

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 1/12-2022

Tema: hygge mad

Forret: Bagt tomatsuppe m. focaciabrød

Hovedret: Brassieret svinekæber med mos



Forret:

Bagt tomatsuppe

Ingredienser:

- 1 ½ kg tomater
- 1 ½ stk. løg
- 5 fed hvidløg
- 6 ¼ dl grønsagsbouillon
- 1 ¼ dl fløde
- 1 spsk. Oregano
- 1 spsk. Basilikum
- Olivenolie
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

1. tænd ovnen på 220 °C
2. tomaterne skæres i grove stykker og lægges på en bageplade med bagepapir
3. de skal have lidt olie og vendes med krydderierne, bag nu tomaterne i ca. 20 min
4. pil løgene og hak dem groft (det skal blendes senere)
5. i en gryde med lidt olie, svitses løgene et par minutter
6. når tomaterne har bagt i 20 min, kommes de op i gryden med væsken fra bradepanden, tilsæt også bouillon og fløden og lad det simre i 20 min.
7. blend suppen glat, smag suppen til med salt og peber.
hvis suppen er for syrlig, tilsættes der lidt sukker.
hvis suppen er for sød, tilsættes der lidt citronsaft.
8. til anretningen kommes der lidt cremefraiche oven på.

focacciabrød

Ingredienser:

- 15 g gær
- 500g vand
- 1 tsk sukker
- 2 spsk. Olivenolie
- 4 tsk. Groft salt
- 700g durum hvedemel
- 100g soltørret tomater
- 3 kviste rosmarin

Fremgangsmetoden:

1. opløs gæren i lunken vand og tilsæt sukker, salt og olivenolie
2. sigt olien fra de soltørrede tomater og hak dem groft
3. tilsæt durummelet og rør dejen glat og smidig (den skal være klistret)
4. tilsæt tomaterne og ælt dejen sammen
5. i en smurt form, hældes dejen over i og hæves i køleskabet natten over eller i 10 timer
(man kan lade den stå på bordet i så skal den hæve i 3 timer)
6. lidt tid inden dejen er færdig hævet, tændes oven på 220 °C
7. når dejen har hævet, laves der huller i dejen med fingrene
8. hak rosmarinen groft
9. der drysses lidt olivenolie over så det er jævnt fordelt
10. drys salt og rosmarin udover så det er jævnt fordelt
11. brødet bages i den forvarmede ovn i 20-25 min, til det er sprødt og gyldent.

Hovedret:

Braiserede svinekæber

Ingredienser:

10 svinekæber
50g smør
2 ½ stk. løg
5 fed hvidløg
2 ½ stk. porre
1 ½ stk. gulerod
4 dl mørk øl
4 dl grøntsagsbouillon
1 ½ tsk. Tomatpure
4 stk. laurbærblade
3 kviste rosmarin
4 kviste timian
Salt og peber

Fremgangsmetoden:

1. soignere svinekæberne, ved at fjerne senerne
2. pil og fint hak løgene, og rens porerne og skær dem i tynde skiver
3. brun kæberne af i en gryde, tag dem op og sæt dem til side

4. i samme gryde, sautes løgene og porerne af til de bliver klare
5. når løgene er klar, tilsættes kødet igen sammen med øl, grøntsagsbouillon, gulerødderne, laurbærbladene, rosmarin og timiankvistene
6. lad det hele simre med låg på i 1,5 time ved lav varme
7. tag laurbærbladene, rosmarin og timiankvistene op af gryden
8. smag det hele til med salt og peber

Kartoffelmosen

ingredienserne:

2 kg kartofler
140g smør
2 ½ dl mælk
Salt og peber og lidt muskatnød

Fremgangsmetoden:

1. skræl og kog kartoflerne i usaltet vand, til de er møre
2. mælken lunes i en gryde
3. med en elpisker piskes kartoflerne med smørret, tilsæt den lune mælk lidt af gangen til den rette konsistens er nået (det er ikke sikkert at alt mælken skal bruges)
4. smag mosen til med salt, peber og muskatnød