

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 09/02-2023

Tema: Normadiet

Forret: moules a la Normande

Hovedret: Normandiet's svin i cider

Dessert: tarte Normande



Forret: moule a la normande

Ingredienser:

- 1,3 kg blåmuslinger
- 85g smør
- 3 fed hvidløg
- 25 g hakket persille
- 1 stk. løg
- 2stk. skalotteløg
- 225g champignons
- 2 stilke fisk timian
- 2 stk. laurbærblade
- 2 ½ dl æblecider
- 1 dl calvados
- 1 dl creme fraiche
- Salt og peber

Fremgangsmetode:

1. rens muslingerne i vand, gerne af flere omgange, så vi får alle urenhederne væk.
2. alle muslinger der ikke er lukket, eller som ikke lukker ved en let banken på bordet, smides ud sammen med alle som er beskadiget.
3. pil og fin hak løget, og skalotteløgene.
4. rens og kvart, champignonerne.
5. pil og hak hvidløgene, og fint hak persillen (husk at gemme lidt persille til anretningen)
6. i en gryde der er stor nok til alle muslingerne, smeltes smørret og tilsæt hvidløg samt persillen, ved middelvarme i ca. 30 sek.
7. tilsæt de hakkede løg, timian, og laurbærbladene, det hele skal varmes til løgene klare og bliver let bløde.
8. tilsæt calvados OG (1. flambere alkoholen væk, pas på øjenbrynene), eller lad det koge væk ved høj varme i 1- 1 ½ min.
9. når enten flammerne eller tiden er gået, tilsættes cideren, muslingerne, og champignonerne dette sker ved høj varme i 5-7 min, så muslingerne kan åbne sig. (alle der ikke har åbnet sig skal smides ud)
10. væden sies fra, og reduceres ned til ca. halvdelen, muslingerne holdes varme imens.
11. saucen tages af varmen, og cremefraichen piskes nu i, og den smages til med salt og peber.
12. fordel muslingerne over i skåle, og hæld saucen over. Drys med lidt hakket persille, serveres med brød til.

Hovedret: Normandiet's svin i cider

Ingredienser:

- 1 kg svinekød i tern
- 200g bacon i tern
- 4 stk. skalotteløg
- 1 stk. løg
- ½ stk. bleg selleri
- 25g hakket estragon
- 2 spsk. Dijon sennep
- 3 dl æblecider
- 4 dl hønsebouillon
- 1 dl cremefraiche
- 1 spsk. Maizena jævner
- Smør til stegning
- 4 dl ris

Fremgangsmetoden:

1. pil og hak løgene, og skyl og fint snit bleg sellerien.
2. i en gryde brunes svineternen af, lav lidt ad gangen, så alle stykkerne bliver brunet ordentligt af. Tag dem op af gryden, og sæt det til side.
3. steg nu baconen af til den er sprød, og sæt også denne til side.
4. tilsæt løgene og sellerien, tilberedes ved middel varme til løgene klarer.
5. nu tilsættes alt kødet (svineterne og baconen), tilsæt også cideren og hønsebouillon.
6. det skal nu simre i 1 – 1 ½ time, tjek kødet så I ikke overtilbereder det.
7. hak estragonen fint, (gem lidt til anretningen)
8. når kødet er mørt, jævnes sovsen, og cremefraichen tilsættes.
9. smag den til med salt, peber, Dijon sennep og estragonen.
10. kog risene efter anvisningen på pakken, og server sammen med gryderetten.

Dessert: tarte normande

Ingredienser:

Tærtedejen:

- 125g smør
- 100g flormelis
- 1 æg
- 250g hvedemel
- 1 knivspids salt

Tærtedyldet:

- 4 -5 æbler ca. 700g (helst belle boskoop æbler)
- 2 stk. æg
- 100g sukker + 20g. sukker ekstra til sidst
- ¾ tsk vaniljeessens
- 1 knivspids salt
- 250 ml fløde
- 2 ½ spsk. Calvados
- 2 dl Cremefraiche

Fremgangsmetoden:

Tærtedejen:

1. tænd en ovn på 180 °C
2. bland mel, flormelis og salt i en skål.
3. skær smørret ud i minder tern, og ælt smørret ind i dejen, den skal være helt smuldret.
4. tilsæt ægget, og ælt dejen til den hænger sammen, ikke over ælt.
5. pak den ind i film, og kom dejen på køl i 30 min.

fyldet og samlingen:

6. skræl æblerne, og fjern kærnehuset.
7. i en skål piskes æggene, sukkeret, saltet og vaniljeessensen, det skal blive meget luftigt.
8. når æggemassen er god luftig, piskes fløden og calvados i, til den er mixet godt sammen.
9. del æblet i tykke både (ca. 8 både pr. æble)
10. rul her efter dejen ud, så den passer til tærteformen.
11. fordel æblerne i tærtefadet, og fordel ægge-flødemassen oven på.
12. strø, sukker udover, og bag tærten i 45-50 min.
13. tag tærten ud, og lad den køle let af. Serveret med lidt cremefraiche.