

Madlavning 21-01-2016

www.kalitesser.dk

Tlf.: 61 67 15 37

Menu:

Tomatsuppe, pizzastænger
Syrlic bagt kylling, ristede aspargeskartofler, salat
i sød sennepsdressing.
Romfromage, istapper etc. Af isomalt

Tomatsuppe

100 g smør eller 1 dl olie
500 g løg i skiver
5-6 fed hvidløg, tern
4 ds. Flåede tomater
280 g tomatkoncentrat
3-4 liter hønsebouillon
2 spsk. paprika
1-2 tsk. karry
Lidt chili/cayennepeber
2 spsk. blended revet peberrod
Lidt sukker, salt og peber

Løg, hvidløg, karry og olie svitses i en stor gryde.
Løgene må ikke blive brune.
Tilsæt alle ingredienser og lad suppensmåkoge ca.
45-60 min. Blend suppen ad flere gange.
Hæld suppen i gryden igen. Varm suppen, juster
konsistens og smag til.

Pizzastænger, 6 stænger

6 dl lunken vand
1 pk. Gær
3 tsk. salt
½ dl olie
1 kg pizzamel, ca.

Gæren udrøres i vandet. Tilsæt resten, hold lidt
mel tilbage. Ælt dejen grundigt sammen og juster
konsistens. Dejen skal være klistret. Sæt dejen til
hævning, med en plastpose over skålen, et lunt
sted. Hæver til dobbelt størrelse.

Tomatsovs til pizza:

50 g smør
2-3 løg finthakket
2 x 500 g Tomater purerede, brikkarton
4 tsk. oregano
Lidt salt, peber, sukker

Svits løg i smørret og tilsæt resten af
ingredienserne. Lad sovsen koge til den er rimelig
tyk. Smag til og køl sovsen ned.

Pizzafyldet:

800 g hakket oksekød
450 g bacon i skiver, skåret i små strimler
500 g mozzarellaost revet
3 røde chilipebre, tynde ringe

Hæld dejen ud på bordet og del den i 6 stk.
Rul stykkerne til 15 x 40 cm ca. på pladens
længde.

Læg stængerne på bagepapir på plader med max 2
på hver plade.

Kom et tyndt lag tomatsovs på stængerne.
Drys med tynde chiliringe.

Derefter smuldres det rå oksekød over
tomatsovsen. Kom de små baconstrimler på
stængerne.

Lad pizzastængerne hæve lidt igen inden de bages.
Stængerne bages ved ca. 175 grader varmluft i 15
min.

Fordel osten over kødet og bag pizzastængerne
færdige i ca. 15 min. Eller til bunden er sprød og
overfladen gyldenbrun.

Ved servering skæres stængerne i trekanter.

Syrlic bagt kylling

10 små kyllinger, 1200 g
5 spsk. pickles af lime, se opskrift 14-01
500 g bacon. Små strimler/minitern

Bacon ristes sprødt på en pande. Bland fedt og
bacon sammen med limepickles.

Kyllingerne skæres op langs ryggraden.
Fold kyllingen ud og snit ned i brystbenet, på
indersiden af kyllingen, uden at skære igennem
skindet. Med fingrene løsnes skindet på kyllingen.
Limepickles og bacon gnides på kyllingen under
skindet. Fold skindet på plads igen. Læg
kyllingerne i bradepander.

Krydderblanding til kyllinger: lav x 2

1 spsk. røget paprika
4 spsk. paprika
2-3 tsk. cayennepeber
2 spsk. hvidløgsgrenulat/pulver etc.
6-8 tsk. salt

Bland alle ingredienserne sammen til
krydderblandingen.

Fordel/gnid krydderblandingen på overfladen af
kyllingerne og steg dem i ovnen ved 180 grader i
ca. 50-60 min. til kødet er mørt og saften er klart.
Hvis kyllingerne bliver for mørke, under
stegningen, lægges stanniol over kyllingerne.

Kyllingesovs

Fond fra kyllinger
Hønsbouillon, vand
Fløde
Mel
Madkulør
Krydderier

Lav ca. 2,5 liter sovs af ovennævnte ingredienser.

Ristede aspargeskartofler

5 kg aspargeskartofler
Salt
Smør til stegning
2 bdt. Persille, hakket

Kartoflerne koges møre i saltet vand.
Afkøl kartoflerne og pil skindet væk.
Kartoflerne steges/ristes let i gyldent smør/olie
Og holdes varme. Drys med hakket persille

Salat i sød sennepsdressing

1 spidskål, snittet fint
6 store gulerødder, revet
5 pastinakker, revet
1-2 bdt. Persille hakket fint

Dressing:

10 dl creme fraiche.
2,5 dl sød sennep
12 drueagurker, tern
1 løg, små tern
3-4 spsk. lage fra drueagurkerne
Lidt salt, peber og sukker

Bland dressing sammen og derefter blandes
grønsagerne i dressing.
Hæld salaten i skåle.

Romfromage

20 æg, pasteuriseret
300 g sukker
1 spsk. vanillesukker
7,5 dl fløde
5 dl rom + 2 dl vand
20 blade husblads
1 appelsin, skal + ½ dl saft

Udblød husblads i koldt vand.
Pisk æg, sukker og vanillesukker, med håndmixer,
til lys og luftig æggesnaps.
Pisk fløden til skum.

Tag husblads op ad vandet og smelt det i en gryde
sammen med appelsinsaft og rom.
Når husbladsen er lillefingervarm blandes den i
æggemassen. Heri blandes appelsinskal.
Til sidst vendes flødeskummet i æggesnapsen.
Hæld fromagen i skåle og sæt den til afkøling.
Eller hæld fromagen i 25-28 portionsglas.

Pynt til fromagen:

½ liter piskefløde, skum
200 g lys/mørk chokolade, hakket
Figurer af isomalt

Istapper etc. Af isomalt

200 g isomalt

Smelt isomalt i en gryde og smelt til klar karamel.

Karamelsejl:

På cilikonemåtte lægges spiseskefulde klatter af
karamel. Med paletkniv stryges karamellen ud til
et langt sejl. Der kan drysses hakkede nødder/
farve/smagsstoffer på sejlene
Når de er stivnede fjernes de forsigtigt.

Istapper:

Hæld karamellen ud på en cilikonemåtte.
Lad karamellen flyde ud og fold siderne ind igen.
Gentag nogen gange.
Træk karamelmassen til en pølse. Fold igen og
stræk til en pølse.
Træk en ende ud af klumpen. Stræk og vrid til
facon. Afkøl ved hjælp af kold blæst fra en
varmeblæser.
Lav de figurer der kan blive af portionen.
Brug figurerne som pynt på fromagen.

Isomalt kan smeltes igen, hvis det er stivnet.