

Madlavning 27-02-2014

Karin Lis Albæk
www.kalitesser.dk

Menu:

Grydestegt kalvetyksteg, waldorffsalat, rødløgskompot, timianstegte gulerødder, kartofler, skysovs.

Hjemmelavede flødebolle

Grydestegt kalvetyksteg

5 kg kalvetyksteg afpuds
200-300 g bacon i skiver
Lidt smør og olie til brunning af stegen
2 gulerødder
3 pastinakker/persillerødder
4 løg
3 tsk. tørrede enebær
4-5 kviste rosmarin
1 flaske rødvin
1 liter bouillon
Salt, peber

Stegegryden varmes op og fedtstoffet brunes. Kødet gnides med salt og peber. Bind baconskiverne fast om kødet med bomuldssnor, før det brunes godt på alle sider. Hæld fedtstoffet væk og læg kødet tilbage i gryden. Kom resten af ingredienserne i gryden og lad kødet snurre til det er mørt. Vend kødet undervejs. Tid ca. 1 ½-2 ½ timer efter kødstørrelse.

Sovsen

Skyen fra kødet kan jævnes eller bages op. Tilsæt evt. kartoffelvand og fløde, madkulør, ribsgele etc.

Kartofler

5-6 kg kartofler skrælles og koges eller find selv på en ret af kartoflerne.

Waldorffsalat

1 bdt. Blegselleri
8-10 æbler
5 dl piskefløde
5 dl creme fraiche
1 spsk. Honning
1 citron, saften
½ tsk. salt, lidt peber
150 g valnødder
1 klase vindruer små, uden sten

Blegselleri renses og snittes fint
Æblerne skylles og skæres i mindre både.
Valnødderne hakkes groft

Pisk fløden til skum, heri blandes honning, citronsaft, salt og peber.
Vend creme fraiche forsigtigt i fløden.
Vend æbler, druer og valnødder i til sidst.
Hæld salaten i skåle eller fade.
Pynt med lidt druer og valnødder.

Timianstegte gulerødder

2 kg gulerødder
1 ½ dl olie
1 spsk. Tørret timian
1 citron, skal + saft
2-3 tsk. salt, lidt peber

Gulerødderne skrælles og skæres på skrå i aflange tynde skiver.
Blancher gulerødderne i kogende vand i 5 minutter. Bland gulerødderne med olie, timian, citron, salt og peber. Bag dem møre og gyldne i ovnen ved 180-200 grader i ca. 45-60 minutter.

Rødløgskompot

2 kg rødløg, både
1 dl olie
100 g smør
4 dl rødvin
1 dl balsamisk eddike
2-3 spsk. Honning
Salt og peber

Løgbådene steges klare i fedtstoffet i en gryde. Tilsæt balsamisk eddike og lad det fordampe væk. Derefter hældes rødvinen ned til løgene sammen med honning, salt og peber.
Løgene skal snurre møre.

Hjemmelavede flødeboller, 18 stk

Lav opskrift x 2

Marcipanbund

300 g marcipan

Skæres i 18 skiver

Læg skiverne på bagepapir. Ret dem til så de er runde og bag dem i varm ovn ved 180 grader i ca.

5-8 minutter. Til de er lyse.

Afkøl bundene.

Gufmassen:

200 g sukker

2/3 dl vand

100 g pasteuriserede ægghvider

Sukker og vand koger til temperatur på 121 grader.

Æggehviderne piskes let med håndmixer.

Tilsæt den kogende sukkerlage roligt under piskning.

Pisk det hele stift til marengsguf ca. 10-15 minutter.

Guffet sprøjtes i toppe på bundene. Brug en sprøjtepose eller lignende.

Pynt

200 g mørk chokolade

Kokosmel

Chokoladen smeltes ved svag varme og pensles på flødebollerne. Eller flødebollerne dyppes i chokoladen og sættes til afkøling på bagepapir.

Hvis guffet er for blødt til at overtrække med chokolade, kan en tur i ovnen ved 180 grader i få minutter, få guffet til at stivne i overfladen.

Drys evt. nogle med kokosmel inden chokoladen stivner.