

Sund madlavning 11-10-2012

Karin Lis Albæk

kalia@mybmail.dk

www.kalitesser.dk

Menu:

Majssuppe med kylling, kartoffelpizza

Spicy kyllingelår

Kartoffelgratin med tomat

Agurk i creme fraiche

Tagliatelle med kødragout

Ristet rugbrød, kyllingespread og

Semidried tomater og krydderkras

Æblepandekager med kanelsukker

Kanel pæreboller

Majssuppe med kylling

1 kylling

1 porre, 1 pastinak + lidt krydderurter

Kyllingen renses og skæres i 4 stykker.

Kyllingen koges i gryde dækket med vand. Kog op og skum for urenheder. Tilsæt urter og krydderurter sammen med salt og evt. 1 tern hønsebouillon. Kog til kyllingen er mør.

1½-2 liter kyllingebouillon

2-3 spsk. olie

2 løg, finthakkede

3 fed hvidløg, finthakkede

300 g champignon, grofthakkede

4 gulerødder, skrællede, minitern

500 g majserner

1-2½ dl fløde /mælk efter smag

Frisk timian

Salt, peber,

citronsaft

Løg og hvidløg svitses klare i olien uden at tage farve.

Kom svitsede champignon, gulerødder og majs i gryden.

Hæld bouillon i gryden sammen med lidt hakket timian og fløden.

Suppen koges ved svag varme i ½ time.

Smag til med timian, citronsaft, salt og peber.

Hvis suppen er for tynd kan den jævnes med lidt maizena udrørt i vand.

Tilbehør

Kylling skåret i små stykker

Hakket persille

Kartoffelpizza skåret i trekanter

Kartoffelpizza

200 g hvedemel

150 g durummel

½ pose tørgær, 5 g

1½ tsk. salt

3 spsk. olie

2 ¼ - 2 ½ dl lunken vand

Fyldet

½ dl olie

2 fed hvidløg, revet

2 bagekartofler i supertynde skiver

Babyspinat

1 bæger mascarpone

Lidt revet ost

Salt, peber

Kom de tørre dele i en skål og bland det sammen.

Tilsæt de våde dele og ælt dejen til den er smidig. Dejen hæves under plastpose til dobbelt størrelse, et lunt sted.

Rul 2-3 pizzabunde og læg dem på hver sit stykke bagepapir.

Pensel bundene med en blanding af olie og hvidløg.

Kom kartoffelskiver, babyspinat og mascarpone på pizzaerne. Drys med krydderier og lidt revet ost.

Oven forvarmes til 220 grader. Bagepladerne varmes også.

Pizzaerne bages på de varme plader i ca. 10-14 min. Eller til de er gyldne og sprøde.

Skær pizzaerne i trekanter og server til suppen.

Hurtige kartoffelpizzaer

Tortillapandekager med det samme fyld som ovenfor.

Pladerne skal ikke forvarmes før bagning.

Bagetiden er få min. Ved 180-200 grader.

Tortillaerne skæres i trekanter.

Variation

Tortillapandekagerne kan smøres med græsk yoghurt rørt med krydderier.

Kom evt. svitsede champignon, løg, tomat, kødfyld, kyllingestykker, ananas, æbleskiver, revet ost etc. Fold til halvmåner og halver igen.

Bages sprøde i ovnen.

Spicy kyllingelår

Marinade:

12 - 18 kyllingeunderlår
2 dl yoghurt naturel
2 spsk. Rapsolie
2 fed hvidløg knust
Lidt chili

Kyllingelårene marineres ca. 1 time.

Spicy:

100 g hvedemel, 100 g majs mel
1 tsk. karry
2 tsk. paprika sød
1½ tsk. krydderurtemix fra Santa Maria
1-2 tsk. salt
Lidt peber
Bland mel og krydderier til spicyblandingen.
Kyllingelårene afdrypes let og vendes i spicyblandingen.
Læg kyllingelårene på bageplader med bagepapir.
Steg kyllingelårene i ovnen ved 180-200 grader til de er sprøde, gyldne og møre, ca. 30-45 min.
Efter størrelse.

Kartoffelgratin med tomat

½ dl olie
4 løg, både
5 fed hvidløg
500 g røde cherrytomater, hakkede
Lidt rørsukker, salt, peber
2 tsk. krydderurtemix, tørret

I en gryde snurrer løg og hakket hvidløg.
Kom tomater, salt, peber og krydderurtemix i gryden. Lad løg tomatblandingen snurre mørt.
Smag blandingen til med lidt rørsukker.

Ca. 1½ -2kg kartofler i tynde skiver
4-5 dl grønsagsbuillon
Lidt timian, hakket

Kartoflerne blandes med løg tomatblandingen.
Evt. blandes ekstra pureret tomat i kartoflerne.
Hæld kartoflerne i et smurt ildfast fad.
Drys med lidt timian og hæld grønsagsbuillon over kartoflerne.
Retten bages ved 180 grader, ca. 1½ time til kartoflerne er møre og buillon er noget fordampet.
Kartoflerne kan tildækkes med stanniol hvis de bliver for mørke.

Agurk i creme fraiche

2 agurker, små tern
salt

Marinade:

4 dl creme fraiche 18 %
lidt sennep, gerne dijon
2 tsk. æblecidereddike
hakket purløg
Salt, peber og evt. lidt sukker

Agurketernene saltes og trækker i ½ time.
Derefter afdrypes agurketernene eller væden presses af.

Marinaden blandes sammen og smages til.
Kom agurketerningerne i marinaden og smag til.
Kom salaten i 2 skåle.

Tagliatelle med kødragout

1-2 løg finthakkede
3 fed hvidløg, finthakkede
Chilifrugt efter smag, finthakket
2-3 spsk. Olie
500 g hakket kalve og svinekød
3 dl hvidvin
5 hele nelliker
2 spsk. paprika
5 dl tomat pureret
Frisk persille og basilikum
Salt, peber
250-500 g tagliatelle pasta frisk

På en stor pande eller i en gryde svitses løg, hvidløg og chili i olien.
Tilsæt kød og nelliker og svits det sammen med grønsagerne.
Tilsæt pureret tomat og hvidvin, salt og peber.
Lad retten snurre ved svag varme ca. 30-45 min.
Juster ragouten undervejs med lidt vand.
Smag til.

Tagliatelle koges i rigeligt vand tilsat salt.
Følg kogeansvisning på pakken.
Fjern de hele nelliker.
Bland kødragout og tagliatelle sammen og kom det i et stort fad. Tilsæt evt. lidt olie.
Drys med lidt hakket persille og blade af basilikum.
Riv evt. frisk parmesanost over retten.

Ristet rugbrød

Rugbrødsskiver
Olie, evt. krydderier
Smør skiverne med lidt krydderolie.
Skær skiverne i 2 baner og rist dem sprøde i ovnen ved 180-200 grader.

Kyllingespread

1-2 stk. kyllingebryst kogte/stegte, afkølede
1 fed hvidløg
Lidt fintsnittet porre
2 spsk. persille, hakket fint
1-2 dl græsk yoghurt
lidt citronsaft, peber, salt,
½ tsk. shawarmakrydderi

Kyllingekødet skæres i mindre stykker.
Det hele blendes i en food processor, Til kyllingepålægget er blevet til en jævn masse.
Smag pålægget til med krydderier og juster konsistens med græsk yoghurt, til smørbart pålæg.
Kommes i en skål.

Krydderknas

2 dl sesamfrø,
1 dl mandler, hakkede
1 tsk. Hel koriander
1 tsk. Hel spidskommen
2 tsk. Oregano
2 tsk. Rosa peberkorn
1 tsk. Fennikel hel
4 tsk. Salt groft

Sesamfrø tørristes let på pande.
Mandler tørristes let på pande.
Koriander, spidskommen og fennikel tørristes let på pande.
Kom sesamfrø, koriander, spidskommen, fennikel, oregano, peberkorn og salt i en elektrisk kværn. Sesamblandingen blendes med mandlerne.
Hæld i skål som tilbehør.

Semidried cherry blommetomat etc.

1 bakke små aflange tomater
Olie, lidt krydderurtemix eller frisk rosmarin etc.

Tomaterne skæres på den lange led og lægges med skærefladen opad, på plader med bagepapir.
Pensel, dryp lidt krydderolie på skærefladen.
Tomaterne sættes i ovnen ved 150 grader til de er ca. halvtørre. Tilbehør til kyllingespread.

Æblepandekager, 18-20 stk.

450 g hvedemel
30 g rørsukker
1 ½ tsk. bagepulver
1 ½ tsk. natron
2 tsk. vanillesukker
3 æg
7-8 dl yoghurt, ca.
3 store æbler, mindre tern

I en skål kommes hvedemel, rørsukker, bagepulver, natron og vanillesukker.
Hæld yoghurt og æg i skålen.
Pisk med en håndmixer til klumpfri dej.
Tilsæt æbletern og bag de tykke pandekager i lidt olie på en pande.

Tilbehør er kanel sukker

Kanel pæreborler

500 g hvedemel
200 g fuldkornshvedemel
100 g hasselnødder, hakkede
3 spsk. Brun farin
½ pose tørgær, 5 g
½ tsk. salt
1 spsk. Kanel
4 dl yoghurt naturel
Evt. vand
2 æg
¾ dl olie
3 pærer, små tern

Bland de tørre ingredienser i en skål.
Tilsæt pærer, yoghurt, æg og olie.
Juster konsistens med lidt vand eller mere mel.
Dejen skal være fugtig og klistret.
Ælt dejen til der skabes lange glutenråde.
Dejen sættes til hævning et lunt sted med plastpose over.

Dejen formes til boller, hæves på plader.
Pensles med æg og bages ved 180 -200 grader i ca. 15-20 min. Efter størrelse.

Sund madlavning 1-11-2012

Karin Lis Albæk

kalia@mvbmail.dk

www.kalitesser.dk

Menu:

Hokaidogræskarsuppe med 5 spice

Snoede grissini med fyld

Flettede koteletter, hjemmelavet bearnaise

Ovnstegte små kartofler,

Kartoffelgratin med grønt og nødder

Pastinaksalat

Provence squash

Orange nøddemarmelade

Abrikossmør

Squash og blåbærkage

Hokaidogræskarsuppe med 5 spice

Ca. 3 l.

2 stk. hokaidogræskar, tern

5-6 fed hvidløg, hakkede

4 løg, tern

½ dl rapsolie

Chili efter ønske

5 kardemommekapsler, frøene

¼ - ½ spsk. Koriander stødt

½ - 1 spsk. 5 spice krydderi

2 - 3 l vand

Hønsebouillon

salt, peber

--

1-2½ dl piskefløde efter smag

--

300 g bacon i små strimler/tern

Crème fraîche

Løgene svitses i olien.

Det hele koges mørt i en gryde, ca. ½-1 time.

Blend suppen ad flere omgange og kom den op i en ren gryde. Tilsæt fløden.

Juster konsistens og smag suppen til.

Bacon ristes sprødt i ovn eller på pande. Serveres som tilbehør til suppen sammen med lidt crème fraîche og snoede grissini med fyld.

5 spice krydderi

6 stjerneanis, 2 hele kanelstænger,

3 tsk. hele fennikelfrø

3 tsk. hele nelliker

1 spsk. Hakket lakridsrod

3 tsk. sort peber/szechuanpeber, rustrød

Det hele kværnes på kaffekværn og gemmes i lukket glas. Lidt groft salt letter kværningen.

Snoede grissini med fyld

800 g hvedemel

200 g groft mel, hvad man har

1 pose tørgær, 10 g

10-15 g salt

7-8 dl lunken vand

De tørre dele blandes i en skål.

Tilsæt vandet og ælt dejen længe til den danner tråde og er let og fugtig. Dejen hæves under plastpose et lunt sted.

Dejen deles i 2 stk.

Rul dejen aflangt og fladt.

Fyldet:

1 dl olie

1 spsk. Paprika

50 g bacon, små tern

2-3 fed hvidløg, knust

2 tsk. krydderurtemix

Lidt salt

Bland olien med hvidløg og krydderier. Smør olien på dejen.

Drys med bacon og evt. ost.

Fold dejen med 1/3 og læg den sammen igen, så der er 3 lag. Skær tynde strimler af dejen.

Sno strimlerne og læg dem på plader.

Strimlerne skal hæve til dobbelt størrelse.

Pensles med æg, drysses evt. med sesamfrø.

Bages ved 200 grader i ca. 20 min. Til de er sprøde.

Bearnaisesauce, 6-8 pers.

2 dl pasteuriserede æggeblommer

250 g smør, 3 dl hønsebouillon

2 spsk. Bearnaiseessens

Finthakket persille

Smelt smørret i en gryde og tilsæt hønsebouillon, essens og persille.

Hæld alle ingredienser i en blender og blend til saucen skummer godt.

Hæld saucen i en gryde af stål og saucen varmes først 20 min. Før servering.

Tag gryden af varmen når saucen bliver jævn. Smag til.

OBS! saucen skiller, hvis den koger.

Flettede koteletter 10-12 stk.

10-12 fadkoteletter
1 dl olie
2 spsk. Citronsaft
1½ tsk. gurkemeje
4 fed hvidløg, knust
1 lille tsk. koriander
1 tsk. salt, lidt peber

Der skæres 2 lange ridser i koteletterne.
Flet eller vrid koteletterne så de bliver snoede,
lidt klejneagtige.

Bland marinaden og mariner koteletterne heri i
ca. 30 min. Koteletterne steges på en varm pande
i få minutter på begge sider. Koteletterne lægges
i et fad.

Fyldet

2-3 løg, små tern
3-5 gulerødder, små tern
1 bk. champignon, små tern
3 fed hvidløg, knust
150 g bacon, små tern
15 rosmarinblade, hakkede
2½ tsk. paprika
1 tsk. røget paprika
Salt og peber
1 dl olie

På en pande kommes olien.
Heri steges alle grønsagerne i ca. 5 min.
Tilsæt krydderier og bacon.
Fyldet hældes over koteletterne, der steges
færdige i ovnen ved 180 grader i ca. 20-30 min,
eller til koteletterne er møre. Dæk til med
stanniol hvis koteletterne bliver for mørke.

Pastinaksalat

4 - 5 pastinakker, revet
3-4 snack peberfrugter, røde, tern
4 clementiner, både
4 æbler, tern med skræl
50 g valnødder
3 dl creme fraiche
sennep
rørsukker
salt
tørrede krydderurter

Creme fraichen blandes med lidt sennep,
rørsukker, krydderurter og lidt salt.
Heri blandes resten af ingredienserne.
Salaten hældes i en skål. Pyntes.

Ovnstegte små kartofler

1 kg kartofler små vaskede
½ dl olie
2 tsk.. Citronsaft
3 tsk. Paprika
1-2 fed.hvidløg, fintrevet
2 tsk. Tørrede krydderurter
Groft salt

Olie, citronsaft, paprika, hvidløg og krydderurter
blandes sammen og hældes i en stor plastpose.

Kom kartoflerne i posen og fyld posen med luft.
Klem posens åbning sammen og ryst/trommel
posen, til kartoflerne er jævnt krydrede.
Fordel kartoflerne på plade /bradepande med
bagepapir på. Drys med salt.

Bages i ovnen ved 160-180 grader i ca. 45-60
minutter, til kartoflerne er gyldenbrune og møre.

Kartoflerne kan også tilberedes i gryde. Kog
først kartoflerne. Hæld vandet væk og tilsæt olie
og krydderier. Rist kartoflerne ved medium
varme til de er gyldne.

Kartoffelgratin med grønt og nødder

600 g skrællede bage/mos kartofler
1 porre, 3-4 mm skiver
1 rød snackpeberfrugt, tern
1 spsk. Olie
2 æggeblommer
2 æggehvider, piskes stive
25-50 g smør efter smag
¼ dl fløde
¾ dl hasselnødder, hakkede
1 tsk. salt, lidt peber

Kartoflerne skæres i grove tern og koges i vand
uden salt.

Porre ringene svitses i olien i 5 min. Kom
peberfrugt i gryden og svits dem 2-3 min.
Vandet hældes fra kartoflerne og de moses med
elpisker. Tilsæt fløde og smør. Mosen afkøles 5 -
10 min. Bland æggeblommer i mosen.
Porrerne tilsættes sammen med nødderne og
krydderierne.

Æggehviderne piskes stive og blandes i mosen.
Mosen kommes i et ildfast fad smurt med olie.
Gratinen bages ved 200 grader i ca. 20-25 min.

Hvis gratinen tilsættes hakket skinke/kylling etc.
Kan den bruges som hovedret.

Provence squash

1½ stk. squash, skiver med bølgeskær
150 g cherrytomater, halve
1 stort løg, både
2 spsk. olie
2 spsk. balsamisk eddike
1½ tsk. frisk rosmarin, bladene finthakkede
Lidt salt, lidt peber

--
lidt basilikumblade

--
Løgbådene blandes med olien, balsamisk eddike, salt, peber og rosmarinen.

Steg løgene halvmøre i ovnen ved 180 grader.

Tilsæt squash til løgene og bland rundt.

Steg blandingen videre i ovnen til det er næsten mørt.

Tilsæt de halve cherrytomater og steg videre ca. 5-8 min.

Serveres i et fad drysses med lidt basilikumblade.

Squash og blåbærkage

275 g hvedemel
250 g farin mørk
2 tsk. bagepulver
2 tsk. kanel
2 tsk. vanillesukker
½ tsk. kardemomme
1 nip salt
60 g hasselnødder, hakkede fint
2 dl rapsolie
4 æg
225 g squash, revet
100 g blåbær
75 g æbler, revet med skal

De tørre ingredienser samles i en skål og blandes sammen.

Tilsæt olie, æg og squash.

Til sidst blandes æbler i dejen.

OBS! Blåbærrene blandes ikke i dejen.

Fordel dejen i en lille aflang bageform med bagepapir i.

Drys de frosne blåbær over dejen.

Bages i ca. 40 min. Ved 165-180 grader

Orange nøddemarmelade

2 appelsiner økologiske
75 g tørrede abrikoser eller figer
75-100 g valnødder eller mandler/solsikkekerner
300 g rørsukker
½ citron økologisk, skal + saft

Den tynde skal af appelsin og citron + citronsaft køres på food processor.

Den hvide hinde skæres af appelsinerne.

Skær appelsinerne i stykker og fjern kernerne.

Kom appelsinkødet i food procesoren.

Tilsæt abrikoser eller figer og sukker.

Kør til abrikoserne er hakket nogenlunde fint.

Tilsæt mandler eller valnødder og kør til

nødderne er en mellemting mellem fint og grovhakket. Marmeladen bliver stivere næste dag.

Opbevar marmeladen i køleskab i glas med låg.

Mandel abrikossmør

200 g tørrede abrikoser, økologiske
1-2 dl vand
½ citron, økologisk, skal + saft
125 g smør
¼ tsk. Salt
100 g mandler, ristede

Abrikoserne hældes i en lille gryde.

Tilsæt citronsaft og så meget vand at abrikoserne er halvt dækkede.

Kog med låg på til abrikoserne er næsten møre og har opsuget det meste af vandet.

Køl abrikoserne til de er lidt lune.

Kom abrikoserne i food processeren og blend ca. 10 sekunder.

Tilsæt citronskal, mandler, salt og smør i mindre stykker.

Det hele blendes til ensartet masse i få sekunder.

Hældes på glas med skruelåg og kan opbevares i køleskabet.

Abrikossmør er velegnet som smørepålæg på boller, knækbrød m.m.

Sund madlavning 15-11-2012

Karin Lis Albæk

kalia@mybmail.dk

www.kalitesser.dk

Menu:

Laksepatè, kold bearnaisesovs, syltede agurker og tomatbrødrulle.

Pie med and og jordskokker, kompot af æbler og rødløg

Kongensgaard leverposteg, ovnsyltede champignon, rødbedesalat

Kiks med paprikaost

Mandelbiscotti

Bounty

Lakridsmandler

Brændte mandler

Saltmandler

Hjemmelavet marcipan

Likørkugler

Nougatkugler

Laksepatè

600 g rå laksefilet

200 g røget laks

2 tsk. Salt

4 stk. æg eller 2 dl

3 dl mælk

3 spsk. Kartoffelmel

1 tsk. Hvid peber

200 g broccoli, små buketter.

Broccolibuketterne dampes i vand i en gryde, ca. 5 min.

Fisken deles i mindre stykker og blendes i food processor. Bland salt og peber i farsen. Derefter røres æggene i farsen. Kartoffelmelet røres i og til sidst mælken. En sandkageform eller franskbrødsform fores med bagepapir. Farsen fyldes i formen og broccolibuketterne trykkes ned i farsen. Klap farsen godt sammen med en fugtig hånd. Bages ca. 30-45 min. Ved 150-170 grader varmluft. Patèen skæres når den er kold.

Kold bearnaisesovs

1 dl pasteuriserede helæg

100 g løg, pillede, grove stykker

½ dl persillekviste, skyllede

1 tsk. Estragon, tørret

1-2 spsk. bearnaiseessens

Salt

Peber

½ liter creme fraiche

Kom æg, løg, persille, estragon, bearnaiseessens og salt i food processoren. Blend til det cremer og hæld det i en skål.

Bland creme fraichen ned i æggeblandingen.

Smag til og hæld sovsen i en skål.

Syltede agurker

2 agurker

1 god spsk. Groft salt

Agurkerne skylles og deles på langs.

Skrab kernerne væk.

Skær agurkerne i 1 cm skiver.

Bland agurk og salt sammen. Lad agurkerne trække 1 time.

Vandet drænes væk fra agurkerne.

Marinade:

2 spsk. Hindbær rødvinseddike/æblecidereddike

½ dl rørsukker

2 spsk. Olie

2 fed hvidløg, finthakkede

½ rød chili, minitern

1 tsk. rosa peberkorn

Bland marinaden sammen.

Agurkerne blandes med marinaden.

Hæld det hele i en skål.

Tomatbrødrulle, 2 stk.

50 g gær

5 -7 dl lunken vand

1 dl pureret tomat

½ spsk. Rørsukker

½ spsk. Salt

½ dl rapsolie

1 stilk rosmarin, bladene hakkes fint

150 g durummel

200 g groft mel

650 g hvedemel ca.

Gæren udrøres i væsken. Ælt dejen i ca- 5-10 min. til dejen er smidig og fugtig. Juster konsistens på dejen.

Dejen hæves til dobbelt størrelse.

Del dejen i 2 stk. og udrul dem til ca. 25 x 30 cm. Smør tomatpesto på dejen.

Tomatpesto til tomatbrødruller:

100 g soltørrede tomater
1/3 dl rapsolie
0,6 dl vand
1 spsk. citronsaft
1 tsk. krydderurtemix
1 tsk. Rørsukker
½ tsk. Salt
0,6 dl solsikkekerner
1-2 fed hvidløg

Det hele køres på food processor til jævn masse.
Hvis massen er for tør tilsættes mere vand.
Tomatpestoen smøres på dejstykkerne. Rul
dejstykkerne til roulader, der lægges på
bageplader med papir på. Pensel med æg og drys
med groft salt og solsikkekerner.

Pie med and og jordskokker, 8 – 10 stk.

Piedej:

325 g hvedemel
140 g smør
1 tsk. salt
115 g græsk yoghurt ca.

Kom mel, salt og smør i food processoren og kør
til konsistens som revet ost.

Kom yoghurten i og kør til fast, men fugtig dej.
Dejen må ikke køre blød.

Fyld:

400 g stegt andekød, små tern
200 g jordskokker, tern 1 x 1 cm
1 løg, tern
2-3 fed hvidløg, små tern
1 gulerod, tern
75 g bacon, tern
½ citron, fintrevet skal, kun det gule
½ tsk. rosa peberkorn
½ -1 rød chili, finthakket
1-2 tsk. revet ingefær
½ tsk. koriander
2 tsk. friskhakket rosmarin
2 friske laurbærblade, finthakkede
2-3 spsk. Olie eller smør til stegning
Salt, peber
1-1½ dl fløde

På en pande kommes olien.

Heri steges alle grønsager, andekød og
krydderier i ca. 5 min. Grønsagerne skal være
næsten møre. Tilsæt fløde og steg videre 5-8
min, til cremet konsistens. Tilsæt ristet sprødt
bacon. Smag til og køl blandingen.

Formning af pierne

1 æggeblomme til pensling
Dejen deles i 8 - 10 stk.
Form klumperne til kugler og rul dem ud, ret
tyndt til 12-16 cm i diameter. Eller rul dejen ud
med kagerulle og udstik med kolonneform etc.
Pensel hele kanten med æggeblomme.

Kom en god spiseske fyld på midten af
dejstykket.

Fold dejen op mod hinanden så kanten med
æggeblommen mødes. Tryk dejkanterne mod
hinanden så æggeblommen limer og pien står
som en halvmåne.

Sæt pien på en plade med bagepapir.

Fortsæt til alle er lavet og pensel dem med
æggeblomme.

Bag dem ved 190 grader i ca. 25 min.

Overskydende fyld serveres som tilbehør.

Kompot af æbler og rødløg

4 røde æbler, både med skræl
4 stk. rødløg, tynde både
2 røde peberfrugter, grove tern
1 bk. Champignon uden rod, 1/4

Marinade:

1 appelsin, saften
½ dl. Balsamisk eddike
1 dl. Olie,
Lidt salt
2 tsk. krydderurtemix/ timian
½ dl rørsukker
Marinaden blandes sammen, heri blandes æbler,
rødløg, champignon og peberfrugter.
Hæld det hele i en lille bradepande og mørn det i
ovnen. 160-180 grader i ca. 20 minutter.
Vend forsigtigt undervejs.

Kongensgaards leverposteg

1 kg svinelever, hakket 2 gange
400 g løg, finthakket eller blended
1 dl olie
280 g hvedemel
1 dl pureret tomat
3 - 4 æg efter størrelse
1,2 liter vand ca.
2 tsk. peber
25 g salt efter smag
1 tern hønsebouillon opløses i 1 dl kogt vand
Bacon

Leveren røres med krydderier, æg, løg og
hvedemelet.

Tilsæt tomatpure og olie. Vandet blandes med bouillion og tilsættes lidt efter lidt. Levermassen skal have konsistens som vælling. Levermassen skal hældes i smurte forme. Læg en skive bacon øverst. Bages ved 180-200 grader i ca. 30-45 minutter, efter størrelse.

Ovnsyltede champignon

1 bakke champignon uden rod, ca. 400 g
2 dl olie
6 rosmarinkviste, skyllede
½ porre i skiver, tynde
1 løg, halve skiver
1-2 tsk. krydderurtemix, tørret
Lidt citronskal
2 tsk. salt
1 tsk. pebermix
1 stegepose

Champignon skylles grundigt for jord og halveres, eller kvartes. Det hele blandes sammen og kommes i stegepose. Luk luften ud. Lukningen vendes så fyldet ikke render ud. Posen lægges i vandbad og varmes i ovnen ved 75 grader i ca. 90 min. Vend posen når halvdelen af tiden er gået. Svampene serveres i en skål. Eller steges.

Rødbedesalat

1 stor rødbede skrælles og rives som gulerodssalat
1 spsk. Sennep
1 spsk. Mørk farin
1 spsk. Olie
1 tsk.. 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. Opbevares i køleskabet 3-4 dage.
Salaten kan smages til med forskellige krydderurter.

Kiks

1 dl hørfrø
1 dl sesamfrø
1 dl solsikkekerner
1 dl græskarkerner
1 dl havregryn fine,
1 tsk bagepulver
400 g hvedemel
0,8 dl rapsolie
2 dl vand ca.

Lidt Salt

Det hele blandes godt sammen. Dejen skal være så fast at den kan udrulles mellem 2 lag bagepapir. Del dejen i 2 stk. og udrul dejen mellem 2 lag bagepapir.

Læg dejpladen på papiret over på bagepladen. Forskær dejen med klejnespore eller kniv, som firkanter. Bages ved 180 grader ca. 15-25 min. Knæk kiksene fra hinanden og lad dem afkøle.

Paprikaost:

¼ l græsk yoghurt 10%
3 tsk. Paprika
1 stk. finthakket rødløg
2 fed hvidløg, knust
½-1 stk. finthakket rød peberfrugt
1 tsk. Citronsaft
½ tsk. rørsukker
lidt salt, peber, ½ tsk. krydderurtemix
Det hele blandes og smages til. Osten kommes i en lille skål.

Mandelbiscotti.

250 g hvedemel
250 g rørsukker
3 æg,
250 g mandler hele, eller flere
3-4 spsk. Kakao
3 tsk. Vanillesukker
½ tsk. Bagepulver
Et lille nip fint salt

De tørre ting blandes sammen. Heri blandes æggene. Dejen der er lidt klistret formes med lidt mel til 2-3 stænger. Stængerne lægges på papir og plade og bages ved 180 grader ca. 20-30 min. Stængerne skæres i 1 cm. Tykke skiver, måske lidt på skrå. Skiverne tørres i ovnen ved 150 grader ca. 20 min. Til de er tørre og sprøde. Biscotti er italiensk og betyder bagt 2 gange.

Bounty

200 g kokosmel
250 g flormelis
60 g smeltet smør
1/3 dl æggehvide, pasteuriseret
5 spsk. Fløde
200 g chokolade til overtræk (evt. lys chokolade)

Det hele røres sammen og afkøles lidt.

Tril i små stænger, der står koldt, til de er stivnede.

Dyp i smeltet chokolade og sæt til afkøling på stanniol.

Saltmandler

100 g mandler ½ dl vand + 3-5 tsk. salt koges tør i en gryde. Ristes let gyldne og tørre på plade i ovnen, må ikke branke. 140 grader.

100 g mandler blandes med lidt olie og lidt salt. Tørres i ovnen ved 140 grader.

100 g mandler vendes i 2 tsk. Soja + lidt chili og lidt olie etc. Og tørres i ovnen.

100 g mandler + lidt halvpisket æggehvide + lidt salt blandes og tørres i ovnen.

Brændte mandler.

200 g mandler, 150 g rørsukker eller melis, 1 dl vand.

Det hele kommes i en gryde af rustfrit stål. Tænd for gryden, så mandlerne koger. Der røres hele tiden i mandlerne. Efter nogen tid fordamper vandet væk og sukkeret ligger som en grålig masse om mandlerne.

Skru lidt ned for varmen og rør videre i mandlerne. Nu begynder sukkeret ganske svagt at brune eller karamellisere. Nu er det vigtigt at gryden skiftevis er på kogepladen og taget lidt af kogepladen. Det grå sukker skal brune lidt og røres omkring mandlerne. Når mandlerne er tilpas brændte og har en knoldet udseende, hældes de på en plade med bagepapir på og afkøles. Mandlerne kan opbevares i en krukke eller glas med tætsluttende låg.

Lakridsmandler

200 g mandler
100-150 g hvid chokolade
Lidt fintrevet citronskal
2 spsk. Kakao
2 spsk. Lakridspulver

Mandlerne ristes let gyldne i ovnen ved 150-180 grader i ca. 5-10 min. Mandlerne skal nu fryses ned.

Smelt den hvide chokolade i vandbad og tilsæt lidt citronskal.

Vend mandlerne lidt adgangen i chokoladen og læg dem på bagepapir.

Inden mandlerne stivner helt skal de vendes en for en, i en plastpose, med en blanding af kakao og lakridspulver.

Lakridsmandlerne opbevares i krukke eller plastpose.

Hjemmelavet marcipan.

150 g mandler
50 g flormelis
lidt vand.

Mandler og flormelis hakkes meget fint i en elektrisk kaffekværn eller lignende.

Kom mandlerne i en skål og ælt lidt vand ind i marcipanen, til en fugtig konsistens er opnået.

Marcipanen er grov og kan bruges til konfekt og til bagning.

Hvis der bruges spanske mandler får marcipanen mere mandelsmag.

Likørkugler

200 g marcipan
1-2 spsk. Cointreau/anden likør
125-150 g chokolade, overtræk

Marcipan æltes med likør og smag til. Tril 15 kugler og lad dem tørre ½ time.

Kuglerne vendes i chokoladen og stilles til afkøling. Inden kuglerne stivner, kan de vendes i kakaopulver.

Nougatkugler

150 g marcipan
50 g blød nougat
125 g chokolade

Marcipanen formes til rulle.

Skær 15 skiver marcipan.

Læg en lille terning nougat på hver skive.

Stræk og form marcipanen til en kugle rundt om nougaten.

Der kommes lidt chokolade på venstre håndflade, tril en kugle heri og læg til tørre på bagepapir. Gentag processen en gang til.