

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 22/6-2023

Tema: den danske sommer

Appetizer: kammusling m. jordbærsalsa

Forret: pighvar m. ærtesuppe og ærter

Hovedret: ribeye m. nye kartofler, sommer grønt og pebersauce

Dessert: jordbærtærte



Appetizer: stegt kammusling m. jordbærsalsa

Ingredienser:

- 1 spsk. Sukker
- 1 spsk. Salt
- 5 stk. kammuslinger
- 100g jordbær
- ½ stk. rødløg
- 10 stk. blade basilikum
- 2 tsk. Balsamico

Fremgangsmetoden:

1. dup kammuslingerne tørre med lidt køkkenrulle
2. lav en blanding af sukkeret og saltet, og drys det over kammuslingerne på begge sider og sæt dem til side
3. skyld jordbærerne og skær dem i små tern
4. pil og fint hak rødløget
5. fint hak basilikummen
6. bland det hele sammen i en skål og tilsæt balsamicoen smag til med salt, peber og evt. lidt sukker
7. varm nu en pande godt op kom lidt olie på, og læg kammuslingerne på panden de skal have 60 sek. Inden de vendes og før yderligere 30 sek.
8. kammuslingerne skal have en god stegeskorpe på begge sider
9. nu skal de serveres med jordbærsalsaen

forret: pighvar m. ærtesuppe og ærter

ingredienser:

- 5 stk. pighvar fileter
- 50 g smør
- 2 stk. løg
- 2 fed hvidløg
- 3 kvist timian
- 500g ærter frosne
- 6 dl hønsebouillon
- 50g mascarpone ost
- 1 stk. citron
- 250g ærter friske

Fremgangsmetoden:

1. pil og hak løgene og pres hvidløget
2. tag bladene fra 1 kvist og hak timianen
3. i en gryde sauterer løgene gyldne
4. tilsæt timianen, ærterne og hønsebouillon, lad de simre i 7-10 min
5. tilsæt mascarponen og blend til en cremet konsistens
6. smag til med salt, peber og citronsaft
7. sæt en gryde over med lidt vand og smør (25g) i, lad den varme op men ikke koge (gem kogevandet til hovedretten)
8. dup pighvarstykkerne tørre og drys dem med lidt salt
9. varm en pande godt op, og kom lidt olie på
10. læg fiskestykkerne på panden, kom 2 kviste timian og 1 hvidløg på.
når varmen er trukket halvvejs op i fisken, vendes den og der kommer en klat smør (25g) på panden.
11. steg fisken færdig på denne side, den er færdig når den ikke giver modstand når man prikker i den.
12. når fisken vendes, kommer de friske ærter over i gryden, og lad dem pochere til fisken er færdig
13. server nu fisken med lidt af suppen og de pocherede ærter.

Hovedret: ribeye m. nye kartofler, sommer grønt og pebersauce

Ingredienser:

- 5 stk. ribeye
- 800g kartofler
- 5 fed hvidløg
- 1 bundt persille
- 50g smør
- Salt og peber
- 5 stk. forårsløg
- 10 stk. små gulerødder
- 250g ærter (friske)
- 2 kviste timian

Saucen

- 1 stk. løg
- 3 dl oksebouillon
- 2,5 dl fløde
- 1 dl cognac
- 2 spsk. Grønne peberkorn
- 1 spsk. Tomatpure
- 1 tsk. Dijonsennep
- 1 spsk. Hvidvinseddike
- Salt, peber evt. sukker

Fremgangsmetoden:

1. tag kødet ud og lad det for stuetemperatur
2. skyld kartoflerne og kom dem op i en gryde med vand og salt
3. kog kartoflerne møre
4. når kartoflerne næsten er færdige, varmes en pande godt op, kom olie på og steg bøfferne af på alle sider så de får en god stegeskorpe

5. når de er vendt på alle sider, tilsættes der lidt smør (25g) til panden samt et flækket hvidløg og 2 kviste timian.
6. bøfferne skal nu have 2,5-4 min alt efter tykkelse og temperatur (red, medium, well done)
7. gryden med vand og smør brugt i forretten sættes over og varmer op men ikke koger
8. rens, gulerødder, forårsløg, og ærter
9. kom dem op i gryden og tilberede til de er møre
10. når bøfferne mærkes færdig, tages de af panden og lægges til at hvile 5 min
11. de møre kartofler, kommes de over i en anden gryde med 1 klat smør (25g), hakket persille og knust hvidløg og dampes nu til smørret er smeltet

sauce

12. pil og hak løget
13. i en gryde varmes smørret op og løgene sautes klare
14. tilsæt peberkornene steg dem med 1 min tid
15. hæld cognac på og lad det fordampe eller sæt ild til det
16. tilsæt bouillon, fløden, sennep og tomatpure og lad det koge op
17. smag til med salt, peber, eddike og evt. lidt sukker
18. lad saucen simre så den tykner lidt

server bøfferne med kartoflerne, og grøntsagerne og saucen

desserten: jordbærtærte

ingredienser:

vaniljecremen

- 60g sukker
- Korn fra ½ stang vanilje
- 25 g meizena
- 2,5 dl sødmælk
- 3 æggeblommer
- 1 ½ dl fløde

Mørdej:

- 300g hvedemel
- 150g koldt smør
- 100g flormelis
- 1 æg

Mazarinmasse

- 150g marcipan
- 100g sukker
- 75g blødt smør
- 1 æg

Øvrige:

- 75g mørk chokolade
- 500g Jordbær

Fremgangsmetoden:

Vaniljecreme

1. flæg vaniljen og skrab kornene ud af stangen
2. bland kornene med en smule af sukkeret, mas det sammen
3. i en gryde varmes mælken op til kogepunktet, tilføj den tomme stang for mere smag
4. i en skål blandes vaniljesukkeret, det resterende sukker og maizenaen
5. tilsæt nu æggeblommerne og pisk det godt sammen
6. når mælken næsten har nået kogepunktet, hældes mælken over i æggeblommerne og der røres godt rundt

7. hele blandingen hældes tilbage i gryden og cremen koges tyk
husk at rør i cremen hele tiden
8. når cremen er kogt, kommes den i en skål og sættes på køl

mørdejen

1. melet, flormelissen og smørret, kommes i en skål og smuldres sammen
2. når det har en sandet konsistens, tilsættes ægget og dejen samles (ikke æltes)
3. sæt dejen på køl i ca. 30 min

mazarinmassen:

1. ælt marcipan og sukker sammen
2. når det er æltet sammen, tilsættes det bløde smør og ælt sammen igen
3. tilsæt nu ægget og ælt det til en ensartet masse

samlingen

1. når mørdejen er blevet kold, udrulles dejen på et bord med flormelis i 3-5 mm. Tykkelse
2. smør en tærte form og flyt dejen, tryk nu dejen godt ned i bunden og op ad siderne, fjern der overskydende dej
3. når mørdejen er trykket ned i tærtefadet, fyldes mazarinmassen i og fordeles jævnt
4. bag tærten ved 180 grader i ca. 25 min. Eller til den er gylden
5. tag tærten ud og lad den køle lidt af
6. mens tærten køles ned, fint hakkes chokoladen og drysses ud over kagen så det kan smelte mens tærten køler
7. den kolde vaniljecreme piskes op med en elpisker
8. pisk nu fløden og vend den sammen med vaniljecremen
9. sprøjt nu cremen på kagen med en tyl eller smør kagen op med cremen
10. pynt nu kagen med halveret jordbær