

Madlavning 8-01-2015

Menu: 20 personer

Croissanter med kyllingesalat

Marineret og braiseret oksecuvette

Varm kartoffelsalat med sprød bacon og sprøde løg

Sniksnakkager, kaffe

Croissanter med kyllingesalat, 20 stk.

2 store kyllinger

2 porrer

2 pastinakker

2 løg

2 hønsebouillon tern, salt

Kyllingerne bringes i kog i en gryde med vand. Skum vandet for urenheder når det koger. Tilsæt urter, salt og hønsebouillon.

Når kyllingerne er møre tages de op af suppen og afkøles.

Fjern skind og ben. Rens kødet for urenheder og skær det i små terninger.

Kyllingesalat

2 kyllinger, kogt, skåret i små tern

2 ds. Asparges, afdryppet godt

5-7 dl creme fraiche

2-3 dl mayonnaise/ymer

1 spsk. Sennep

1 citron, skallen revet fint

Strejf af paprika

Salt, peber

Mayonnaise blandes med sennep, citronskal, salt, peber og paprika.

Bland creme fraichen i og derefter de afdryppede asparges og kylling.

Smag salaten til.

Croissanter

2 pakker frosset butterdejsplader = 24 stk.

Læg dejpladerne enkeltvis, på lidt mel på bordet, og lad dem tø op.

Rul dejen tyndt ud til rektangler.

Smør et meget tyndt lag vandbakkelsesdej over butterdejen.

Skær 2 lange trekanter af dejen og rul dem let til horn.

Sæt dem på bageplader med bagepapir på.

Pensel med æg på overfladen.

Bag croissanterne ved 200 grader i ca. 20-30 min.

Til de er gyldne, sprøde og lette.

Afkøl croissanterne, flæk dem med en brødsav og fyld dem med salat og kyllingesalat.

Derefter peberfrugtringe, sprøde baconskiver og karse.

Til sidst sættes toppen på croissanterne igen.

Vandbakkelsesdej

2½ dl vand

125 g smør

140 g hvedemel

3-5 æg efter størrelse

Kom vand og smør i en gryde og bring det langsomt i kog. Når det koger kommes melet i gryden og dejen røres grundigt sammen, til det slipper grydebunden.

Køl dejen lidt og tilsæt æggene lidt efter lidt.

Dejen skal være blank og rimelig fast.

Pynt til croissanter

1-2 iceberg snittet fint

Baconskiver ristet sprøde

1 bk. Karse

2 Røde peberfrugter i ringe/stænger

Marineret braiseret oksecuvette

3-4 oksecuvetter efter størrelse

Marinade:

2-2½ liter vand
250 g salt
100 g sukker
3-4 løg grove stykker
6 laurbærblade
1 spsk. Korianderfrø
5 nelliker
1 spsk. Pebermix
2 tsk. tørret timian

Kog vand salt og sukker og tilsæt løg og krydderier. Kog op igen.
Afkøl lagen helt. Kom kødet i en kraftig plastpose sammen med lagen. Luk luften ud af posen og bind en knude.
Læg kødet i et fad, sæt det i køleskabet og vend det flere gange.
Lad kødet marinere 1-2 døgn efter tykkelse af kødet.

Kødet brunes let på en pande.
Kom kødet i en gryde sammen med:

4 gulerødder, skrællet, grove stykker
4 porrer, rensed og skåret i grove stykker
4 løg, rensed og skåret i grove tern
2 tsk. krydderurtemix
1 flaske hvidvin + vand
Salt, peber

Bring kødet i kog og lad det snurre til det er mørt.
Tid ca. 2-2½ timer. Vend kødet undervejs.
Kødet skæres i skiver ved servering.

Stegte sesamgulerødder

2 kg gulerødder, skrællede, skåret i stave
Forkog gulerødderne i letsaltet vand.

Balsamisk marinade:

2dl olie
1 dl balsamico eddike
Lidt citronsaft
2 tsk. krydderurtemix
Sesamfrø

Når gulerødderne er afkølede vendes de i marinaden og derefter i sesamfrø.
Lægges på bageplade/bradepande og steges færdige i ovnen ved 200 grader.

Varm kartoffelsalat med sprød bacon og løg

4-5 kg aspargeskartofler, + salt
Koges og pilles, skæres i grove skiver

150 g smør
3-4 kg kogte kartoffelskiver
Frisk revet peberrod (efter smag)
2 spsk. Salte udvandede kapers, finthakket
250 g syltede drueagurker, finthakkede
1 liter oksebouillon fra stegen
5 dl fløde/mælk
Salt, peber
1-2 bdt. Bredbladet persille, finthakket

Smørret gyldnes let i en gryde
Tilsæt kartofler, peberrod, kapers, drueagurk.
Lad retten snurre let sammen. Tilsæt bouillon og lad retten småkoge 5 min.
Tilsæt fløde og lad retten koge ind til let cremet konsistens.
Drys med persille og server med sprød bacon og sprøde løg

Sprøde løgringe

700 g løg, tynde ringe, skilte ad
Solsikkeolie

Varm olie til 165 grader i en gryde
Kom lidt løgringe, ad gangen, i gryden og steg dem til de er helt sprøde.
Alternativt kan løgringene Pudres med mel tilsat krydderier. Løgringene sigtes inden stegning.

Sprød bacon

800 g små bacontern
Steges ligeledes sprødt i olien efter løgringene.
Alternativt kan de ristes sprøde på en pande.

Sniksnak kagen

200 g smør, blød
4 dl sukker
3 æg
4 dl hvedemel
1½ tsk. bagepulver
400 g saltede peanuts

Rør smørret med sukkeret i ca. 10 min. Med håndmixer.

Kom æggene i et ad gangen.

Bland melet med bagepulveret og kom det i dejen.

Fordel dejen i 2 smurte tærtefade.

Drys peanuts over dejen.

Kagen bages ved 175 grader i ca. 20- 30 min.

Karamel

2 dl fløde
2 dl mørk sirup
4 tsk. vanillesukker
100 g smør
100 g sukker

Det hele småsimrer ca. 10 min. I en gryde
Karamellen fordeles over kagerne medens de endnu er varme.

Køl hele herligheden ned.

Top

250 g chokolade
Chokoladen smeltes over vandbad og fordeles over de kolde kager.