

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 19/09-24

Tema: Gourmet i efteråret

Forret: pastinak/pære suppe med stegt kammusling

Brød: pestobrød m. soltørret tomater og urter

Hovedret: stegt kylling m. kantareller, smørstegte kartofler og 'champagne' soy sauce

Forret:**Brødet:****Ingredienser:**

- 40g gær
- 2 dl mælk
- 1 tsk. Sukker
- 2 spsk. Olie
- ½ tsk. Salt
- 250g hvedemel
- 50g speltmel
- 150g revet ost
- 1 glas rød pesto
- ½ glas hakkede soltørret tomater

Fremgangsmetoden:

1. smuler gæren ned i en skål
2. varm mælken op så den er lun og opløs gæren
3. tilsæt sukker, salt, olie og tilsæt melet lidt ad gangen
4. ælt dejen godt igennem gerne 10 min.
5. når dejen er smidig, sættes den til hævnings i 40 min
6. når tiden er gået, rulles dejen ud på et meldrysset bord med en kagerulle
7. dejen skal være ½ cm tyk
8. smør nu pestoen på, og fordel de soltørret tomater udover
9. rul dejen sammen som en roulade
10. læg den over på en bageplade med bagepapir på
11. flæk den ned i midten, den skal stadig hænge sammen i den ene ende
12. nu skal den foldes så den bliver snoet
13. sæt den til hævnings 20 min
14. tænd ovnen på 220 grader
15. sæt brødet i ovnen, og sku temperaturen ned til 175 grader og bag det i 20 min eller til det er færdigt
16. tag den ud og lad den køle lidt ned

Pastinak – pære suppe m. kammusling

Ingredienser:

- 350g pastinak
- 1 spsk. Olie
- 30g smør
- 1½ stk. porre
- 1 skalotteløg
- 2 stk. pære
- 7dl kylling bouillon
- 1 stk. laurbærblad
- 1 spsk. Hakket frisk timian
- 1 spsk. Sirup
- ½ -1 dl fløde
- 5 stk. Kammuslinger

Fremgangsmetoden:

1. forvarm ovnen på 190grader
2. skræl pastinakkerne og skær dem i mindre stykker
3. vend pastinakkerne med lidt olie, salt og peber, bag dem i 12 min og vend dem rundt, inden de for 12 min igen
4. pil løget og skær det i tern, skær porren i skiver
5. skære pærerne i tern uden kærnehus
6. i en gryde smeltets smørret, porrerne og løget tilsættes, lad det sautere i 1-2 min uden af tage farve
7. alle ingredienser (ikke fløde og kammuslinger) tilsættes og suppen simrer ved lav varme i 30 min
8. nu fjernes laurbærbladet og suppen blendes
9. sæt suppen tilbage på lav varme, tilsæt fløden og smag suppen til med salt, peber og lidt muskatnød
10. dub kammuslingerne tørre og giv dem lidt salt på begge sider
11. tænd en pande på høj varme med lidt olie på
12. når panden er meget varm kommes kammuslingerne på, giv dem 1½-2 min på hver side
13. server suppen med kammuslingen og brød

Hovedret:**Ingredienser:****Kylling:**

- 5 kyllingelår med overlår
- 2 stk. skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 2½ dl rose champagne
- 1 spsk. Olie
- 2 stilke af hver. Frisk rosmarin, timian, estragon

Fremgangsmetoden:

1. kyllingelårene gives salt og peber
2. pil skalotteløgene og skær dem i halve
3. varm en pande op med lidt olie og steg lårene med skindsiden ned af i 2 min
4. skru panden ned til middelvarme og lad skindet få en god karamelisering
5. vend nu kyllingen om, kom urterne på sammen med hvidløg og skalotteløgene
6. lad det steg med i 1 min inden champagnen tilsættes
7. lad nu kyllingerne stege færdig i 15 min til de har en temperatur på 75grader
8. tag kyllingerne af panden gem stegeskyen og lad dem hvile i 10 min

Kantarellerne:

- 300g kantareller
- 200g champignons
- 2 fed hvidløg
- 3 skalotteløg
- 2 spsk. Hvidvinseddike

Fremgangsmetoden:

1. skyl kantarellerne godt
2. del champignonsne i kvarte
3. varm en pande op og steg svampene af i lidt smør så de bliver gyldne
4. tilsæt hvidvinseddiken og lad det stege med, til det er meget reduceret
5. smag til med salt og peber

Saucen:

- 1½ dl champagne
- 3 spsk. Soya sauce
- 1 tsk. Ingefær
- 1 stk. appelsin
- 1 spsk. Honning
- 2 spsk. Creme fraiche 38%

Fremgangsmetoden:

1. tag skallen fra en appelsin

2. i panden med stegeskyen tilsættes alle ingredienserne ikke cremefraichen
3. og sættes til at reducere den skal reducere 1/3 ned, inden den monteres med cremefraichen
4. smages til med salt og peber og appelsinsaft
5. sigt den og hold saucen var til der skal serveres

Ekstra:

- 1 pk. Brombær

Kartoflerne

Ingredienser:

- 750g små kartofler
- ½ bundt persille
- 75g smør
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

1. skyld kartoflerne evt. skrub med en svamp
2. kog kartoflerne i let saltet vand til de er møre men faste
3. sigt vandet fra og lad dem tørre inden de skal på panden
4. kom smør på panden og steg kartoflerne til de er gyldne og har fået stegeskorpe
5. hak persillen og drys den over

samlingen:

1. fjern bene fra kyllingelårene
2. del brombærerne i halv
3. kom svampene på bunden af tallerken, læg kyllingen oven på
4. kom sauce rundt om
5. pynt med de friske brombær rundt på tallerken og server kartofler ved siden af