

Madlavning 9-01-2014

Karin Lis Albæk
www.kalitesser.dk

Menu:

Foliestegte muslinger og rejer med sprød flute
Kylling i 2 gange æble med rosmarin,
Agurkesalat med syrlig dressing,
Hasselbagte kartofler
Små bagte chokoladepopper, vanilleis

Foliestegte muslinger og rejer

2 kg blåmuslinger
Ca. 1 kg rå tigerrejer med skal, ca. 40 stk.
1,5 dl rapsolie
500 -700 g gulerødder
600 g pastinakker
10 fed hvidløg
1 bdt. Persille, gerne bredbladet
1 citron, skallen revet fint
Lidt salt og peber

Hvis muslingerne ikke er rensede, skal de skrubbes med en grov svamp.
En musling skal være lukket, hvis den ikke lukker sig ved et lille gok på bordet, skal den kasseres, også hvis den er i stykker.
Muslingerne skylles mindst 3 gange i koldt vand.

Gulerødder og pastinakker skrælles og rives groft eller skæres i små tern.

Olien blandes med citronskal, hakket hvidløg, hakket persille, salt og peber.

Tag 19 stk. staniolfolie i kvadrater.
Fordel grønsagerne på folien, og fordel muslingerne på grønsagerne.

Bland rejerne med olieblandingen og fordel dem sammen med olien over muslingerne og grønsagerne.
Luk pakkerne som prangerpunge.

Ovnen/ovnene varmes til 250 grader.
Fordel pakkerne på bageplader og steg dem i ca. 15-20 min. Pakkerne serveres på dybe tallerkner og ske.

OBS! Når pakkerne serveres, efterses for lukkede muslinger, der kasseres.

Flùte

550 g hvedemel
100 g rugmel/groft mel
1 pose tørgær
2 tsk. salt
1 spsk. Olie
1 tsk. sukker
½ tsk. citronsaft
5 dl 38 grader varmt vand

Kom de tørre ingredienser i en stor skål med plads til æltning.

Tilsæt alle de våde ting og ælt dejen meget længe. Håndæltning mindst 10 min.
Konsistens fugtig, trådet og klistret dej.

Sæt dejen til hævnning et lunt sted tildækket med plastpose.
Dejen deles til 4 flùte (dejen må ikke æltes nu) og formes lange.

Lægges på plader og pensles med olie. Flùtene efterhæver til dobbelt størrelse.

Varm ovnen til 225 grader med en tom bradepande nederst i ovnen.
Sæt flùtene ind og smid et stort glas vand i bradepanden.

Skru ned til 180 grader efter 10 min. Og bag videre i ca. 10-15 min. Til de er gyldne og gennembagte og sprøde.

Hvis man har god tid kan dejen koldhæves i køleskabet 1 døgn, men så skal der kun bruges 1-2 tsk. tørgær.

Sprøde flute

Smør røres med hakket hvidløg, hakket chili, citron og lidt salt.
Flute skæres i skiver og smøres med smørblandingen. Rist skiverne sprøde i ovnen.
Alternativt kan smørret serveres til de nybagte flùte

Kylling i 2 gange æble med rosmarin

18-20 stk. brystfileter
Rapsolie, salt, peber
200 g bacon, tern
1 liter frisk æblemost
½ liter fløde/mælk
1,2 kg løg, hakkede
15 fed hvidløg, finthakkede
700 g gulerødder
600 g pastinakker
3 porrer
2 spsk. Rosa peberkorn

8-10 æbler, danske, i både
2-3 spsk. Flydende honning
1-1½ dl olie
1 citron saften
2-3 stænger frisk rosmarin

Kyllingestykkerne drysses med salt og brunes i olie på en pande.

Løg, bacon og hvidløg svitses klare i olie eller smør og fordeles i en eller 2 gryder. Kom gulerødder og pastinak i terninger i gryden, sammen med kyllingestykkerne og rosa peberkorn.

Fordele æblemosten og lad kyllingerne **simre** møre. Porreringene simrer med de sidste 8 min.

Honning, olie, citronsaft og hakket rosmarin blandes sammen. Æblebådene vendes i honningblandingen og lægges på plader med bagepapir på og brunes i varm ovn på 180-200 grader i få minutter, til de gyldner. Æblebådene fordeles over kyllingestykkerne ved servering. Skyen fra kyllingerne koges med fløde/mælk, salt og peber, jævnes evt. og smages til. Eller alternativt en opbagt sovs.

Hasselbagte bagekartofler

5-6 kg kartofler
Smør/olie
Salt
Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver, der hænger sammen i bunden.
Læg kartoflerne i en bradepande på bagepapir. Pensel kartoflerne godt med olie/smeltet smør og drys med salt.
Bag kartoflerne ved 180 grader til de er møre. Mærk med en kniv efter ca. 45 min. Ovnens justeres i temperatur hvis kartoflerne er for lyse eller mørke.
Variation: Når kartoflerne er ved at være møre kan man også drysse med ost og rasp. Gratiner kartoflerne til de er gyldne.

Agurkesalat med syrlig dressing

5 agurker, tynde skiver

Dressing:

3-4 dl crème fraiche
1 citron, saften
3 tsk. sennep
2-3 tsk. sukker
Lidt salt og rosa peberkorn
2-3 løg, finthakkede
2 tsk. tørret dild eller frisk
--
1 bdt. Purløg, snittet
Agurkeskiverne saltes og står ½ time. Vrid for vand.
Rør dressing sammen og smag den til
Anret agurkeskiverne på fade og hæld dressing over agurkerne. Drys med purløg.
Eller bland salaten som til tzatziki.

Små bagte chokoladepopper, 20 stk.

410 g smør
650 g chokolade mørk
410 g sukker
200 g hvedemel
65 g kartoffelmel
65 g kakaopulver
10 stk. pasteuriserede æg= 5 dl
1-2 citron/lime, fintrevet skal
Lidt chilipulver efter smag

Smør og chokolade smeltes ved svag varme i en gryde. Derefter røres sukkeret i chokoladen. De pasteuriserede æg røres i chokoladen sammen med frugtskal..

Hvedemel, kartoffelmel, chili og kakao sigtes sammen og blandes i chokoladen.

Kopper eller cocotter pensles med smør indvendigt. Chokolademassen fordeles og kopperne sættes koldt i mindst 1 time eller nedfryses.
Ovnens varmes til 200 grader og kopperne bages i ca. 7-10 min. Eller frosne i ca. 15 min.
Cocotterne skal ikke gennembages men have en flydende kerne.

Der serveres vanilleis som tilbehør