

Madlavning 04-02-2016

www.kalitesser.dk

61 67 15 37

Menu:

Svineskank stegt med øl, urter og kartofler, sovs, sennep, groft brød.

Pandekager, is med valnødder, syltede blåbær, Kaffe med øllikør og skum

Svineskank stegt med øl, urter og kartofler

10 kg svineskank fra låret, skindet ridset i tern

Marinering:

3 øl, 1,5 liter, mørkt og ikke bittert

5 fed hvidløg

2 spsk. revet ingefær

1 dl brun farin

2 tsk. salt

1 dl ketchup

Bland marinaden og kom den i kraftig plastpose. Kom svineskankene i posen og gnid marinaden godt ind i kødet.

Bind en knude på posen og læg den i køleskabet ca. 1 døgn.

Efter marineringen sættes svineskankene i dybe bradepander. Drys med salt på skindet af svineskankene. Der skal være god plads til urterne, der skal lægges i bradepanderne senere. Sæt svineskankene i ovnen ved 180 grader og steg dem 1 time.

Imens gøres urterne klare.

Urtefyld:

½ kg pastinakker

½ kg persillerødder

2 knoldselleri

2 kg gulerødder

2 kg løg

15-20 bagekartofler

8 laurbærblade

Frisk rosmarin eller timian

Salt og hele peberkorn

Evt. mere øl eller bouillon

Grønsagerne renses og skæres i meget grove stykker.

Læg dem i bradepanderne rundt om svineskankene.

Kom krydderier og marinaden fra kødet ved grønsagerne.

Bland lidt rundt i grønsagerne.

Evt. hældes mere øl eller bouillon ved.

Sæt bradepanderne tilbage i ovnen og steg videre i ca. 2 timer til kødet er mørt og skindet er sprødt

Husk at vende rundt i grønsagerne ind imellem.

Bliver grønsagerne møre før kødet, kan det

dækkes med stanniøl.

Tilbehør til svineskanke:

Lav en sovs af væden fra kødet, vand meljævning, kulør, bouillon, salt og peber

Urter og kartofler fra stegningen.

Sennep og groft brød.

Groft brød, 4 stk. ca.

1 liter mørkt øl

3 dl vand

600 g fuldkornsspejtmel

3 tsk. salt

25 g + 25 g gær, økologisk

75 g smør, smeltet

1200 g hvedemel

3 dl græskarkerner

I en skål kommes øl, 25 g gær, salt, fuldkornsmel og græskarkerner.

Rør det hele godt sammen, dæk til og stil på køl til næste dag..

Tag dejen ud af køleskabet, opløs resten af gæren i lunkent vand og ælt resten af ingredienserne i dejen. Dejen æltes grundigt sammen. Juster konsistens.

Sæt dejen til hævnning et lunt sted tildækket med plastpose.

Form 3 brød eller form boller af dejen. Sæt dejen på plader til hævnning.

Pensel brødet med vand tilsat lidt olie. Bages på varme plader ved 225 grader i ca. 15-40 min. Efter om det er boller eller brød. Hvis brødet bliver for mørkt, lægges bagepapir over brødet.

Pandekager

1 kg hvedemel
4 tsk. bagepulver
4 tsk. salt
1 dl sukker
4 tsk. kardemomme
2 liter mælk
5 dl øl
24 æg
Smør til stegning

Sigt melet med sukker, salt, bagepulver og kardemomme.

Med en håndmixer piskes æg, øl og mælk i dejen til den er fri for klumper.

Juster konsistens af dejen. Den skal være tynd som fløde.

Kom lidt smør på en varm pande og hæld lidt dej på, drej panden så dejen fordeles sig.

Steg pandekagerne gyldne, med brune pletter, vend og steg på den anden side.

Rul pandekagerne og læg dem på plader, på bagepapir. Server dem varmede.

Tilbehør:

4 liter valnøddeis
Varm øllikør med skum/eller i kaffe

Syltede blåbær

500 g blåbær, rensede og skyllede
4 strimler appelsinskal, kun det orangefarvede
3 dl appelsinsaft
400 g sukker

Kom det hele i en gryde og lad det småkoge ca. 10 min. Fjern appelsinskallen. Hæld de syltede blåbær i en skål.

Varm øllikør med skum etc.

Forslag 1:

lav små glas med øllikør varmet til 60 grader, toppet med flødeskum.

Forslag 2:

Laves som irsk kaffe, find ud af en måde der passer med mængderne.

Opskrift på øllikør findes i opskrifter fra d: 28. januar, 2016.

Fondant, kagepynt

110 g skumfiduser, haribo
25 g vand
300 g og 100 g flormelis
1 spiseske olie
-
Håndmixer med dejkroge
Vandbad

Kom vand, skumfiduser og olie i en skål der passer til vandbadet. Placer skålen i vandbadet. Når vandet småkoger skrues helt ned. Fiduserne skal smelte stille og roligt.

Husk at røre lidt i dem ind imellem.

Når de er smeltede tages skålen op af vandet.

Tilsæt 300 g flormelis og rør det i med håndmixeren.

De 100 g flormelis lægges på bordet. Herover hældes fondantmassen.

Det hele æltes godt sammen. Undgå at tilsætte mere flormelis.

Kom massen i en plastpose og læg den i køleskabet. Den er klar til brug efter 1 dag.

Fondant farves herefter og er klar til brug til figurer eller overtrækning af kager.