

Madlavning 19-01-2017

Karin Lis Albæk

www.kalitesser.dk

Mob: 61 67 15 37

Menu:

Karbonader, stuede grønærter og gulerødder, stegte kartoffeltern

Fastelavnsboller af wienerbrødsdej
Fastelavnsboller med creme og syltetøj
Nøddekugler

Karbonader

6 – 7 kg reelt svinekød f.eks. nakkefilet

-

6 æg

Hvedemel

Rasp

Salt, peber

Smør eller olie

Kødet trimmes for sener, hinder etc. og skæres i lange baner der passer til kødhakkeren.

Hak kødet og del det i passende mængder til karbonader. Afhængig af hvilken størrelse der ønskes.

Form karbonaderne som flade bøffer.

Vend karbonaderne i hvedemel. Derefter i sammenpisket æg og til sidst i rasp, blandet med salt og peber.

Karbonaderne steges i smør/olie efter ønske på en varm pande. Karbonaderne kan steges færdige i ovnen, fordelt i bradepander.

Stuede grønærter med gulerødder

1000 g skrællede gulerødder

2000 g ærter frosne

3 dl hakket persille

Vand

Salt

Evt. sukker

Smørbolle:

200 g smør

200 g hvedemel

De skrællede gulerødder skæres i små terninger og koges i ca. 1 liter vand med salt. Kog gulerødderne til de er næsten møre. Tilsæt ærterne og lad dem koge op. Kom den hakkede persille i gryden.

Til smørbollen smeltes smørret og melet røres ud heri.

Tag gryden fra varmen mens smørbollen udrøres i gryden.

Juster konsistens og smag til med salt og evt. sukker. Varm det hele godt igennem.

Stegte kartoffeltern.

5 kg bagekartofler, skrælles og skæres i terninger på ca. 1,5-2 cm.

2 dl olie

2-3 spsk. paprika

3 tsk. krydderurtemix

salt

Kartoffeltern blandes med olie, krydderier og salt. Fordel kartoflerne i bradepander med bagepapir.

Steg kartoflerne ved 200-220 grader i ca. 40 min. til de er gyldne, lidt sprøde og møre.

Fastelavnsboller af wienerbrødsdej

Dejen:

3 dl mælk
1 pakke gær
3 æg
3 spsk. sukker
750 g hvedemel
75 g smør, blødt
Anelse fint salt
-
450 g smør koldt
Til udrulning
-

Remonce:

200 g marcipan, rives groft
180 g sukker
125 g smør
4 tsk. vanillesukker

Smør, vanille og sukker piskes blødt og hvidt. Heri blandes marcipanen.

Dejen:

Start med at opløse gæren i den kolde mælk. Melet blandes med sukker og salt. Kom det halve af melet i mælken sammen med den bløde smør. Tilsæt resten af melet. Dejen skal være blød og smidig. Læg dejen koldt i ca. 20 min.

Rul dejen til et rektangel. Smørret skæres i skiver og fordeles på den ene 1/3 af dejen. Fold dejen x 3 og rul den ud igen.

Lad dejen hvile 5-10 min.
Drej dejen 1/2 omgang og rul den ud igen.

Fold dejen x 3 og lad den hvile igen.
Drej dejen igen og gentag udrulningen.
Del dejen i 2 stk.

Efter hviletid rulles den ene dejdel for sidste gang til 1/2 cm tykkelse.

Skær dejen i firkanter på ca. 10 x 10 cm. Kom en skefuld remonce på hver firkant dej. Smør kanten med pisket æg.

Flap hjørnerne ind over hinanden og læg bollerne med sammenføjningen nedad. Den anden dejdel udrulles og formes til boller uden fyld af remonce.
Bages ved 180 - 200 grader i ca. 15 min.

Efter afkøling kan kagerne uden remonce flækkes og fyldes:
På bunden lægges en klat sveskemos i midten, og ovenpå lægges en klat creme. Derefter sprøjtes der en krans af flødeskum i kanten af bunden.
Læg toppen på kagen. Toppen pyntes med glasur af flormelis evt. farvet.

Fyld:

1 pose svesker koges til mos.
Fløde piskes til skum
Kagecreme

Sveskemos

1 pose svesker uden sten
Vand, sukker
Evt. lidt kartoffelmel til jævning

Kom sveskerne (skåret lidt i stykker) i en gryde. Dæk dem med vand og lad dem koge meget mørt.
Når sveskerne er blevet til mos, smages til med sukker. Hvis mosen er tynd, kan den jævnes med lidt kartoffelmel udrørt i vand.

Stabil flødeskum til pyntning

1/2 liter fløde
1 æggehvide, pasteuriseret

Kom fløde og æggehvide i en røreskål. Pisk med håndmixer til skum.
Kom skummet i sprøjtepose med tulle.

Creme, tages fra næste opskrift

Der laves 1/2 portion creme fra næste opskrift.
Når cremen er afkølet kan den bruges som den er, når den er rørt sammen. Eller den kan blandes med flødeskum af 1-2 dl fløde.

Fastelavnsboller fra hjemmefronten

Der bliver ca. 50 stk.

4 æg

8 spsk. sukker

-

250 g smør

4 dl fløde

1 dl vand

-

1 kg hvedemel

4 tsk. kardemomme

2 pk. Tørgær

-

Æg og sukker piskes med håndmixer til det er lyst og skummende.

Smørret smeltes i en gryde. Kom fløde og vand i smørret og lad det blive lunkent.

Kom blandingen sammen æggemassen.

Melet blandes med kardemomme og tørgær. Ælt melblandingen i æg og smørblandingen.

I mine fastelavnsboller koger jeg 1 liter kogt vaniljebudding og sætter til afkøling.

I stedet for den kogte creme.

Kogt creme

1 liter mælk

-

1 spsk. vanillesukker

12 æggeblommer

300 g sukker

50-60 g maizena majsstivelse

-

Varm mælken til kogepunktet under omrøring.

Pisk æggeblommer, sukker og vanille sammen med håndmixer til en æggesnaps.

Bland æggesnapsen med maizena.

Kom ca. 2 dl varm mælk i æggesnapsen og rør det sammen.

Derefter hældes æggesnapsen i gryden med mælken. Rør rundt mens cremen bringes til kog igen. Hæld cremen til afkøling i et fladt fad.

Dejen til fastelavnsbollerne deles i 3 stk.

Rul dejen tyndt ud og skær kvadrater på ca. 8x8 cm.

Kom hindbærmarmelade og en god skefuld kold creme på kvadraterne.

Luk enderne godt sammen og læg bollerne med sammenføjdningen nedad på plader med bagepapir på.

Efterhæves og bager på 180 grader i ca. 15 min.

Afkøles og pyntes med glasur af flormelis, kakao og varmt vand.

Nøddekugler

Sundt alternativ til det søde.

1 dl kakaonibs

-

2 dl hasselnødder

2 dl mandler

1 dl valnødder

200 g dadler uden sten

50 g chokolade mørk

1 appelsin, revet skal + $\frac{3}{4}$ dl saft

Kakaonibs køres på food processor til de er meget finthakkede.

Riv skallen af appelsinen og kom den i food processoren sammen med chokolade, alle nødder og mandler.

Moment kør blandingen til det hele er finthakket.

Tilsæt appelsinsaften og momentkør til massen hænger sammen.

Massen formes til små kugler.

Opbevares i køleskabet eller i fryseren.

Sundt alternativ til det søde.

Nøddekuglerne kan varieres i det uendelige, forskelligt tørret frugt, nødder og smag.

Hvis smagen skal være lakridsagtigt. Så er stjerneanis en fin smags giver, der kværnes på en elektrisk kværn og sigtes.

Kakaonibs er hakkede kakaobønner. De fås i helsekost og større supermarkeder.