

## Madlavning 22-01-2015

[www.kalitesser.dk](http://www.kalitesser.dk)

### Menu:

Chili karry suppe, hvidløgsflute  
Mørbradmedaljon i fad med gorgonzola  
Gulerodsmuffins med glasur

### Chili karry suppe

9 gulerødder, små tern  
3 porrer, skiver  
½ selleri, små tern  
6 løg, små tern  
1 dåse ferskner  
2-3 tsk. krydderurtemix  
1 flaske hvidvin  
4 liter fond fra kylling og okse  
3 spsk. Karry  
2 spsk. Revet ingefær  
Salt  
4-6 Chili friske, + tørret chili  
5 dl fløde  
3 æbler, små tern

I en gryde svitses karry i lidt olie. Heri kommes gulerødder, porrer, selleri og løg. Tilsæt vin og buillion. Suppen koges mør og blendes sammen med chili, ferskner, ingefær og krydderurtemix. Varm suppen og juster konsistens og smag. Tilsæt æbletern.  
Fløden kan tilsættes efter suppen er varmet igennem.

### Hvidløgsflute, 6 stk.

700 g hvedemel  
300 g sigtemel  
1-2 poser tørgær  
2 tsk. groft salt  
6 dl kærnemælk  
¾ dl olie

Kom melet i en bred røreskål.  
Tilsæt tørgæren og bland det godt med melet.  
Lun kærnemælken, forsigtigt til lillefingervarm, under omrøring, i en gryde.

Hæld resten af ingredienserne i skålen og ælt dejen til den bliver smidig, trådet og fugtig.  
Juster med væde eller mel.  
Lad dejen hæve tildækket et lunt sted, til den er blevet dobbelt så stor.  
Form 6 lange flute af dejen.  
Læg dem på plader med bagepapir.

Pensel med kærnemælk og rids dejen vandret på skrå.  
Lad flutene hæve et lunt sted og bag dem ved 250 grader ca. 12 min. Eller til de er gyldne og bagte.  
Køl flutene af på bagerist.

### Hvidløgssmør

250 g smør  
4 fed hvidløg, revet eller hakket  
Lidt citronskal og saft  
½ bdt. Hakket persille  
salt

Smørret røres blødt og blandes med alle ingredienser.

De afkølede flute snittes på skrå. Men flutene skal hænge sammen i bunden.  
I åbningerne kommes lidt af hvidløgssmørret.  
Sæt flutene på plader med bagepapir og pres åbningerne lidt sammen.  
Flutene bager sprøde i ovnen ved 225 grader i ca. 5-10 min.

### **Mørbradmedaljon i fad med gorgonzola**

7 svinemørbrad, afpuddede  
2 spsk. Salt  
2 tsk. Peber, scandinavien forest  
2 tsk. salvie  
50 Skiver bacon  
1 dl Sennep

Skær 7 skiver af hver mørbrad og bank dem let.  
Brun bøfferne i olie og drys med en blanding af salt, peber og salvie.

Kanten af kødet smøres let med sennep.  
Vikkel en skive bacon om kanten af hver mørbradbøf.

#### **Grønsagsbund:**

4 porrer, tynde ringe  
4 løg, små tern  
1 rød peberfrugt, små tern  
1 stor bakke champignon, skiver  
4 gulerødder, små tern  
8-10 fed hvidløg, knuste  
1½ dl olie

Svits først løg og hvidløg, tilsæt gulerødder og porrer. Peberfrugt svitses med i få min.  
Grønsagerne må ikke blive brune. Champignon svitses for sig selv og blandes med de andre svitsede grønsager.

Fordel grønsagerne på bunden af ovnfaste fade.  
Ovenpå lægges mørbradmedaljonerne.

#### **Gorgonzolasovs:**

750 g gorgonzola  
10-15 dl fløde eller noget som vand  
3 bdt. Persille, hakket

Smelt gorgonzola ved svag varme i fløde.  
Tilsæt persille og hæld blandingen ned mellem mørbradmedaljonerne.  
Medaljonerne steges færdige i ovnen ved 200 grader i ca. 20-30 min. Eller til kødet er mørt og sovsen gylden.

#### **Pasta**

80-90 g pasta pr. person,  
Salt

Sæt en stor gryde med vand og salt i kog.  
Pastaen koges i vandet til det er al dente, det vil sige lige tilpas kogt, ikke for hårdt og ikke blødt.  
Se kogetiden på pakningen.

### **Honningmelonsalat, 2 store skåle**

2 iceberg snittet fint  
½-1 bk. Rucola  
2 rødløg, små tern  
1 rød chili, minitern  
1 honningmelon, små tern  
1 rød peberfrugt, små tern

#### **Marinade:**

½ dl citronsaft  
1 dl olie  
½ spsk. Akaciehonning eller sukker  
1 spsk. mynte, snittet fint  
Salt og peber

Iceberg, rucola, rødløg, chili og peberfrugt blandes forsigtig og hældes på fade/skåle. Bland honningmelonen med marinaden og derefter blandes den forsigtigt med salaten.

### **Gulerodsmuffins med glasur, 25-30 stk. ca.**

450 g revet gulerod  
6 æg  
500 g brun farin  
3 dl olie  
450 g hvedemel  
4 tsk. bagepulver  
2½ spsk. Kanel  
200 g hasselnødder, hakket fint  
250 g rosiner  
1 citron, revet skal + saft  
Med en håndmixer piskes æggene, sammen med brun farin, til de er skummende.  
Bland bagepulver, kanel og hakkede nødder i æggemassen. Kom citronskal og olie i dejen.  
Tilsæt melet og derefter rosiner og gulerødderne.

Fordel dejen i muffinsforme og bag dem ved 180-200 grader i ca. 20-25 min. Eller til de er gyldne og bagte.  
Når de er afkølede sprøjtes glasur på toppen af kagerne. Pynt med lidt frysetørret hindbær

#### **Glasur:**

400 g flødeost  
200 g flormelis  
200 g blødt smør  
Revet citronskal + lidt saft  
Pisk det hele sammen til det bliver cremet.  
Glasuren skal afkøles før brugen.

#### **Pynt:**

Frysetørret hindbær