

Madlavning 19-02-2015

[www.kaliteter.dk](http://www.kaliteter.dk)  
[kalia@mvbmail.dk](mailto:kalia@mvbmail.dk)

### Menu:

Karrysuppe med kylling, snoede grissini med fyld  
Kyllingedunser, grove kartoffelbåde, mix salat,  
Agurk i creme fraiche

### Karrysuppe med kylling, 20 pers.

2 store kyllinger, kvartes  
2-3 porrer  
4 tsk. salt  
2 tern hønsebouillon  
3-4 liter vand ca.

Kom de rensede kyllingestykker i en gryde, tilsæt  
vandet og bring gryden i kog.

Skum for urenheder, tilsæt resten og lad  
kyllingestykkerne småkoge til de er møre, ca. 45-  
60 min. Køl kødet og si suppen.

### Suppefyldet:

6 tsk. karry  
1 dl olie  
6 løg, tern  
2 ds. Ferskner  
2 ds. Tomater, blendede  
2 ds. Kokosmælk  
suppe  
2 tsk. krydderurtemix  
Lidt citronsaft  
Kyllingekød, tern  
hønsebouillon

I en gryde svitses olie, karry og løg.  
Tilsæt blendede ferskner med saften, de hakkede  
tomater, kokosmælk, suppe og krydderier etc.  
Bring suppen i kog og lad den småkoge ca. ½  
time. Smag suppen til.  
Derefter tilsættes kyllingekødet skåret i små  
terninger. Varm suppen igennem. Juster  
konsistens og smag suppen til.

### Snoede grissini med fyld, 30 stk.

800 g hvedemel  
200 g groft mel, hvad man har  
1 pose tørgær, 10 g  
2 ½ tsk. salt  
7-8 dl lunken vand

De tørre dele blandes i en skål.  
Tilsæt vandet og ælt dejen længe til den danner  
tråde og er let og fugtig. Dejen hæves under  
plastpose et lunt sted.  
Dejen deles i 2 stk.  
Rul dejen aflangt og fladt.

### Fyldet:

2 dl olie  
2 spsk. Paprika  
100-150 g bacon, små tern  
6 fed hvidløg, knust  
4 tsk. krydderurtemix  
1 tsk. salt  
Revet ost  
-  
1 Æg, sesamfrø

Bland olien med hvidløg og krydderier. Smør  
olien på dejen.

Drys med bacon og evt. ost.

Fold dejen med 1/3 og læg den sammen igen, så  
der er 3 lag. Skær tynde strimler af dejen.

Sno strimlerne og læg dem på plader.

Strimlerne skal hæve til dobbelt størrelse.

Pensles med æg, drysses evt. med sesamfrø.

Bages ved 200 grader i ca. 20 min. Til de er  
sprøde.

### **Kylingedunser ca. 16 stk.**

1 kg hakket kyllingekød  
1 spsk. Salt  
150 g løg, finthakket  
2-3 æg  
140 g hvedemel  
½ stk. rød chilifrugt, finthakket  
1 stk. etfedshvidløg, finthakket  
1 spsk. citronsaft  
1-2 tsk.. krydderurtemix, friske krydderurter  
1-2 tsk. tacomix, krydderi

Kødet kommes i skål. Saltet røres først i kødet.  
Tilsæt resten og rør til ensartet fars ca. 5 min.  
Frikadellerne formes og steges i lidt olie på panden. Eller sættes på bageplader med bagepapir på og steges i ovnen ved 180 grader.

### **Ovnstegte kartoffelbåde, 20 pers.**

5 kg bagekartofler  
2 dl olie  
2 spsk. paprika  
Salt

Vask kartoflerne eller skræl dem først og skær dem i grove både, ca. 4-6 stk. pr. kartoffel.  
Vend kartoflerne i krydderierne og olien.  
Fordel kartoflerne i bradepander med bagepapir.  
Bag kartoflerne ved 200-225 grader til de er gyldne og møre.

### **Mix salat, 20 pers.**

1 bk. Babymix salat  
1 iceberg, snittet  
1 agurk, tern  
1 melon, tern  
200 g grønne druer  
1 dl græskarkerner, ristede i ovn/pande  
1 bdt. forårsløg, snittet fint

### **Marinade:**

1 spsk honning  
2-3 tsk. sennep  
1 spsk. citronsaft  
1 dl olie  
Peber, Salt, evt. lidt vand

Salaten bygges op på fade. Dressingen kringles over salaten. Drys med druer og græskarkerner

### **Agurk i creme fraiche, 8 pers.**

2 agurker, små tern  
1 tsk. salt

### **Marinade:**

4 dl creme fraiche 9 %  
lidt sennep  
2 tsk. hvidvinseddike  
hakket purløg  
Salt, peber og evt. lidt sukker

Agurketerne saltes og trækker i ½ time.  
Derefter afdryppes agurketerne eller væden presses af.

Marinaden blandes sammen og smages til.  
Kom agurketerne i marinaden og smag til.  
Kom salaten i 2 skåle.