

## Madlavning 05-01-2017

Karin Lis Albæk

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

Mob: 61 67 15 37

### Menu:

Baconfarseret ribbensteg i burger, pommes frites, rødbedecoleslaw, coleslaw, stegte æbler med løg grill dressing, drueagurker, iceberg, pebersauce.

Kaffe med Kajakager.

### Baconfarseret ribbenssteg

6-8 kg ribbensteg med ben, ca.

Skær med en skarp kniv, så der bliver et rør gennem hele stegen.

### Baconfars:

1,5 kg hakket svinekød

3 dl hvedemel

3 æg

3 tsk. salt

1,5 tsk. peber

500 g bacon i tern

3 løg i tern

2 røde peberfrugter i tern

6 fed hvidløg, knuste

½ dl olie

Skær bacon i små stykker og rist det sprødt på en pande i olien. Tag bacon af panden. Svits løgene sammen med hvidløget i baconfedtet og derefter tilsættes peberfrugt, der svitses med til sidst.

Det hakkede kød røres med salt og peber. Tilsæt æg og melet. Derefter kommes bacon og løgblandingen i farsen. Hvis farsen er meget fast tilsættes lidt vand.

Kom farsen i en sprøjtepose og skær spidsen af posen. Sprøjt farsen ind i stegene. Fordel farsen jævnt og form stegene. Læg stegene i bradepander og gnid (salt, rosmarin og laurbær der er kværnet sammen) ned mellem sværene.

### Saltkrydderblanding:

1 dl groft salt

8 laurbærblade

20 nåle fra frisk rosmarin.

Kværnes i elektrisk kværn.

Hæld vand i bradepanden og steg stegene ved 225 grader i ca. 1 ½ - 2 timer efter størrelse.

### Burgerboller, ca. 20 stk.

1,5 liter vand

1,5 kg hvedemel

500 g rugmel

6 tsk. fint salt

1,5 spsk. honning

¼ pakke gær eller 3 tsk. tørgær

Gæret udrøres i vandet.

Tilsæt resten og rør det lige sammen.

Dejen må ikke æltes og den skal ligne havregrød. Dejen er meget fast, men bliver flydende. Hæld dejen i en beholder med låg på.

Sæt dejen i køleskabet hvis den skal hæve i flere dage. Hvis den skal hæve 1 dag sættes den på køkkenbordet.

Hvis dejen har stået koldt, sættes dejen på køkkenbordet, 1 time inden den bruges.

1-2 dage efter skæres eller tages med våd ske klumper af dejen, der lægges på bagepapir.

Oven varmes sammen med tomme plader til 250 grader. Træk papiret med bollejerne over på pladerne og bag ca. 15 -20 min.

### Grillsauce

5 dl mayonaise

5 dl creme fraiche

2, 5 dl ketchup

1 dl chilisauce

6 fed hvidløg, knust

8 drueagurker, små tern

Salt, peber

Det hele blandes sammen og smages til.

### **Pommes frites**

5 kg bagekartofler  
3-4 liter olie til stegning  
Salt

Skræl kartoflerne og skær dem i stave.  
Kartoflerne skal udvandes 1 time i koldt vand. Tør kartoflerne tørre.

Varm olien op i 2 gryder til en temperatur på 150 grader. Forkog kartoflerne ad flere omgange i ca. 6 min. til de er møre, men lyse.

Olien varmes herefter til ca. 190 grader. Steg fritterne gyldne og sprøde.  
Læg dem til afdrypning på papir og læg dem derefter i tynde lag på plader med papir på. Lige før servering kan de varmes ved 220 grader i ovnen. Drys med salt.

### **Coleslaw**

1 hvidkål, rives groft  
1 kg gulerødder, rives groft

#### Marinade:

1,5 dl sød sennep  
3 dl eddike  
6 tsk. urtesalt  
1,5 dl sukker  
1 tsk. peber

Bland marinaden sammen og hæld den i en plastpose sammen med hvidkål og gulerødder. Ryst eller muffel posen godt, så marinaden fordeles mellem grønsagerne. De marinered grønsager skal stå 1 time.

Afdryp grønsagerne for marinaden.

#### Dressing:

5 dl creme fraiche  
5 dl mayonaise  
Salt, peber, sukker

Rør dressingen sammen i en stor skål og bland grønsagerne i dressingen. Smag til.

### **Rødbedecoleslaw**

5 store rødbeder skrælles, rives som gulerodssalat  
5 spsk. Sennep  
5spsk. Mørk farin  
5 spsk. Olie  
1 spsk. Citronsaft eller eddike  
evt. lidt vand, salt, peber

Mørk farin og sennep røres sammen. Resten blandes i og de revne rødbeder tilsættes.  
Smag salaten til.

### **Stegte æbler med løg**

10 røde æbler, i både med skrællen på  
5 løg, tynde både  
Smør  
1 tsk. Timian  
1 revet citronskal + saften  
Salt, peber, lidt sukker

I en gryde svitses løgene i lidt smør. Tilsæt æblebådene og lad dem svitse med. Tilsæt timian, citronskal og saft. Smag til med salt, peber og evt. lidt sukker. Læg låg på gryden og damp blandingen i ca. 5 min.

### **Pebersauce**

2 løg finthakkede  
50 g smør  
1 dåse tomatkoncentrat  
1 spsk. dijonsennep  
1 dåse madagascarpeberkorn knuste  
5 dl hønsebouillon/sky fra stegen  
5 dl fløde  
5 dl hvidvin  
Maizena til jævning  
Salt, evt lidt sukker eller ribsgele

I en gryde svitses løgene i smørret. Tilsæt tomatkoncentrat, knuste peberkorn, sennep, bouillon og hvidvin. Lad det hele småkoge ½ time. Kom fløden i sovsen og jævn den lidt med maizena udrørt i vand, og smag til.

## **Kajkager ca. 30 stk.**

### Mazarinbunde:

200 g smør  
200 g sukker  
300 g marcipan  
4 æg  
240 g hvedemel  
80 g kartoffelmel  
2 tsk. bagepulver

Pisk smørret sammen med sukker og revet marcipan. Pisk til det er lyst og cremet. Tilsæt æggene lidt efter lidt. Pisk til sukkeret er opløst. Sigt melet med kartoffelmel og bagepulver. Derefter vendes det i smørblandingen.

Smør dejen ud på papir med 1 cm tykkelse. Bag bunden ved 180 grader til den er gylden.

### Smørcreme:

500 g smør  
4 æggeblommer, pasteuriserede  
260 g flormelis  
40 g vanillesukker  
4 psk. frysetørret hindbær, pulveriseret

Blødt smør og flormelis røres blødt og hvidt. Tilsæt æggeblommerne lidt efter lidt. Pisk videre til smørcremen er let og luftig. Tilsæt de frysetørrede hindbær

### Italiensk marengs:

200 g hindbær  
2 dl vand  
250 g sukker  
--  
5 æggehvider, pasteuriserede  
50 g flormelis

Hindbærrene koges med vandet i ca. 5-10 min. Si hindbærrene væk og kom sukkeret ned i saften fra hindbærrene. Lad hindbærsiruppen koge ind til sirup

Æggehviderne piskes med flormelis til det netop begynder at skumme. Tilsæt hindbærsukkerlagen under piskning. Pisk til marengsen er kold.

Lidt efter lidt vendes den italienske marengs ned i smørcremen.

### Marcipanovertræk:

1600 g marcipan  
800 g flormelis  
100 g glucosesirup  
Rød og grøn frugtfarve

Ælt marcipanen med flormelis og glucosesirup. Tag en klump fra, der farves med rød frugtfarve til Kajkagerne`s tunger. Resten farves med grøn frugtfarve.

### Opbygning af Kajkagerne:

De kolde bunde udstikkes med 6 cm udstikkere.

Smørcremen kommes i sprøjtepose med stor glat tylle.

Smørcremen sprøjtes på så det står som en flødebolle i 5 cm højde, helt ud til kanten af bunden.

### **OBS!Nu skal kagerne køles godt ned (skal fryses)**

Marcipanen deles i flere stykker, der rulles tyndt ud mellem 2 opsprættede plastposer.

Udstik cirkler på 13-14 cm i diameter. Kagerne overtrækkes med marcipanen, der foldes ned om kagerne. Overflødig marcipan skæres væk.

### Tunger:

Rul den røde marcipan ud og skær tunger af til hver Kajkage.

Skær en revne i kagen hvor tungen skal være, og placer den der, så den ser livagtig ud.

### Øjne:

1 æggehvide, pasteuriseret

100-150 g flormelis

lidt kakao

Tag lidt af den grønne marcipan og tril små kugler til øjne og placer dem på kagerne hvor øjnene skal være.

Pisk æggehviden med flormelis til glasuren ikke flyder. Tilsæt evt. mere flormelis.

Lav et lille kræmmerhus af bagepapir og fyld den med lidt af den hvide glasur.

Sprøjt små hvide klatter på de grønne kugler på kagerne.

Bland glasuren med lidt kakao og sæt en klat på hvert øje.

Nu er Kaj færdig til servering.