

Madlavning 25-02-2016

www.kalitesser.dk

61 67 15 37

Menu:

Kyllinge aspargessuppe, franske flute
Farserede porrer, kartoffelgratin, kaperssovs
Småkager, + diverse overskud fra tidligere aftner

Kyllinge aspargessuppe

4 små kyllinger, i kvarte
Porretoppe
4 laurbærblade friske, Salt, bouillon

Kyllingerne koges i gryde dækket med 4 liter vand. Bring kyllingerne i kog og skim dem for urenheder. Tilsæt bouillon, salt etc. og kog til kyllingerne er møre, ca. 1 time.

Si suppen og pil kødet af kyllingerne. Skær kødet i små terninger.

Suppen

175 g smør, 140 g hvedemel
5 dl hvidvin ca., ½ citron, saften
200 g mandler, smuttede, grofthakkede
4 ds. Aspargessnitter

Smørret smeltes i en stor gryde og bages op med melet.

Tag gryden fra varmen og tilsæt 3-4 liter kyllingesuppe. Pisk suppen godt sammen og bring den til kogepunktet.

Tilsæt hvidvin, citronsaft, kyllingekødet, mandlerne og asparges.

Smag til og leger suppen.

Legering af suppen

8 æggeblommer, pasteuriserede
5 dl fløde
Fløde og æggeblommer piskes godt sammen. Kom ½ liter af suppens væske i legeringen og pisk det sammen.
Hæld derefter legeringen i suppen.
Nu må suppen ikke koge under opvarmningen. Smag til

Franske flute, 6-7 stk.

1500 g hvedemel
1 liter koldt vand/lunkent
½-1 pk. Gær, efter hævetid
6 tsk. salt

-
Æg til pensling

Lav en gærdej og stil den til koldt hævning. Gerne 5-24 timer.

Hæld dejen forsigtigt ud på bordet i lidt mel.

Dejen må ikke æltes, (giver store huller i dejen), men formes til flute.

Sno dejen let, det holder på faconen.

Læg dem på plader med bagepapir på.

Skær nogle snit på skrå af flutene.
Pensel med æg.

Efter hævning, bages de først ved 250 grader i 4-6 min.

Derefter udbages de ved 200 grader til de er sprøde og gyldne, ca. 15-20 min.

Farserede porrer:

5000 g hakket svinekød
10 æg
400 g hvedemel
10-15 tsk. salt
5 tsk. peber ca.

Kødet æltes med salt og peber.

Tilsæt mel og æg. Ælt farsen til fast og jævn konsistens.

Tilsæt kun vand hvis farsen er hård. Lav en stegeprøve for at sikre krydringen.

Lad farsen hvile mens porrerne ordnes.

-
20 porrer ca.

-
Rens porrerne og skær den øverste grove top væk. Gem det til suppe eller andet.

Skær porrerne i 2-3 stk. ca.

Damp porrerne møre i letsaltet vand.

Tag porrerne op af gryden og køl dem ned.

Tag en stor skærebræt, gør den våd med vand, ved hver omgang farserede porrer der laves.

Kom store klatter fars på skærebrættet. Med en smørekniv glattes farsen ud i rektangler.

Læg en afdryppet porre på hvert farsrektangel.

Med smørekniven foldes farsen omkring porren.

Læg den farserede porre på et fad med rasp.

Vend den rundt og den er nu klar til at blive stegt gylden på panden i smør/olie.

Vend den rundt så den bliver stegt på alle sider. Panden fyldes med fars. Porrer. Efterhånden som de bliver færdige kan de lunes i ovnen på bradepander.

Kartoffelgratin

2 kg kartofler, skrælles
2-3 løg i tern
50 + 100 g smør
2 dl fløde + 1 dl kartoffelvand
Salt, peber
Rasp

Kog kartoflerne uden salt.

Svits løgene i 50 g smør til de er møre.

Kartoffelvandet gemmes til sovsen.

Pu`rer kartoflerne og kom resten af smørret der er smeltet + fløde og kartoffelvand i pureen.

Tilsæt løgene, salt og peber.

Kom kartoffelmosen i smurte ovnfaste fade.

Drys med lidt rasp.

Bages ved 225 grader ca. 20-30 min.

Kaperssovs

2 løg finthakkede
80 g smør
1,2 dl hvedemel
1,5 liter væske = mælk, fløde, bouillon
Salt, hvid peber
3-4 spsk. Kapers.

I en gryde smeltes smørret og løgene snurres klare.

Kom melet i gryden og bag det godt sammen.

Tilsæt væsken og pisk det hele godt sammen.

Pisk i sovsen til den koger.

Smag til med kapers, salt og hvid peber.