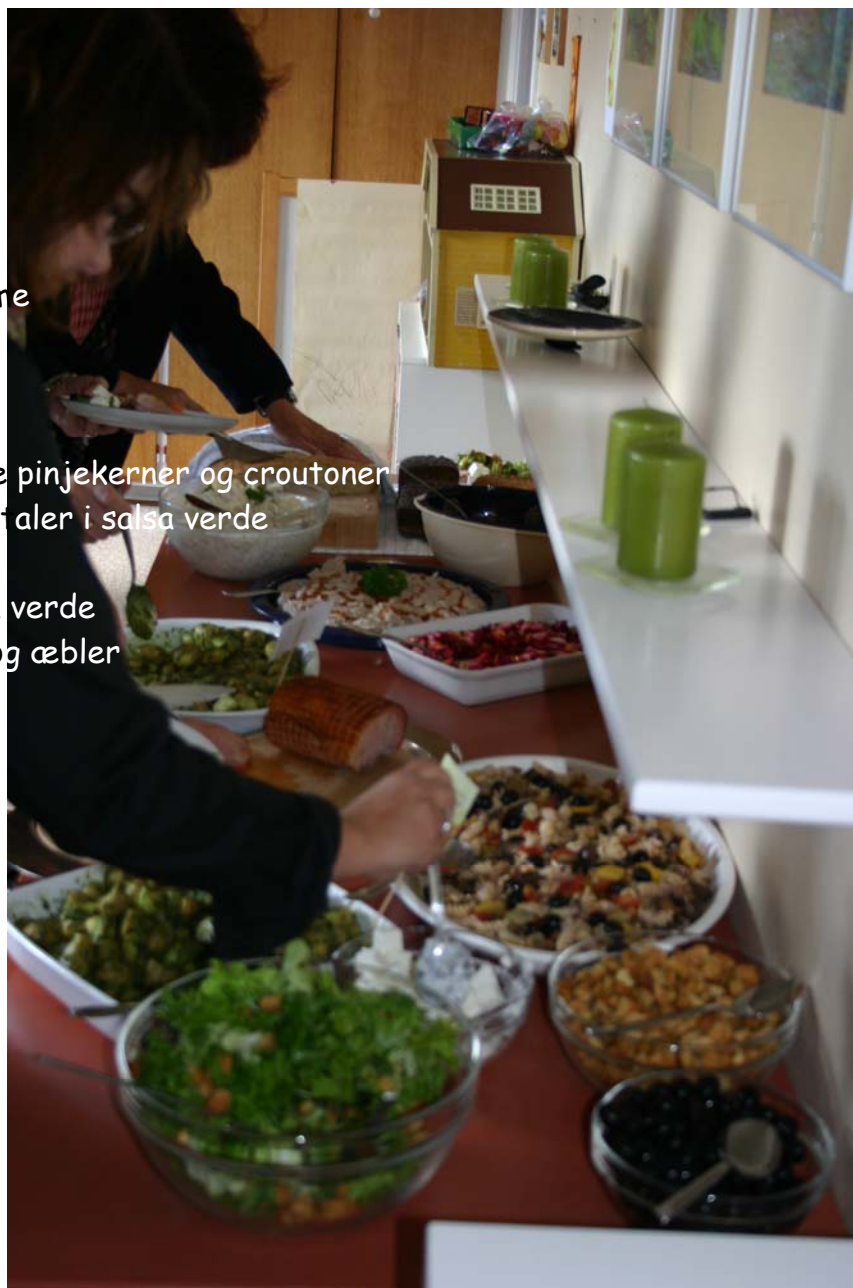


Maden den 9. september 2006

Menuen bestod af:

- ✓ Pasta og rejer i chili-creme
- ✓ Kylling i valnøddecreme
- ✓ Arabiske frikadeller
- ✓ Kogt røget skinke
- ✓ Blandet salat med ristede pinjekerner og croutoner
- ✓ Blandet salat med emmentaler i salsa verde
- ✓ Pasta provencale
- ✓ Aspargeskartofler i salsa verde
- ✓ Råmarinerede rødbeder og æbler
- ✓ Langtidshævet brød
- ✓ Pære-blommekompot
- ✓ Forskellige oste
- ✓ Sarah Bernhard-kager



Opskrifterne:

Pasta og rejer i chilicreme

200 g pasta

200 g rejer

250 g (ca. 1) fennikel

1 spsk hakket persille

5 dl cremefraiche 18%

2-3 spsk mælk

2 spsk ketchup

2 tsk hvidvinseddike

2 fed hvidløg

stødt chili efter smag

salt

Maden den 9. september 2006

Rejerne tões op. Pastaen koges al dente i letsaltet vand. Den skylles med koldt vand efter den er kogt, og afdryppes. De brune pletter samt ca. 1 cm af top og bund skæres bort af fenniklen. Den skæres i kvarter på langs og stokken skæres bort. Herefter snittes stykkerne fint på tværs. Persillen hakkes fint. Hvidløget presses og alle ingredienserne til cremen blandes. Pastaen, rejerne, fenniklen og cremen blandes, og cremen smages til. Persillen drysses over som pynt. Da pastaen suger meget dressing kan salaten tilsættes ekstra mælk, hvis konsistensen er for tyk. Salaten pyntes umiddelbart før servering.

Kylling i valnøddecreme 6-8 portioner

1 kylling på ca. 1½ kg
100 g (ca. 1) gulerod
100 g (ca. 1) løg
150 g selleri
2 laurbærblade
10 peberkorn
salt

80 g (ca. 2 skiver) brød
ca. 4 dl kyllingesuppe
200 g valnødder
2 spsk citronsaft
3 fed hvidløg
1 tsk paprika
1 tsk smagsneutral olie
salt og peber

Kyllingen renses for indvolde. Grøntsagerne skrælles og renses og skæres i mindre stykker. Alt dækkes af koldt vand og koges under låg ved svag varme med krydderierne, til kyllingen er mør, ca. 45 minutter. Når man stikker en kødnål ind ved låret, skal der komme klar saft ud. Kyllingen afkøles, pilles i mindre stykker og anrettes på et stort, fladt fad.

Til cremen fjernes skorpen fra brødet. Brødkrummerne udblødes i lidt af suppen. Alle ingredienser (på nær paprika og olie) blendes med brødet i en foodprocessor til en jævn masse. Tilsæt evt. lidt mere af suppen, hvis cremen er for fast. Den skal være som cremefraiche 18%. Cremen smages til og fordeles over kyllingen. Paprikaen røres med olien, og dryppes over cremen som pynt lige før serveringen.

Arabiske frikadeller ca. 25 små stk. 6-8 portioner

700 g hakket lammekød (eller hakket oksekød) - Vores var halvt af hver!

Maden den 9. september 2006

1 æg
150 g (ca. 1) løg eller 2 spsk løgpulver
1 nip tørret mynte
1 tsk stødt kanel
1 tsk stødt spidskommen
2 tsk stødt allehånde
6 spsk hakket persille
3 spsk hakket frisk koriander
1 nip chilipulver *eller* cayenne
1 tsk salt
smagsneutral olie til stegningen

Løget rives på et råkostjern, krydderurterne hakkes fint. De blandes godt med de øvrige ingredienser til en fars, som hviler mindst $\frac{1}{2}$ time i køleskabet. Den formes til små frikadeller vha. en spiseske (en barneske har den perfekte størrelse!), som løbende dyppes i fedtstoffet på panden. Frikadellerne steges herefter ved middelstærk varme i ca. 12-15 minutter i alt.

Kogt røget skinke

Købt, og opvarmet i ovnen ca. 45 minutter

Blandet salat med ristede pinjekerner og croutoner

Tja, opskriften giver jo sig selv

Blandet salat med emmentaler i salsa verde

3-400 g blandede salater (fx iceberg, raddicio, frisée)
100 g emmentaler *eller* svendbo

6 spsk olivenolie
1 tsk hvidvinseddike
1 håndfuld persilleblade
1 stor håndfuld basilikumblade
2 spsk kapers
2 fed hvidløg
salt og peber

Salaterne brækkes i passende stykker, skylles i flere hold vand, afdrypes og tørres i viskestykke. Emmentaleren skæres i tynde skiver evt. med en osteskærer, og herefter i rektangler. Hvidløget presses og blandes med ingredienserne til dressing, der blendes og smages til. Pas på med saltet, da kapers er meget salte. Osten og salsaen

Maden den 9. september 2006

blandes, trækker gerne, hvis der er tid. Osten blandes med salaterne, der evt. portionsanrettes lige inden serveringen.

Pasta provencale

150 g pasta
3 spsk olivenolie
250 g (ca. 1) aubergine
75 g (ca. 1) løg
4 fed hvidløg
200 g (ca. 1) squash
400 g (ca. 3) tomater
1 dl tør hvidvin

$\frac{1}{2}$ tsk tørret rosmarin
1 tsk timian
4 laurbærblade *eller* 2 tsk herbes de provence

$\frac{1}{2}$ tsk sukker
4 spsk hakket persille
evt. sorte små franske oliven med sten
salt og peber

Auberginen skæres i terninger på ca. 2x2 cm og drysse godt med salt. De trækker $\frac{1}{2}$ time, skylles rene og tørres. Pastaen koges efter anvisningen på posen. Den overhældes med koldt vand lige efter kogningen, så den ikke klistrer sammen. Løget skæres i terninger, hvidløget hakkes. Squash og tomater skæres i terninger på ca. 2x2 cm. Løgene steges klare i olien, hvidløget, squashen og auberginerne tilsættes og steger et par minutter. Hvidvinen og krydderierne tilsættes. Sauce koger indtil auberginerne er møre, ca. 10 minutter. Til sidst vendes tomaterne i og der smages til med sukker, salt og peber. Pastaen og sauce blandes, gerne mens sauce er varm, salaten smages til, anrettes i et fad, afkøles og drysses med persille og evt. sorte oliven.

Aspargeskartofler i salsa verde

1 kg aspargeskartofler *eller* nye kartofler

$1\frac{1}{2}$ dl olivenolie
1 tsk hvidvinseddike, evt. mere
1 håndfuld estragonblade
1 håndfuld persilleblade
1 håndfuld mynteblade

Maden den 9. september 2006

2 spsk kapers
2 fed hvidløg
salt og peber

Kartoflerne koges med salt, pilles og skæres i skiver. Nye kartofler behøver ikke at blive pillet, blot de er skrubbet godt inden kogningen. Ingredienserne til salsaen blendes til en jævn masse. Den kan evt. fortyndes med lidt vand. Pas på med saltet, da kapers er salte. Kartofflerne og salsaen blandes, og salaten smages til.

Råmarinerede rødbeder og æbler

400 g rødbeder
200 g (ca. 1) madæble
 $\frac{1}{2}$ spsk revet løg

2 spsk smagsneutral olie
1 spsk æblecidereddike *eller* citronsaft
 $\frac{1}{2}$ tsk flydende honning
salt og peber

Rødbederne skrælles og skæres i julienne eller små tern. Æblerne skæres i kvarte, kernehuset fjernes og de skæres ligeledes i julienne eller små tern. Løget rives på et råkostjern. Dressingen blandes. Alle ingredienser til salaten blandes og den smages til.

Langtidshævet hvedebrød

$7\frac{1}{2}$ dl vand
 $12\frac{1}{2}$ g (1/4 pk) gær
1 spsk salt
1 tsk maltsirup *eller* honning
2 spsk olivenolie *eller* smagsneutral olie
100 g havregryn *eller* grahamsmel *eller* knækket hvede
1 kg hvedemel

Gæren opløses i lunkent vand sammen med salt, og de øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes godt med hænderne (smør dem ind i olie inden), med en elpisker eller i en røremaskine, da den er meget klistret. Den sættes i køleskabet natten over, tages ud, slås ned og hældes ud i en bradepande med bagepapir (jeg synes nu ikke den var til at hælde, men det står der i bogen ☺). Nu efterhæver den til dobbelt størrelse, ca. 3-5 timer og sættes til sidst midt i en kold ovn og bages 45 minutter ved 225 grader.

Maden den 9. september 2006

Pære-blommekompot med citronskal og kardemomme

300 g (1-2) modne pærer

400 g modne røde blommer

eller

i alt 6-700 g pærer eller blommer

1½ dl vand

100 g sukker

2 kapsler hel kardemomme

skallen af ½ citron

Citronen rives med et citrusjern eller skrælles med en kartoffelskræller. Den koges under låg sammen med vand, sukker og de åbnede kardemommefrø i ca. 15 minutter. Der røres undervejs. Imens skæres hver pære med skræl i smalle både, og blommerne halveres. Kernehus og sten fjernes. Frugterne kommes i sukkerlagen, og koger ganske svagt under låg, til de er næsten møre, ca. 5 minutter. Hvis man vil være helt sikker på at frugterne får den rette konsistens, skal blommer og pærer koges hver for sig. Frugterne tages op og lagen koges videre uden låg, til den har en sirupsagtig konsistens. Lagen hældes over frugterne og kompotten afkøles.

Sarah Bernhard-kager

Hemmelig mormor-opskrift ☺☺