

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 27/04-2023

Tema: forårs mad

Forret: Tærte med asparges og ricotta

Hovedret: Kylling med grøntsags frikassé

Dessert: Rabarber dessert med karamelmousse



Forret: Asperges tærter med ricotta

Ingredienser:

Tærtedejen:

- 50 g fuldkornshvedemel
- 125g hvedemel
- 100g smør
- 2 spsk. Vand
- 1 tsk salt
- (1 pose kikærter) – til blindbagning

FylDET:

- 2 stk. æg
- 120 g ricotta ost
- 120g mascarpone ost
- 1,1dl sødmælk
- 1 tsk. Salt
- ½ tsk. Peber
- ¼ bundt purløg
- 3 stængler estragon
- 1 bundt grønne asperges (500g)
- 1 pak. Parmaskinke

Fremgangsmetoden:

1. bland fuldkornsmel, hvedemel og salt sammen i en skål, og smuler smørret ned i melbladningen
2. samle dejen med vandet, den skal bare lige hænge sammen
3. form nu dejen til en kugle, og sæt den på køl i 20 min.
4. i en skål piskes æggene sammen med ostene til en ensartet masse
5. tilsæt nu mælk, salt, peber, purløg og estragon, til æggemassen. Der piskes til det er en ensartet masse
6. rens aspergesene, knæk enden af og skære dem i 2 cm længde
7. smør tærtefadet med lidt smør eller olie
8. dejen rulles ud så den passer til tærtefadet, og den trykkes fast i fadet
9. med en gaffel prikkes der huller i dejen, og der lægges et stykke bagepapir ned i formen. Hele posen med kikærter hældes over i fadet
10. tærten skal nu blindbages i 10 min ved 175 grader varmluft
11. tag tærten ud af ovnen, fjern kikærterne, og kom aspergesene i bunden af fadet, inden der overhældes med ostecremen (ærterne gemmes til en anden gang)
12. bag nu tærten i 30 min til den er færdig, og har sat sig
13. tag tærte ud af ovnen, og lad den køle lidt inden den serveres med parmaskinken og hakket purløg.

Hovedret: Citron kylling med grøntsagsfrikasse

Ingredienser:

Kyllingen

- 1 stk. kylling
- 3 stk. citroner
- 2 spsk. Honning
- 6 fed hvidløg
- 2 spsk. Olie
- 3 stk. stilke rosmarin

Grøntsagsfrikasse

- 400g aspargeskartofler (små kartofler)
- 200g små gulerødder
- 150g radiser
- 150g ærter (friske eller frost)
- 200g grønne asparges
- 3 dl grøntsagsbouillon
- 250 ml fløde
- Salt og peber

Fremgangsmetoden

1. parter kyllingen i følgende udskæringer (2x over- og underlår, 2x vinger, og 4x bryst) bryststykkerne dels i 2 så der er 4 i alt
2. læg kyllingestykkerne over i et ildfast fad
3. skyld citronerne og del dem i halve, pres saften ud over kødet, og læg derefter citronerne ned til kødet
4. pil og bank hvidløgene flade, og fordel dem over i fadet
5. tag lidt af rosmarinbladene af stænglen og hak dem
6. i en skål blandes olie, honning og de hakkede rosmarinblade, og fordel det udover kylling stykkerne, til slut drysses der med lidt salt
7. bæg nu kyllingen i en ovn på 190 grader varmluft i 40 min
8. rens kartoflerne for snavs og jord
9. rens eller skræl gulerødderne, flæk dem på langs og halver dem (hvis de er store så del dem i 3)
10. rens radiserne og skær dem i kvarte
11. knæk bunden af aspargesene og del dem i 3 cm længde
12. i en gryde kommes bouillon og kartoflerne i kog, de skal koges i 10 min under låg
13. når kartoflerne har kogt i 10 min, tilføjes gulerødderne og der koges i yderligere 7 min
14. når kartofler og gulerødder har fået 17 min, tilsættes ærter, radiser, asparges, fløden og det skal nu koge i ca. 2 min uden låg der smages til med salt og peber saucen kan jævnes med lidt kartoffelmel eller maizena for en tykkere konsistens **(frikasséen skal tilpasses til når kyllingen er færdig, ellers bliver grøntsagerne kedelige)**
15. tag kyllingen ud af oven og lad den hvile i 10 min inden den serveres

Dessert: rabarber med karamelmousse og karamelkiks

Ingredienser:

Rabarberkompotten:

- 100g rabarber
- 45 g sukker
- 1 tsk. Kardemomme

Saltkaramelmoussen:

- 200g gold chokolade
- 2 dl fløde
- 1 kn. Salt

Pocherede rabarber:

- 2 rabarber stilke
- 45 g sukker
- ½ stk. citron
- 1 tsk. Vaniljeessens

Karamelkiks:

- 35g koldt smør
- 30g sukker
- 60g hvedemel
- ½ tsk. Bagepulver
- ½ tsk. Vaniljesukker
- 10g lys sirup

Fremgangsmetoden:

Rabarberkompotten:

1. rens rabarberen, og skær den ud i mindre stykker, (ca. 1 cm tykkelse)
2. kom dem op i en gryde med sukkeret og kardemommen (2 spsk. Vand, så det ikke brænder fast)
3. giv det hele et opkog, og skru så ned til middelvarme og lad det simre i 5-7 min
4. når de har kogt, fordeles de i serveringsglassene, og stilles på køl (de skal være kolde nok til at moussen ikke skiller når den skal over)

Salt karamelmousse

1. fint hak chokoladen og hæld det over i en skål
2. tag nu halvdelen af fløden (1 dl) og kog den op i en gryde
3. hæld den varme fløde over chokoladen, lad den stå 30 sek. Inden den røres til en ensartet masse
4. når den er rørt sammen til en glat ensartet masse, sættes den til side og køle lidt ned
5. pisk nu den sidst fløde meget let (den skal begynde at lave spor i fløden men den skal stadig være blød)
6. når chokolademassen er lidt koldere end fingertemperatur, vendes den let piskede fløde i lidt ad gangen og vendes sammen med en dejskraber
7. når chokoladen er vendt sammen med flødeskummet, og den er helt ensartet igen, fordeles moussen over i serveringsglassene, oven på kompotten
8. glassene sættes tilbage på køl til de skal serveres
i køleskab 2-3 timer
i fryseren 30 min – 1 time

Pocherede rabarber:

1. rens rabarberne og skær dem i stykker på 2 cm længde, gerne skråt så de ser pæne ud
2. læg dem på en stegepande (gerne tykbundet)
3. strøsukkeret ud over, og pres saften fra citronen ud over
4. tilføj nu vand til det kun lige dækker rabarberne
5. bring det i kog og lad det simre i 5 min, tag panden af varmen og lad dem køle af i væsken

6. når de er kølet ned, kommes de i en skål og sættes på køl til servering

karamelkiks

1. tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. alle ingredienserne blandes sammen til en sammenhængende dej
3. rul dejen ud i en tykkelse på 1-1,5cm, og læg dejen over på en bageplade med bagepapir og bag dejen i 8-10 min til den er blevet gylden
4. når de har bagt, skal de skæres ud med det samme, skær dem ud diagonalt i stykker på 2 cm i bredden og 3-4 cm i længden og lad dem nu køle helt af. Så er de nemmere at knække fra hinanden.

Samlingen

1. nu er det tid til at samle/pynte desserten
2. der ligges 3 styks pocherede rabarber oven på moussen og pynt med 2 karamelkiks
3. nu skal de spises