

## Madlavning28-01-2016

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

61 67 15 37

### Menu:

Brødkurve med rejecoktail

Hakkebøf med bløde løg, pillekartofler, brun sovs, syltede rødbeder.

Træskoringe til kaffen

### Brødkurve med rejecoktail

#### Dressing:

5 dl creme fraiche

2 dl fløde, skum

2-3 spsk. tomatketchup

2-3 tsk. paprika

½-1 citron, saften

Salt, sukker

#### Fyld:

Ca. 50-75 g rejer pr. person, optøede, afdryppede

2 ds. Aspargessnitter, afdryppede

#### Pynt:

1-2 iceberg efter størrelse

2 bdt. dild

Små tomater

citroner

Creme fraichen blandes med krydderier. Tilsæt flødeskum og smag til.

Rejer og asparges afdryppes helt.

Iceberg snittes i strimler.

Tomater deles til pynt og dilden skylles.

### Anretning af brødkurve med rejecoktail:

Obs: for brødkurvenes sprødhed, laves de i sidste øjeblik.

Kom strimlet iceberg i bunden af brødkurvene.

Kom rejer og asparges i kurvene.

Kom lidt af dressing på rejerne.

Pynt med citron, dild og tomat.

Server resten af dressing i en skål

### Brødkurve:

23 skiver sandwichbrød

Olie

Med en kagerulle rulles brødet helt fladt til 1 mm tykkelse. Der kan vælges om brødet skal have en rund facon ved at udstikke med kolonneform eller lignende. Eller brødet skal bevare den facon der er opstået under kagerulningen.

Pensel begge sider af det tynde brød.

Læg brødskiverne på bunden af en metal muffinsform, knug den lidt sammen, så der opstår en brødskål, når den bages. Bunden af brødskålen skal være fladt.

Bag brødskålene ved 180 grader til de er sprøde, ca. 8 min. Brødskålene afkøles.

### Hakkebøf med bløde løg

5 kg hakket oksekød

Salt, friskkværnet peber

Smør

Form ca. 23 bøffer, ca. 2 cm. Høje.

Hak bøfferne på kryds og tværs med en kniv.

Krydder bøfferne på begge sider med salt og friskkværnet peber.

Bøfferne steges på varme pander i smør, ca. 3-5 min. På hver side, til de er godt brunede.

Læg bøfferne i dybe bradepander/ildfaste fade.

Hæld sovs over bøfferne og steg dem færdige i ovnen ved 180 grader.

### Bløde løg:

3 kg løg, tynde ringe

Smør

Salt

Løgtringene brunes og steges bløde i lidt smør på pande eller i gryde. Mens løgtringene steger røres der jævnlige rundt i løgene.

Ved servering lægges bøfferne på serveringsfade med de bløde løg toppet op på bøfferne.

Sovsen serveres ved siden af i skåle.

### **Brun sovs:**

3-4 liter oksebouillon/kartoffelvand  
½ liter fløde  
Madkulør  
Meljævning  
Salt, peber

Kog bouillon, kartoffelvand og fløde op i en gryde. Jævn sovsen med meljævning. Kom madkulør og smag i sovsen. Lad sovsen småkoge 5 min. Og smag til.

### **Pillekartofler**

5 kg små faste kartofler  
salt

Kog kartoflerne i vand med salt.  
Kartoflerne pilles efter kogningen og holdes varme.

Rødbederne hældes i skåle.

### **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.

### **Øllikør, laves x 2**

5 dl mørkt bockøl  
300 g rørsukker  
2,5 dl vodka  
0,5 dl rom  
10 kaffebønner

Øl og sukker hældes i en gryde. Rør rundt i gryden. Øllet varmes til 40 grader indtil sukkeret er smeltet. Øllet må ikke koge.  
Kom kaffebønner i øllet og lad det køle helt ned.  
Bland øllet med vodka og rom.  
Hæld blandingen i flasker/glas der lukker helt tæt.  
Lad øllikøren stå i mindst 1 uge, gerne længere før den bruges.

### **Anvendelse:**

Øllikør varmes til 60 grader og serveres i meget små glas/moccakopper med lidt flødeskum på toppen.  
Kan også bruges som tilbehør til desserter, hældt over is, marineret af frugter etc.  
Eller lavet som irsk kaffe.