

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 29/9-2022

Tema: Gammel dansk

Forret: Tarteletter

Hovedret: Kalvefrikasse

Dessert: Medaljer



Forret:**Tarteletter / vole au vant****Ingredienser:**

- 2 stk. kyllingebryst
- 3 dl grøntsagsbouillon
- 1 stk. gulerod i tern
- 1 stk. løg i tern
- 2 stk. laurbærblade
- 5 stk. peberkorn
- 1 tsk. salt
- 50 g smør
- 2 spsk. Hvedemel
- 4 dl mælk
- 200g hvideasparges
- 2 pakke butterdej

Fremgangsmetoden:

1. skræl guleroden og pil løget
2. skær grøntsagerne i mellemstor tern
3. i en gryde kommes kyllingebrysterne, grøntsagsbouillon, guleroden, løg, peberkorn, laurbærblade
4. lad det småkoge i ca. 15 min.
5. tag kyllingen op og gem ca. 3 dl af kogevandet

6. brug nu 2 gaffler til at få kyllingebrysterne i trævler
7. varm en ovn på 200°C varmluft
8. rul butterdejen ud og udstik 16 runde plader
9. tag 8 af stykkerne og udstik en mindre cirkel i midten, så det bliver til en ring frem for en plade
10. på en bageplade ligges de 8 runde plader
11. smør vand rundt langs kanten og placere ringen ovenpå så de ligger lige oven på hinanden
12. bag dem i 10-15 min til de er gyldne og gennembagt
13. i en gryde smeltes smørret og der piskes mel i til en smørrolle
14. pisk nu lidt af kogevandet i til sovsen er tyk
15. pisk nu mælken i lidt ad gangen til den er helt jævn og med den rette konsistens
16. lad sovsen koge op og koge igennem i 1-3 min. Den smages til med salt og peber
17. konsistensen og smagen kan justeres med kogevandet
18. dræn aspargesene og kom dem i sovsen sammen med kyllingekødet

Hovedret:

kalvefrikasse

Ingredienser:

- 1 kg kalvebov
- 3 gulerødder
- 1 knoldselleri
- 400g ærter
- 200g grønne asparges
- 1 stk. grøntsagsbouillon
- 1 stk. hønsebouillon
- 2 æggeblommer
- 1 dl fløde
- 50g Smør
- 2 spsk. Mel
- 1 kg kartofler
- ½ bundt persille

Fremgangsmetoden:

1. kalveboven skæres i tern på 3-4 cm
2. de blanches, inden den egentlige kogning sættes i gang i en gryde med kogende vand kommes kødet i og det koges op i 1-2 min efter vandet er begyndt at koge igen, når tiden er nået skyller man kødet fri for urenheder
3. gulerødderne og knoldsellerien skrælles og skæres i halve
- 14.

4. når kødet er skyllet fri for urenheder, skal de sættes over og koge sammen med gulerødderne og knoldsellerien og de 2 bouillonterninger
5. når grøntsagerne er møre tages de op, skæres ud i små tern, imens koges kødet videre
6. kartoflerne skælles og tournéers inden de koges
7. aspargesene skæres i mindre stykker og blanches
8. når kødet er kogt mørt, sigtes væsken fra DEN SKAL GEMMES ELLERS INGEN SOVS 😊
9. der laves en smørbolle af smør og mel, der bages igennem, inden væsken tilsættes til en god tyk sovs
10. kom fløden og æggeblommerne i en skål og rør dem sammen
11. når denne konsistens er nået, piskes ægge-flødemassen i sovsen og den legeres ved svag varme DEN MÅ IKKE KOGE EFTER DETTE STEP, smag sovsen til med salt peber og citronsaft
12. nu skal kød og alle grøntsagerne vendes ned i soves og varmes
13. server med kogte kartofler og drys retten med hakket persille

Dessert:

Medaljer med æblekompot

Ingredienser

- 250g hvedemel
- 70g flormelis
- 150g smør
- 1 stk. æg
- 6 æbler
- 1 vaniljestang
- 35g sukker
- 1 spsk. Vand
- Saft fra ½ citron
- 2 ½ dl fløde
- 2 tsk. Vaniljesukker

Fremgangsmåden

1. kom mel, flormelis i en skål og smuler smørret i
2. når smør, mel og flormelis er blandet godt sammen, tilsættes ægget og dejen samles (ikke æltes kun samles)
3. pak dejen ind i film og læg den på køl i 45 min –1 time
4. skæl æblerne og fjern kærnehuset
5. skær æblerne i små tern
6. vaniljestangen flækkes og korne skræbes ud
7. i en gryde kommes æbleternene, vaniljen (både korn og stang,) vand og citronsaft
8. det hele bringes i kog, når det koger skues der ned til middelvarme og det småkoger i 15 min
æblerne skal være kogt lidt ud men der skal stadig være æblestykker i
9. kompotten sættes til afkøling
10. tænd oven på 180°C over under varme
11. rul dejen ud til ca. ½ cm tykkelse og udstik kagerne der skal blive 8 styks (ved 4 i en gruppe)
12. bag dem i 12-14 min til de er gyldne og gennembagte
13. læg dem på en rist og lad dem køle af
14. fløden og vaniljesukker piskes til skum og kommes på sprøjteposer med en fin tyl i
15. på den ene mørdejsbund sprøjtes der en fin høj kant
16. i hullet kommes der lidt æblekompot
17. den anden mørdejsbund pyntes med glasur og ligges ovenpå de fyldte bunde