

Tarp husholdningsforening

Onsdag d. 30/10-24

Tema: Efterårs hygge

Forret: fillodejstarteletter med jordskokker, svampe og lufttørret skinke

Hovedret: ovnstegt kylling m. kartofler, syltede agurk sauce og grønt

Dessert: kaffe/karamel penna cotta

Forret

Ingredienser:

- 2 ark. Fillodej
- 250g jordskokker
- 250g kantareller
- 1 pk luft tørret skinke
- 1½ dl fløde

Fremgangsmetoden:

1. tænd en ovn på 175°C
2. del fillodejen i 10 lige store firkanter
3. læg firkanterne i 3-4 lag oven på hinanden så de ligner en stjerne
4. pensel lidt olie mellem alle lagene så de limer sammen og fordel dem i muffins forme
5. bag dem i 14 min til de er gyldne og sprøde

fyldet:

1. skræl jordskokkerne og skære dem i små tern
2. rens svampene og skær dem i lidt mindre stykker
3. steg dem gyldne på en pande i ca. 8 min inden der tilsættes fløde og det smire til fløden er begyndt at tykne lidt

samling

1. fillodejsskallerne fyldes med jordkok og svampefyldet og der pyntes med nogle skiver lufttørret skinke

Hovedret

Ingredienser:

Kyllingen

- 1 kylling
- 3 citroner
- 1 bundt persille
- 3 fed hvidløg
- 100g smør

Syltede agurker

- 1stk. agurk
- 1½ dl eddike
- 1½ dl vand
- 1½ dl sukker
- 2 stk. laurbærblade
- 5 stk. peberkorn

Sauce:

- 50g smør
- 50g mel
- 4 dl mælk
- 2- 3 spsk. Ribsgele
- Salt og peber
- Kulør

Grøntsager:

- 1 blomkål
- 1 broccoli
- 25 g smør
- 650g kartofler

Fremgangsmetoden:

Syltede agurker

1. skære agurken i tynde skiver, og drys dem med lidt salt lad dem stå 30 min
2. i en gryde koges eddike, sukker, vand, laurbærblade og peberkorn op så alt sukkeret er opløst sæt den nu til afkøling
3. når agurkerne har stået i 30 min, smages dubbes de tørre for vand, er de meget salte skal de skylles og så dubbes tørre
4. hæld nu syltelage over dem og kom dem på køl til de skal servers

Kyllingen, kartoflerne, grøntsagerne og sauce

1. 2 af citronerne skylles og skæres i halve

2. 1 af citronerne rives skallen fra og saften presses
3. hvidløgene pilles og knuses, og persillen hakkes fint (gem stilkene)
4. kyllingen renses evt. skylles og tørres af, skindet løsnes fra brystet uden af det går i stykker det gøres med fingrene mellem brystfilterne og skindet fra halsen og ned
5. kom 100g smørret op i en skål tilsæt, hvidløg, persille, citronskal + saft fra 1 og salt + peber
6. det hele mixes rundt og ligge/ smøres på brystfileterne under skindet
7. det resterende smør, de 2 citroner og persille stilke kommer nu ind i kyllingen først smøres den med det sidste smør og herefter fyldes den med citroner og persillestilke
8. krydder, skindet med lidt salt og peber og kom den i ovnen i 180 i 45-60 min til den er færdig (75°C)
9. kartoflerne skrælles og koges så de er færdige samtidige med kyllingen
10. blomkål og broccoli skæres i buketter, i en gryde kommer smørret og 1½ dl vand
11. blomkål og broccoli tilsættes og dampes møre under låg, smag til med salt efterfølgende
12. der laves en opbugning på mel og smør, der tilsættes mælk til den rette konsistens
13. saucen smages til med salt, peber, ribsgele, og farves med kulør. Tilsæt stegeskyen når kyllingen er færdig

Dessert:

Ingredienser:

- 2½ dl sødmælk
- 2 blade husblas
- 150g sukker
- 2 dl fløde
- 1 dl espresso
- ½ tsk vaniljeekstrakt

Anretning:

- 2dl fløde
- 100g gold chokolade

Fremgangsmetoden:

1. husblassen lægges i koldt vand
2. kom sukkeret på en pande og lav det til karamel
3. lun fløden i en gryde
4. når sukkeret er blevet til karamel, tages den af varmen og fløden kommer i lidt af gangen mens der røres
5. hvis der er klumper i varmes karamellen til den, er helt glat
6. lad det køle ned det skal stadig være varmt bare ikke kogene
7. tilsæt nu husblassen og uden vand og lad den smelte
8. tilsæt nu de resterende ingredienser og mix det sammen
9. hæld nu massen på glas og sæt den på køl til de har sat sig
10. inden anretning piskes fløden til skum og goldchokoladen hakkes
11. anret en skefuld flødeskum på toppen af penna cottaen og drys med chokoladen