

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 09/11-23

**Tema:**

**Hovedret:** oksemørbrad gryde m. svampe og ris

**Dessert:** karamelliseret figner med vanilje mousse



## Hovedret:

### Ingredienser:

- 600g oksekød i strimler
- 250g bacon
- 600g blandede svampe
- 3 fed hvidløg
- 1 rødløg
- 5 dl hønsebouillon
- 2 dl piskefløde
- ½ glas perleløg
- 10 kviste timian
- 500g ris

### Fremgangsmetoden

1. i en stor gryde steges baconen af til den er crispy
2. dup oksestrimlerne tørre og krydre med salt og peber
3. rens svampene og del dem i passende stykker
4. pil og hak løgene, og pluk timianen
5. i en stor gryde brunes strimlerne af i lidt olie ved høj varme
6. tag kødet op og læg det til side, steg svampene af i olien
7. tilføj løgene samt timianen til svampene og lad dem stege med til de har taget farve
8. hæld boullonen på og lad det koge op
9. når det har fået et op kog koges det i ca. 10 min inden fløden hældes på
10. og lad det koge med i 5 min
11. dræn perleløgene
12. kom nu kødet og perleløgene tilbage i gryden og lad retten simre i 15 min
13. kog risene så de er færdig samtidig med gryderetten

## dessert:

### ingredienser:

#### karamelchokolademousse

- 200g goldchokolade
- 200g hvidchokolade
- 1 helt æg
- 2,5 dl fløde
- 1 æggeblomme
- 1 æggehvide
- 2 blade husblas

#### Fignerne

- 4 friske figner
- 2 spsk. Sukker

#### Chokolade crumble

- 100g hvedemel
- 20g kakaopulver
- 75g sukker
- 80g smør
- Knivspids salt

#### Fremgangsmetoden:

1. husblassen udblødes i koldt vand i min 10 min
2. smelt chokolade over et vandbad, tag den af varmen og lad den køle en lille smule
3. pisk æg og æggeblomme i en skål over vandbad, indtil massen tykner en smule og bliver helt glat
4. (meget vigtigt at varmen ikke er for høj ellers laves der røræg)
5. tag æggemassen af varmen, klem vandet fra husblassen og opløs den i æggemassen mens der røres
6. hæld nu den smeltede chokolade i æggemassen, mens der røres, massen skal blive homogen
7. pisk fløden til en let skum
8. vend fløden i chokolademassen gerne af en 3-4 omgange, moussen skal være helt ensartet
9. pisk æggehviden til den er helt stiv, og vend den i chokolademassen
10. fordel moussen ud i glas og sæt dem på køl
  
11. forvarm en ovn med over/under varme til 180 grader
12. alle ingredienserne til crumblen blandes sammen i en skål til det er fint smulder
13. drysset sættes på køl i 10-15 min, inden det fordeles ud på en bageplade med bagepapir
14. bag crumblen i 10 min
15. crumblen ud og lad den køle inden den smuldrer
16. på en pande varmes sukkeret til en meget lys karamel
17. figerne kvartes og vendes i karamellen i 20 sek. Så de ikke mister deres fasthed
18. drys chokoladecrumblen ned i mousseglassene og anret figerne ovenpå og server

