

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 31/08-2023

Tema: sommerlækkerier

Hovedret: rib-eye med bagt kartoffel og mayo

Dessert: mochacupcake med saltkaramel



Hovedret: rib-eye, bagt kartoffel og purløgs mayonnaise

Ingredienser:

- 2-3 bøffer
- 1 fed hvidløg
- 3-5 kviste timian

Purløgs mayonnaisen:

- 200g purløg
- 2dl olie
- 3 æggeblommer
- 10g hvidvinseddike
- 7 g sennep
- 5g salt
- 12g citronsaft

Syltede løg

- ½ rødløg
- 200g rødvinseddike
- 60g vand
- 35g sukker
- 10 g salt

Løgringe

- 1 løg
- 75g mel
- 1 tsk bagepulver
- 1 dl danskvand
- 1 kn salt

Kartofler

- 5 stk. bagekartofler
- Smør
- 1dl Mælk
- 1 spsk. Creme fraiche
- ½ bundt purløg
- Olie

Øvrige

- 100g champignon

Fremgangsmetoden:

Syltede rødløg:

1. alle ingredienserne til de syltede løg kommes op i en gryde og bringes i kog
2. skær rødløget i skiver, når lagen har kogt op, dækkes løgne med lagen og sættes på køl

bagekartofler:

3. tænd en ovn på 180 grader
4. bagekartoflerne vendes med olie og salt og bages i ca. 45 min til de er møre
5. når kartoflerne er bagt tages de ud af ovnen, toppen af kartofflen skæres af og fyldet skrubes ud uden af kartofflen går i stykker
6. fyldet laves til en lille tyk mos med lidt mælk, cremefraichen, lidt smør og salt
7. i en gryde med olie friteres kartoffelskallen, når kartofflen har fået lov at dryppe af, kommes mosen over i skallen og pyntes med hakket purløg

purløgs mayonnaisen:

8. purløgene blendes sammen med olien og sigtes
9. i en skål kommes æggeblommerne, hvidvinseddiken, sennep og salt
10. dette piskes til det bliver tykkere i konsistensen og bliver mere hvid,
11. når æggemassen er blevet tykkere, hældes purløgsolien ned i, i en tyndstråle mens der piskes
12. når mayoen er blevet godt tyk smages den til med salt og citronsaft, den sættes i køleskabet til den skal bruges

løgringene:

13. løget skæres i skiver og deles i ringe
14. i en skål piskes mel, bagepulver, salt og danskvand sammen
15. vend løgringene i lidt mel, inden de dybes i dejen, og friteres i olien, læg dem på et stykke køkkenrulle og dryppe af

rib-eye:

16. bøffen får lidt salt mens panden varmer op, når panden er meget varm kommes der lidt olie på og bøffen lægges på
17. den skal have 2-3 min alt efter hvor rød den skal være
18. når bøffen vendes om for den en klat smør, 1 knust hvidløg og lidt timiankviste, væd bøffen med smørbladningen til bøffen er færdig, når bøffen er færdig,

skal den hvile i 5 min inden den skæres ud i 2

samlingen:

19. champignonsne skæres i skiver og steges af i smør blandingen fra bøffen af
20. nu skal det hele samles på tallerkenen og serveres

dessert: mocha cupcakes med karamel

ingredienser:

saltkaramel:

- 1 dl fløde
- 15g lyssirup
- 50g sukker
- 100g gold chokolade

Cupcakes

- 200g smør
- 200g mørk chokolade
- 1½ dl kaffe
- 3 stk. æg
- 200g sukker
- 225g mel
- 1 tsk. Bagepulver
- 1 kn salt

Mochaskum

- 110g glukosesirup
- 250g sukker
- 100g kaffe
- 20g sukker
- 145g past. Æggehvider

Fremgangsmetoden:

Saltkaramellen:

1. hak chokoladen fint og kom den over i en skål
2. smelt den lysesirup og sukker til en karamel i en gryde
3. varm fløden op til kogepunktet, tag den af varmen og sæt til side
4. når siruppen og sukkeret er blevet til karamel, kommes der lidt salt i, og den varme fløde hældes over og røres sammen
5. flødekaramellen tages af varmen og hældes over chokoladen, lad det stå i 1 min inden den blendes sammen og sættes på køl

cupcaken

1. tænd ovnen på 175 grader
2. hak den mørke chokolade inden den kommes i en skål, sammen med smørret
3. smelt det sammen over et vandbad og lad det køle lidt af efter
4. lav 1½ dl kaffe og rør den ned i chokolademassen
5. i en anden skål piskes æg og sukker til en luftigæggemasse
6. vend nu chokolademassen ned i æggemassen lidt ad gangen og vend sammen med en dejskraber
7. bland de tørre ingredienser sammen, og sigt dem ned i dejen, vend det hele godt rundt og fordel dejen i muffin formene
8. bag cupcakesne i ca. 20 min
9. når de er færdigbagte, skal de ud at køle af

mochaskummet

1. glukosesiruppen, sukker og kaffen koges op til 117g
2. pisk æggehvider og de 20g sukker ved lav hastighed
3. i en tyndskråle hældes sukkerlagen ned i æggehviderne mens der piskes ved høj hastighed
4. pisk skummen i 5-7 min eller til skålen ikke længere er varm når man mærker på den
5. skummen kommes i sprøjtepose med eller uden tyl

samlingen

1. der skæres et hul i toppen af cupcaken så der er hul ned i kagen, tag noget af kagefyldet ud.
2. kom nu den kolde saltkaramelchokolade ned i hullet af kagen
3. sprøjt mochasummen fint oven på kagerne og de er nu klar til at spise