

## Madlavning 25-02-2016

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

## **Nøddekurve med daimis, after eight is, frugtpynt, isomaltspiraler**

### **Nøddekurve, ca. 18 stk.**

600 g florentinermix

300 g hakkede nødder, ikke for fint

Det hele blandes i en skål

På bageplader med papir, fordeles massen med en ske i store cirkler, på størrelse med en underkop.

Glat ud og bag ved 200 grader til nøddebundene er fint gyldne og bobler godt.

Tag pladen ud af ovnen og lad den stå, indtil nøddebundene samler sig og kan flyttes med en paletkniv uden at gå i stykker.

Lægges på omvendte kopper/små skåle etc.

Med hånden formes /klemmes der let på nøddekurven, til den har faconen.

### **Isomaltspiraler**

Isomalt smeltes.

Træk isomalt i en tråd og vikkel den omkring noget rundt og aflangt, af stål, til der bliver en spiral.

Køl af og træk spiralen væk. Lav flere spiraler eller andet af isomalt.

### **Grundis:**

10 æggeblommer, 2 dl, pasteuriserede

150 g sukker

2-3 tsk. Vanillesukker

1 l piskefløde

2 stk. æggehvider, pasteuriserede

Pisk æggeblommerne med sukker og vanillesukker til sukkerkornene er opløste og massen er cremet og lys, ca. 10 min. med håndmixer.

Fløden blandes med æggehviderne, pisk blandingen til flødeskum. Bland flødeskummet i massen.

### **Daimis:**

1 portion grundis

224 g daimplader, hakkes fint

### **After eight is:**

1 portion grundis

200 g after eight, tern

Fyldet skal hakkes groft og blandes med grundisen. Skålen kommes i fryseren utildækket.

De forskellige ismasser omrøres under indfrysningen. Isen skræbes ned fra siderne.

Kom isen i lufttæt beholder og lad den stå i fryseren til den er indfrosset.

## Træskoringe

750 g hvedemel  
300 g sukker  
300 g smør  
4 æg  
3 tsk. bagepulver  
4 tsk. kardemomme  
200 g hasselnødder, grofthakkede

Bagepulver og kardemomme sigtes sammen med melet.

Hvedemel og smør skåret i tern, smuldres så det ligner revet ost. Kom æg og hakkede nødder i dejen og ælt det hele sammen uden at tilsætte mere mel.

Rul lange stænger, af dejen, der passer i bagepladernes længde og 3 cm ca. i diameter.

Læg stængerne på plader med bagepapir med max 3 stænger på hver plade.

Bag stængerne ved 180 grader i ca. 20 min. Til de er bagte.

Tag stængerne ud af ovnen og snit dem på skrå i 2 cm. bredde.

Læg småkagerne på bagepapir, sådan de ligger ned og tør dem videre i ovnen ved 150 grader til de er sprøde.

Når de er afkølede opbevares de i kagedåser.

## Chokoladekager, 100 stk. ca.

300 g smør  
1 dl olie  
250 g sukker  
250 g brun farin  
20 g vanillesukker  
3 æg  
540 g hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
150 g nødder, knækket groft  
200 g chokolade, hakket groft

Smør, olie, sukker, farin, vanille og æg røres godt sammen.

Melet sigtes med bagepulveret og blandes i dejen sammen med chokolade og nødder.

Dejen sættes, på plader i toppe, med 2 teskeer og med god afstand.

Bages ved 170 grader ca. 14 min.