

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 23/02-2023

Tema: Nationalretter

Forret: Pelmeni og Barbagiuau

Hovedret: Gullasch og Moussaka

Gruppe 1+2 = pelmeni og Gullasch

Gruppe 3+4 = Barbagiuau og moussaka



Forretter:

Rusland: Pelmeni

Ingredienser: der bliver ca. 40-70 stk. så hele holdet hjælper del opskriften

Dejen:

- 1 æg
- 136g vand
- 460g mel
- ¼ tsk salt

Fyldet:

- 300-500g hakket kalv og flæsk
- 1 stk. løg
- 3 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber

Dressingen:

- 50g creme fraiche
- 2 spsk. Hvidvins eddike
- ½ bundt hakket dild
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

Dejen

1. i en skål piskes æg, vand og salt sammen
2. melet tilføres lidt ad gangen, når der ikke kan piskes mere, vendes det sammen med en ske, eller hænderne ælt dejen i ca. 5 min
dejen må ikke være klistret og den skal virke lidt sej og hård i det
3. del dejen i 2 og lad den hvile i 30 min

fyldet

4. imens dejen den hviler laves fyldet klar
5. pil og fin hak løgene
6. i en skål mixes alle ingredienserne til fyldet sammen til det bliver en sammenhængende fars og sæt den på køl til den skal bruges

dressingen

7. dilden hakkes og dressingen mixes sammen i en skål
mix alle ingredienserne sammen uden eddiken, smag kun til med den så den ikke bliver for syrlig

samlingen

8. når dejen har hvilet i 30 min skal den rulles ud på et meldrysset bord så den ikke sidder fast
rul dejen tyndt ud ca. 2mm
9. stik nu dejen ud i cirkler med en diameter på 4-6cm
10. kom 1 – 1 ½ tsk fyld i
11. fold nu dejen så den bliver til en halv cirkel, og tryk enderne sammen så den bliver rund
12. læg nu de færdiglavede pelmeni på en plade med mel på så de ikke sætter sig fast eller sammen.
13. bring 2 gryder med godt saltet vand i kog, og tilbered pelmeni i 8 min
14. når de er tilberedt, skal de op af vandet, og vendes med dressingen. Dryp så meget vand af som muligt. De er nu klar til at spise.

Monaco: barbagiuau

Ingredienser:

Dejen:

- 200g mel
- ½ dl olie
- 1 æg
- ½ dl vand

Fyldet:

- 1 løg
- 1 pore
- ½ pose spinatblade
- 50 g ricotta ost
- 30g parmesanost
- 1 æggehvite
- Olie til stegning
- 1 tsk oregano

Fremgangsmåden:

Dejen

1. i en skål kombineres mel og salt
2. tilsæt olien og ægget og bland dejen med en gaffel
3. tilføj vandet lidt af gangen dejen skal kun lige samles til en dej
4. ælt nu dejen på et meldrysset bord i ca. 5 min

5. film dejen og sæt den på køl i 30 min

Fyldet

6. pil og fint hak løget, rens porren og skære den i fine strimler
7. varm olien i en pande på middel varme, og svits løg og porre til de bliver lidt gyldne
8. tilsæt spinat og oregano og tilbered det til spinaten falder sammen
9. når spinaten er stegt af kommes det hele over i en skål, hvor det blandes med ostene og æggehviten, smag til med salt og peber inden.
10. sæt fyldet til side så de kan køle lidt

samling

11. når dejen har hvilet, rulles den ud på et meldrysset bord ca. 2mm tykt
12. lav så mange cirkler med en diameter på 6cm, som det er muligt der skal gerne blive ca. 20 stk.
13. læg 1 spsk. Fyld i midten af cirklen
14. med en finger vædes cirkelns kant med vand, og den foldes til en halv cirkel og mas kanten med en gaffel
15. placer dem på en plade med bagepapir
16. når de alle er færdig skal de frituresteges til de er gyldne

Hovedretter:

Ungarn: gullasch

Ingredienser:

- 3 stk. løg
- 6 stk. gulerødder
- 450g kartofler
- 4 tsk. Paprika
- 2 tsk spidskommen
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber
- 4 spsk. Hvedemel
- 750g oksetern
- 9 dl oksebouillon
- 2 dåse hakkede tomater
- olie til at stege i

Fremgangsmetoden:

1. i en stor gryde med olie, og løget tilsættes og steges klare
2. når løgene er klaret, tilsættes spidskommen, og paprikaen.
3. i en skål blandes kødet med melet så kødet er godt dækket med mel
4. når kødet er blandet med melet, kommes det over i gryden og steges med i 2-3 min
5. tilsæt nu bouillon og sørg for at rør godt rundt i bunden så melet bliver mixet ind i væden
6. tilsæt nu, de hakkede tomater, gulerødderne, og kartoflerne
7. bring det hele i kog, og sku så ned så det kan simre i 1 – 1 ½ time (kødet skal være mørt)
8. når kødet er mørt, er der mad.

Grækenland: Moussaka

Ingredienser:

- 6 auberginer
- 5 bagekartofler

Kødsovsen

- 750g hakket oksekød
- 2 rødløg
- 2 fed hvidløg
- 400g hakkede tomater
- 1 dåse tomatkoncentrat
- 2 ½ dl rødvin
- 1 tsk sukker
- 1 laurbærblad
- 1 knivspids kanel
- Olie til stegning

Bechamelsovsen

- 1 L mælk
- 120g smør
- 120g mel
- 2 æggeblommer
- 100g parmesan
- 1 knivspids muskatnød
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

1. skær toppen af auberginerne og skære dem i 1 cm tykke skiver
2. drys dem med salt og lad dem ligge i 20-30 min

kødsovsen

3. pil og skær rødløgene i tern
4. i en gryde med lidt olie, sautes løgene til de er klare og begyndt at tage farve
5. tilsæt kødet og sautes også det
6. når kødet er stegt af, tilsættes knust hvidløg, og tomatpuréen, lade det stege med 1 min tid inden rødvinen tilsættes, lad alkoholen koge af i ca. 5 min.

7. tilsæt nu, de hakkede tomater, sukker, kanel, og laurbærbladet, smag til med salt og peber
8. bring det hele i kog og sku så ned til simre, det skal simre til næsten al væsken er væk
9. når næsten alt væsken er væk sætte det til side til retten skal samles

grøntsagerne

10. skræl kartoflerne og skær dem i skiver på 0,5 cm tykkelse
11. vask nu saltet af auberginerne, og tør overskydende vand væk
12. steg nu både auberginerne og kartoflerne af i en pande med olie, og læg dem til side

bechamelsovsen

13. nu skal bechamelsovsen laves
14. lav en klassisk opbagt sovs (smelt smørret i en gryde, tilsæt melet og bag det af, inden mælken tilsættes stille og roligt det skal være en lidt tyk sovs)
15. når sovsen er klar tages den af varmen
16. nu skal æggeblommerne piskes i (være hurtige så æggene ikke klumper)
17. tilsæt 2/3 af osten og rør rundt smag nu sovsen til med salt, peber og muskatnød
18. nu skal hele retten samles

samlingen

19. en stor bradepande eller ildfastefad smøres med smør i bund og på siderne
20. i bunden lægges kartoflerne og halvdelen af auberginerne
21. så hældes alt kødsovsen over
22. der ligges et nyt lag med de resterende auberginer
23. bechamelsovsen hældes udover og det tilsidesatte ost drysses ud over sovsen
24. det hele skal bages i 40-60 min ved 180 grader (til kartoflerne er færdig tilberedt)

25. nu er det spisetid