

Madlavning 29-01-2015

kalia@mvbmail.dk

www.kalitesser.dk

20 personer.

Menu:

Tunmoussè, flute

Lammekøller med lommefyld,

Kartofler gratinerede, tzatziki

Medaljer, kaffe

Tunfiskemousse

5 ds tun

400 g smør

2 dl creme fraiche/græsk yoghurt

Citronsaft

Salt, peber

Tilbehør:

500 g Rejer

Citronbåde, Flute, purløg

Tunen afdryppes godt og blandes med blødt smør. Derefter blandes creme fraiche i og smagsstoffer. Smag til og hæld moussen i randform og køl den godt. Vend randformens ud på et fad. Rejerne optøes, afdryppes og arangeres med purløg, citronbåde.

Kerneflute 6stk.

7 dl yoghurt, 1 pk. tørgær

1 strøget spiseske salt, ½ dl olie

1 dl græskarkerner

1 dl solsikkekerner

900 g hvedemel

100 g groft mel/havregryn

Yoghurten lunes til lille fingervarm.

Hældyoghurten i en røreskål. Bland melet med tørgær. Det hele tilsættes og dejen æltes til den er smidig, blank og fugtig, ca. 10 min.

Juster konsistens med mere væske eller mel. Dæk dejen med plastpose og stil til hævnning på lunt sted, til dobbelt størrelse.

Slå dejen ned og form flute.

Sæt flutene på plader med bagepapir.

Pensel flutene med yoghurt og drys med lidt mel.

Brødene rides, med meget skarp rillet kniv, med vandrette ridser.

Efterhæves til dobbelt størrelse.

Bages ved 210 grader i ca. 20 min.

Ved indsæt bruges damp, f.eks. bradepande/skål nederst i ovnen med kogende vand.

Lammekøller med lommefyld

3-4 lammekøller

12 fed hvidløg, hakkede

10 laurbærblade, knuste

2-3 rosmarinstænger, bladene finthakkede

3 tsk. salvie, 2 citroner, revet skal

2 bdt. Persille, hakket

Salt, grov peber

Fjern overflødig fedt på køllerne hvis der er for meget.

Lav dybe lommer i kødet med en spids kniv.

Fyldet blandes af hvidløg, laurbærblade, rosmarin, salvie, persille og citronskal.

Kom fyldet ned i lommerne på køllerne.

Gnid kødet med salt og peber.

Læg køllerne i bradepander og forbrun dem i

ovnen ved 220 grader ½ time. Hæld vand og evt.

urter ved. Skru ned til 180 grader og steg køllerne

møre. Ca. 2 timer efter størrelse.

Kartofler gratinerede

4-5 kg bagekartofler/bintje

1 dl olie

800 g løg, hakkede

1 helt hvidløg, hakket

1 liter kaffefløde

1 liter hønsebouillon

Salt, peber, timian, Rasp

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Kartoflerne blandes med olie, løg, hvidløg, salt, peber og timian.

Fordel blandingen i ovnfaste smurte fade eller 2 af ovnens bradepander. 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.

Tzatziki

5-6 dl græsk yoghurt

4 agurker, revet groft

6 fed hvidløg

2 spsk. Olie

Salt, peber

De revne agurker blandes med 1 spsk. Salt og trækker i ca. 30 min.

Vrid alt saften ud af agurkerne så de er meget tørre. Gerne ved hjælp af viskestykker.

Bland græsk yoghurt med knust hvidløg og olie.

Kom de tørre agurker i dressingen og smag til med salt og peber.

Medaljer, 25 stk.ca.

700 g hvedemel
500 g koldt smør, små tern
150 g flormelis
2 æg

Mel og smør smuldres med kolde hænder til revet ost. Tilsæt flormelis og æg.

Dejen æltes til en fast dej.

Dejen lægges koldt, hvis den er for blød til at rulle ud.

Alternativt kan mel og smør køres på food proc.

Til det ligner revet ost. Tilsæt æg og flormelis og kør dejen færdig, til den lige hænger sammen.

Læg dejen på bordet på lidt mel og form den til en flad kugle.

Læg dejen koldt.

Del dejen i 2-3 stk. og udrul dejen på lidt mel til den er ca. 6-8 mm tyk.

Med en kolonneform, Der dypes i mel, udstikkes cirkler på 7-8 cm i diameter. Der skal gerne blive ca. 50 cirkler

Læg cirklerne på bageplader med papir på.

Bag cirklerne ved 180 grader varmluft i ca. 10 min. Til de er bagte, gyldne og sprøde.

Kagerne afkøles.

Konditorcreme:

5 dl mælk
6 æggeblommer
130 g sukker
4 tsk. vanillesukker
40 g maizena
-
5 blade husblads
4 dl fløde
-
7-8 dl fløde, skum

Hæld mælken i en lille gryde og varm den op til kogepunktet og sluk gryden.

Med en håndmixer piskes æggeblommer med sukker og vanillesukker til de er lyse og cremede.

Heri blandes maizena.

Nu hældes den varme mælk lidt efter lidt i æggemassen, mens der piskes.

Bring cremen i kog, mens der røres og lad det småboble ca. ½ minut.

Udblød husblads i koldt vand 5 min. Knug vandet fra husblads og smelt den i den varme creme.

Køl cremen helt ned. Dæk den til så den ikke danner skind eller drys den med lidt sukker.

Når cremen er helt kold tilsættes flødeskum og cremen er klar til brug.

Glasur:

Flormelis
Lidt kogt vand

Halvdelen af medaljebundene overtrækkes med hvid glasur rørt af flormelis og lidt kogt vand.

Hav en kop varmt vand stående til at dyppe kniven i.

Med en ske lægges en klat glasur midt på bunden og det smøres ud med en varm våd kniv.

Lad dem tørre mens de andre bunde gøres færdige.

Sæt resten af medaljebundene på bordet.

Sprøjt en krans af flødeskum i kanten af hver medaljebund.

Læg en teskefuld syltetøj/gele i kransen af flødeskum og læg en skefuld konditorcreme ovenpå.

Ovenpå placeres forsigtigt bundene med glasur, så medaljerne står lige.

Pynt:

Flødeskum
Chokoladesnirkler

Der sprøjtes en lille top flødeskum øverst på medaljen.

Smelt chokoladen i vandbad.

Kom den i et papirkrammerhus af bagepapir.

Sprøjt fantasisnirkler af chokoladen på bagepapir.

Når chokoladen er kold sættes de øverst på medaljerne.

Medaljerne sættes forsigtigt, med paletkniv, over på fade.