

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 01/06-2023

Tema: klassiker

Forret: Egg Benedict

Hovedret: Stjernes kud

Dessert: rådhuspandekager



Forret:

Egg benedict

Ingredienser:

English muffin

- 3 dl mælk
- 15g gær
- 75g fuldkornshvedemel
- 1 spsk. Sukker
- ½ tsk. Salt
- 275g hvedemel
- 50g smør

Hollandaisen

- 250g smør
- 1 citron
- 4 pasteuriseret æggeblommer
- Salt og peber

Benedict

- 4 æg
- 250g bacon
- 1 bundt purløg

Fremgangsmetoden:

English muffin

1. mælken luges
2. gæren røres ud i en skål, med den lusede mælk
3. rør nu begge meltyper i samt salt og sukker og ælt dejen sammen
4. når dejen er æltet sammen, tilsættes smørret i mindre tern og det hele æltes sammen igen
5. kom den færdig æltede dej i en olie smurt skål og lad den hæve i 45 min.
6. når dejen har hævet, trykkes den ud på bordet i en 1 cm højde, (bordet er drysset med fuldkornsmel) ud stik nu muffins med en diameter på ca. 8 cm
7. nu skal bollerne bages i ved 175grader i 15-20 min

hollandaisen

1. sæt smørret over til klarering ved lav varme, vollen skal synke til bunds
2. det skal være lunt (lidt varmere end fingre temperatur, men stadig kun lunt)
3. pres saften fra citronen (uden kerner) over i en gryde med de pasteuriserede æggeblommer
gryden sættet over og varmer op ved lav varme
4. der piskes hele tiden i gryden mens æggene tykner og for temperatur (kun lun)
5. når æggene er lune og tyknet, tilsættes den lune klarede smør i en tynd stråle, der piskes konstant
(alt det hvide vollen må ikke komme med)
6. når alt smørret er pisket ind i saucen, smages den til med salt og peber

Benedict

1. steg baconen af så den er helt sprød
2. slå æggene ud i hver sin skål
3. hak purløgen og sæt til side
4. varm 2 gryder op med vand, vandet skal være lige under kogepunktet
5. lav en hvirvl i vandet og hæld ægget ned i midt
pas på ægget ikke sætter sig fast i bunden (brug en ske til forsigtig at flytte lidt på ægget men uden at det går i stykker.
6. æggene skal have ca. 4-5 min
denne proces fortages i begge gryder så i kan lave flere æg på samme tid
7. flæk nu den engelske muffin åben og læg 2-3 stykker bacon på bollen, og ægget oven på baconen, fordel hollandaisen over ægget og drys til sidst med hakket purløg

Hovedret:

Stjernesked

Ingredienser

- 5 stk. franskbrød
- 10 stk. fiskefileter
- 200g rejer
- 1 glas stenbiderrogn
- 1 citron
- 10 stk. hvide asparges
- 10 stk. salat
- 1 dl cremefraiche
- 2 spsk. Mayonnaise
- 2 spsk. Tomat pure
- Paprika
- Salt
- Peber

Fremgangsmetoden:

1. 5 af fileterne vendes i æg og rasp
2. i en skål røres cremefraichen, mayonnaise, tomatpuren, sammen og der smages til med paprika, salt og peber
3. skræl aspargesen fra top til bund og knæk enden af
4. pocher nu aspargesene i let saltet vand i 10 min til de er møre
5. 5 af fileterne rulles enkeltvis og dampes i let saltet vand lige under kogepunktet
Damp filterne i 5-7 min tjek at de ikke er rå (hvis ikke tandstikken slipper nemt er de ikke færdige)
6. smørsteg franskbrødsiverne på en pande
7. steg fiskefilerne af på en pande i smør og olie til de er gyldne
8. anret nu stjerneskedet, dampet fisk, rejer, dampet asparges, dressing og rogn top det hele af med en skive citron

Dessert

Ingredienser:

- 65g sukker
- 100g hvedemel
- 3 æg
- 65g smør
- 2 ½ dl mælk
- ½ stang vanilje

Vaniljecreme

- ½ stang vanilje
- 80g sukker
- 40g majsstivelse
- 40g æggeblommer (ca. 2 stk.)
- 5 dl mælk

Abrikosmarmelade

- 15 stk. tørret abrikoser
- 100g sukker
- 1 ½ dl vand

Til samlingen

- 1 appelsin
- 6 dl fløde
- 150g mandelsplitter

Fremgangsmetoden:

Vaniljecremen:

1. bland vaniljekorne, sukker og majsstivelsen i en skål
2. pisk det godt sammen med 1 dl af mælken og æggeblommerne
3. den resterende mælk koges op, når mælken når kogepunktet, tilsættes æggeblandingen og der piskes til cremen tykner
4. tag cremen af varmen og kom den i en skål og sæt den på køl

abrikosmarmeladen:

1. hak abrikoserne fint

2. kom abrikoserne, sukker og vand i en gryde med låg på, og lad det kog i 10 min ved middelvarme
3. efter de 10 min tages gryden af varmen og afkøles let
4. blend marmeladen og sæt den på køl

Pandekagerne:

1. i en skål blandes sukker, mel, og vaniljekorn
2. pisk nu de tørre ingredienser med æggene og pisk dejen glat
3. smelt nu smørret, og pisk det smeltede i dejen
4. tilsæt nu mælken mens der piskes
5. steg nu pandekagerne ved god varme så de er gyldne på begge sider

samlingen:

1. rist mandlerne let på en tør varm pande
2. pisk fløden stiv og kom den på en sprøjtepose
3. pisk den kolde vaniljecreme op og kom den på en sprøjtepose
4. læg nu pandekagerne ud på et rengjort bord, og læg en tyk pølse af vaniljecremen i midten af pandekagen men stop 2 cm fra kanten
5. kom lidt af de ristede mandler over cremen
6. riv lidt appelsin skal ud over cremen og tilføj lidt saft fra appelsinen
7. kom flødeskummet hen over vaniljecremen
8. fold nu begge ender ind over fyldet og rul pandekagen sammen så fyldet bliver lukket inde
9. gentag med alle pandekagerne
10. når alle pandekagerne er foldet smøres de med abrikosmarmeladen og der drysses med mandelsplitter

de skal servers kolde så lav dem samtidig med forretten