

Tarps husholdningsforening

Torsdag 18/8

Tema: street food / verdens køkkener

Appetizer: Quesadillas - (gruppe 1 og 2 laver ret 1) og (gruppe 3 og 4 laver ret 2)

Hovedret: samosaer gruppe 1 , tyrkiske pizzaer gruppe 2 , risotto kugler gruppe 3 , jerk chicken gruppe 4

I skal lave mad til deling, så hver gruppe laver så alle kan smage på alle retterne



Appetizer:

Quesadillas

Ret 1 - med sorte bønner og svampe med guacamole

Ingredienser:

1 dåse sorte bønner

200g champions

2 stk hvidløgs fed

1 dåse tomat pure

Smag til med:

Chilli, paprika, ingefær, spidskommen, koriander, salt og peber

0,5-1 dl vand

6 tortillas pandekager

2 poser revet cheddarost

Fremgangsmåden:

1. skyl bønnerne og lad dem dryppe af
2. rens champions og hak dem ud i mindre stykker
3. pil og hak hvidløget
4. varm en pande op med lidt olie, og steg bønner og champions af
5. efter 3-4 min tilsættes tomatpure og vandet
6. smag nu retten til med krydderierne, og lad det koge ind til en lidt tyk sovs.
7. tag panden af varmen og gør pandekagerne klar.

8. 1 step drys lidt af osten ud på halvdelen af en pandekage
9. tage 2-3 skefulde af bøttesovsen og fordel den oven den halv del med på osten
10. drys med cheddarosten oven på bøttesovse klap pandekagen sammen.
11. **proces 8-10 gentages for alle 6 pandekager**
12. varm en stor pande op med olie
13. steg pandekagerne af så de bliver gyldnede, sprøde på begge sider og så osten begynder at smelte
14. tag dem af panden og del pandekagerne i 4 trekanter (som pizza stykker)

guacamolen

3 avokadoer

4-5 hvidløgsfed

½ saften fra en lime

2,5 dl (250g) creme fraiche

1 knivspids cayennepeber

Salt og peber

Fremgangsmåden:

1. pil hvidløgene og fjern skal og sten fra avokadoen
2. i en blender/foodprocessor kommes alle ingredienserne og blendes sammen og smages til med salt og peber

Ret 2- chorizo pølse og avokado med salsa

Ingredienser:

6 tortillas pandekager

2-3 spsk. Pesto

2 pakker skive skåret chorizo (1 pakke = 3 pandekager)

3 avokadoer (1 avokado = 2 pandekager)

2 poser revet cheddarost

Fremgangsmåden:

15. tag en pandekage, og fordel en skefuld pesto ud på pandekagen.
16. drys lidt af osten ud på den ene halvdel af pandekagen
17. tage halvdelen af en pakke chorizo og fordel den oven på osten
18. del en avokado i 2, skær dem i skiver og fordel halvdelen oven på chorizoen
19. drys med cheddarosten oven på avokadoen og klap pandekagen sammen.
- 20. proces 1-5 gentages for alle 6 pandekager**
21. varm en stor pande op med olie
22. steg pandekagerne af så de bliver gyldnede, sprøde på begge sider og så osten begynder at smelte
23. tag dem af panden og del pandekagerne i 4 trekanter (som pizza stykker)

salsaen

Ingredienser:

1 dåse hakkede tomater

1 rødløg

1 hvidløg

½ bundt bredbladet persille

½ Saften fra lime

½ -1 tsk chiliflager

½ - 1 tsk sukker

½ tsk salt

Fremgangsmåden:

1. pil og løgene
2. skyld persillen og skær stænglerne fra
3. i en blender/foodprocessor kommes tomaterne, rødløget, hvidløget og persillen i
4. tilsæt krydderierne men kom ikke sukkeret i
5. blend det hele sammen til en ensartet masse
6. smag på salsaen til sukkeret lidt af gangen det er kun for at balancere det stærke

Hovedretter:

Hovedretter: Indien, Tyrkiet, Italien, Jamaica

Ret 1: Indien - samosa

Ingredienser:

2 stk. løg

2 fed hvidløg

10g ingefærrod

½ bundt koriander

1 tsk garam masala

1 tsk spidskommen

1 tsk stødt koriander

½ tsk gurkemeje

700g kartofler

250g ærter

2 pakker fillodej

Saften fra 1 citron

Olie til stegning

Raita – yoghurt dip

4 dl græsk yoghurt

4 stk. tomat

1 stk. agurk

2 fed hvidløg

Saften fra 1 citron

Lidt hakket mynte

Lidt hakket koriander

Salt og peber

Fremgangsmåden:

1. skræl, og skær kartoflerne i tern på 1x1 og kog dem til de er møre men ikke udkogt.
2. si vandet fra kartoflerne, og lad dem køle af
3. pil og hak løgene, skræl ingefæren (nemtest med en ske), og hak korianderen
4. kom olie på en varm pande og sauter løgene og ingefæren ved middelvarme til løgene er gennemsigtig
5. tilsæt nu krydderierne, kartofler og ærterne og steg videre i et minuts tid
6. tilsæt de hakkede koriander og citronsaften og smag til med salt og peber. Sæt det til side
7. tag fillodejen ud, den må ikke blive tør så sprækker den, gør derfor et viskestykke vådt og læg hen over
8. tag et stykke fillodej og den i 3 rektangler, smør stykkerne med olie på begge sider
9. i det ene hjørne lægges der 2 spsk. Fyld
10. fold så hjørnet med fyldet så der bliver dannet en trekant.
11. fold igen stykket til en trekant, dette trin gøres til man når stykkets ende.
12. lim enden sammen med lidt olie
- 13. trin 8-12 udføres til alt fyldet er brugt**
14. bag samosaerne i oven i 15 min ved 210g til de er sprøde og gyldne

raita- dip

1. agurken flækkes på langs og kerne skarpes ud
2. tomterne dels og kerne skræbes ud
3. agurken og tomaterne skæres i små stykker
4. mynten og korianderen hakkes fint
5. i en skål vendes det hele sammen og smage til med salt peber og citronsaft

Ret 2: Tyrkiet - tyrkiske pizzaer

Ingredienser:

dejen:

800g mel

1 pakke gær

4 spsk. Oile

6 dl lunken vand

2 tsk salt

2 tsk sukker

1 æg til pensling

Fyldet:

800g hakket oksekød

3 stk løg

4 fed hvidløg

1 dåse hakket tomat

4 tsk spidskommen

4 stk. gulerødder groft revet

2 spsk. oregano

3 stk. chilier hakket

500g revet ost

Salt og peber

Fremgangsmåden:

1. i en skål røres gæren ud i vandet
2. det tilsættes salt, sukker og oile
3. rør melet i lidt ad gangen, den skal ikke klistre men være smidig.
4. lad dejen have i 30-45 min med et viskestykke over
5. pil og hak løgene
6. i en gryde steges løgene i lidt olie, inden kødet tilsættes og brunes godt af
7. tilsæt de resterne ingredienser og lad det simre i 8-10 min
8. når dejen har hævet, deles den i 16 klumper dej
9. hvert stykke skal rulles ud til en aflang pizza ca. 15x10 cm
10. flyt stykkerne over på bagepapir inden næste trin
11. kødsovsen fordels og ligges i midten af stykket, fold nu siderne lidt ind over fyldet, der skal stadig være åbent i midten
12. klem enderne sammen så de danner 2 spidser, hele pizzaen skal have formen af en båd
13. drys nu alle pizzaerne med den revet ost inden den skal bages
14. bag pizzaerne i ovnen på 210 grader i 10-15 min

Ret 3: Italien - arancini balls (friteret risotto kugler)

4 stk. skalotteløg

5 dl risottoris

2 dl hvidvin

12 dl kylling bouillon

2 dl parmesanost

2 pakker mini mozzarella

Panko til panering

2-3 æg

Mel til panering

Friture olie

Tomat dip

1 løg

2 fed hvidløg

1 tsk tomat pure

2 tsk. Tørret oregano

1 dåse hakket tomater

2 dl hønsbouillon

Fremgangsmåden:

1. pil og fin hak løgene
2. i en gryde med lidt olie, sautes løgene til de er gennemsigtige

3. tilsæt risene, og rør godt rundt de vil meget gerne brænde på,
4. efter 1 minuts tid tilsættes vinen, den skal reducere ned
5. tilsæt nu 1 dl bouillon ad gangen og rør godt rundt hele tiden, når risene begynder at give modstand når der røres, skal der tilsættes mere bouillon. På middelvarme
6. dette fortsættes til risene er møre
7. når risene er møre, tilsættes parmesanosten og risottoen smages til
8. nu skal risottoen køle helt ned, hæld den derfor over på en bageplade så den kan køle helt ned
9. når risottoen er kølet helt ned, del den i ca. 24 firkanter
10. tag et stykke op og kom en mozzarella kugle i midten og rul den sammen til en kugle
11. når kuglerne er rullet, skal de på frost i 10 min så de for sat sig
12. tag kuglerne ud fra frost og paner dem i mel, æg og panko
13. bag dem i frituren til de er gyldne og sprøde over det hele

tomatsovsen:

1. pil og hak løgene
2. sauter løget i olie
3. tilsæt oregano og tomatpure og lad det stege med i 1 minuts tid
4. tilsæt tomaterne og bouillon og lad de simre i 8-10 min
5. smag det til med salt og peber (skal serveres varm sammen med retten)

Ret 4: Jamaica – Jerk chicken med ris

Ingredienser:

5 stk. forårsløg

5 fed hvidløg

3-4 chilier alt efter styrke

10g ingefær

Saften fra 2 limes

1 dl soja sovs

1 spsk. Brun farin

2 tsk timian tørret

1 tsk allehånde

½ tsk kanel

½ tsk muskat nød

2 pakker kylling lår

500g Ris

8 dl grønsagsbouillon

3 dl hvidvin

1 dåse ananas

Fremgangsmåden:

1. pil hvidløgene og skræl ingefæren (brug en ske det er nemmest)
2. i en blender/foodprocessor kommes alle ingredienserne for uden kyllingen
3. det hele blendes til marinaden
4. i en skål kommes kylling lårene og marinaden, det hele vendes sammen og stilles på køl i 30 min- 1 time
5. placere kyllingen på bageplader og kom dem i oven ved 210 grader i 30-40 min tjek dem for at være sikker på de er færdige
6. kog risene ved middelvarme i grønsagsbouillon og hvidvinen og server dem med ananas stykker til.