

Madlavning 12-01-2017

Karin Lis albæk.

www.kalitesser.dk

Mob: 61 6715 37

Menu: Pandekagebuffet

Indonesisk rejesuppe og ostechips

Rullepandekager med fyld og evt.
gratineret

Flade pandekager med fyld og gratineret.

Mexikansk oksefyld

Baconmed løg og spinat

Kylling pulled

Topping

Indonesisk rejesuppe, ca. 2 l x 3

2 stk. Løg I små tern

3 tsk. Karry

1 fed hvidløg

50 g smør/olie

5 dl hønsebouillon

2 spsk. Tomatkoncentrat

1 ds. Tomater hakkede

2 tsk. Kryderurtemix

2 røde chili, tern

1 ds. Ferskner

¼ l piskefløde eller kokosmælk

200 g rejer

Tynde ringe af 1 bdt. Forårsløg

Løg, hvidløg og karry svitses i fedtstof
uden at brune.

Saften fra fersknerne + bouillon hældes i
gryden. Dåsetomaterne + ½ delen af
fersknerne blendes og kommes i gryden.

(Resten af fersknerne skæres i små tern og
kommes i gryden efter kogning)

Tilsæt tomatkoncentrat, krydderier og
fløde. Lad suppen småkoge 15 min. Juster
konsistens.

Smag suppen til og kom rejer og forårsløg
i suppen til sidst.

Ostechips

400 g revet ost, fast type, gerne parmesan

Lav små klatter med ost, på plader med
bagepapir på. Spred osten ud.

Bages ved ca. 200 grader i få min. til osten
er sprød og gylden.

Pandekagebuffet:

Princippet er at man selv laver sine
pandekager færdige, når de er bagte.

Fyldet kan enten rulles ind i pandekagerne
og serveres med ekstra topping i eller ved
siden af. De kan også gratineres evt.
drysses med ost.

Eller fyldet kan lægges som bund på flade
pandekager med topping over og gratineres
i ovnen.

Topping kan også serveres ved siden af.

På flade pandekager skal den bagte side
vende nedad.

Topping til pandekager arrangeres i skåle som buffet:

500 g Baconskiver, stegte

1 bdt. Porrer fintsnittet

1 bk. Champignon i skiver

2-3 Peberfrugter i tern

Løgringe

1 bk. Tomater i kvarte

2 ds. Ananas i tern

500 g Revet mozarellaost

2 ds. Majs

2 Iceberg snittet

Hvidløgsdressing

Tomatpesto med basilikum

Hvidløgsdressing

1,5 liter creme fraiche
1-2 dl mayonnaise
7 fed hvidløg, knuste
4 tsk. Sennep
Lidt eddike
Lidt sukker, salt og peber
Lidt citronsaft

Bland det hele sammen i en skål.
Smag dressingen til.

Tomatpesto med basilikum

2,5 dl solsikkekerner
2-3 håndfulde friske basilikumblade
1,5 dl semidried tomater
2 spsk. Tomatpasta
5 fed hvidløg
2 dl olie
2 spsk. Revet ost
Salt og peber
Citronsaft

Juster med mere vand eller olie

Det hele køres på food processor.
Juster konsistens og smag.
Pestoen hældes i en skål.

Rullepandekager, 45 stk. ca.

750 g hvedemel
3 tsk. salt
2 liter mælk
18 æg
225 g smeltet smør
-
Smør/olie til stegning

-
Kom 1,5 liter mælk og æggene i en stor skål. Herefter piskes mel og salt i dejen. Tilsæt smørret og resten af mælken. Juster dejen så den får en tilpas tykkelse og lad den hvile ½ time. Pandekagerne steges i fedtstof på en pande. De steges på begge sider. Der bages tynde pandekager.

Flade pandekager, 20 stk. ca.

500 gr hvedemel
500 g grahamsmel
14 æg
2 liter mælk
3 tsk. salt
150 g smeltet smør

Dejen piskes sammen og skal hvile ½ time inden stegningen.

OBS: Pandekagerne skal kun bages på den ene side.

Der bages lidt tykkere pandekager. Ved servering kommes forskelligt fyld på pandekagerne + revet ost. Gratiner dem i en varm ovn i 2-4 min.

Mexikansk olsefyld

2 kg hakket oksekød

Kryderblanding:

1 dl olie

1 spsk. Salt

500 g løg i tern

6 fed hvidløg, hele

½ dl paprika

¼ dl røget paprika

1 tsk. stødt spidskommen

1-2 tsk. stødt chili

2 tern oksebouillon

1 tsk. sort stødt peber

1 dåse hakkede tomater

1 spsk. tomatpasta

Brun kødet i olien. Brun løgene i olie.

Bland alle ingredienser sammen i en gryde og lad det snurre til alt er mørt og væden er reduceret. Smag til.

Bacon med løg og spinat

500 g bacon, tern

1000 g løg, tern

750 g babyspinat, skylles og afdryppes

5 dl fløde ca.

2 tsk. røget paprika

Salt, peber

Lidt citronsaft

Bacon ristes sprødt på en pande i lidt fedtstof.

Tag bacon op på en tallerken.

Løgene svitses i baconfedtet, til de er gyldne og møre.

Tag løgene fra panden.

Spinaten svitses på panden ad 3 omgange i

lidt fedtstof, men ved høj varme. Når

spinaten er faldet sammen tages den fra

panden.

Kom spinat, løg, bacon og fløde i en bred

gryde. Tilsæt krydderier og citron.

Lad spinatretten snurre til den samler sig og tykner.

Smag til og server den som varmt tilbehør til pandekager, der rulles om fyldet.

Kylling pulled

2,5 kg kyllinge inderfilet

2 dl olie

1-1,5 dl kryderblanding

Kryderiblanding:

1 dl salt

1 dl sukker

1 dl paprika

2/3 dl barbecue krydderi

1/3 dl stødt spidskommen

1/3 stødt peber

1/3 dl røget paprika

Kryderblandingen blandes sammen og opbevares i lufttæt beholder eller syltetøjsglads med låg på.

Bland olien med kyllingebryst/inderfilet.

Drys noget af krydderblandingen over kødet. Bland det hele godt sammen.

Lad kødet hvile.

Kyllingekødet kan steges let på en pande, kommes i et fad og steges færdigt i ovnen ved svag varme. Ca. 120 grader. Eller mørnes i gryde.

Når kødet er meget mørt, trævles det fra hinanden med 2 gafler. Væden blandes ind i kødet.

Kryderiblandingen kan bruges til pulled pork, marinader, m.v.