke, men blive gyldne.
Vend timian, persille, citron og salt i kartoflerne.

Gammeldags æbletærte x 3

Tærtedejen:
250 g hvedemel
150 g smør
Lidt salt
Ca. ¼-½ dl koldt vand

Hæld melet i en foodprocesor og derefter salt og smør i mindre tern. Kør til blandingen ligner revet ost. Tilsæt lidt af vandet ad gangen, til dejen samler sig. Dejen skal være let fugtig og samlet.
Tærtedej må aldrig køre til det klistrer. Sæt dejen koldt.

Del dejen i 2 dele, den ene lidt større end den anden.
Den store del udrulles til bund og sider i tærteformen. Lad dejen hænge ud over kanten af formen.

Fyldet:
6-8 æbler
150 g sukker
100 g revet marcipan
2 spsk. Hvedemel
2-3 teskeer kanel
1-2 tsk. revet ingefær
70 g hakkede nødder

Æblerne skrælles og skæres i både, der igen skæres i tynde skiver. Bland melet med sukker og kanel. Æblerne blandes først med marcipan og ingefær. Derefter blandes æblerne i sukkeret.

Kom fyldet i tærteformen oven på dejbunden, sammen med nødderne.
Fordel fyldet jævnt.
Rul den sidste dej ud og læg den på som låg på tærten. Pensel med æg og fold kanten ind over låget. Skær små lufthuller i dejen. Bag tærten ved 165 grader varmluft i 45-60 min. Tilbehør kan være creme fraiche eller flødeskum.