

Tarp husholdningsforening

**Torsdag d. 13/11-24**

**Tema: eksamens mad + dessert**

**Forret: græskartærter med muslinger**

**Hovedret: forloren hare**

**Dessert: bagt blommetærte**

**Forret:****Ingredienser:**Tærteskaller

- 60g hvidvin
- 12,5 g sukker
- 7,5 g salt
- 150g hvedemel
- 30g olie

Græskarpurre

- ¼ stk. butternut
- 2 dl fløde
- 2 timiankviste
- Salt og peber

Romanesco

- 1 stk. romanesco
- 25g smør
- Vand

Syltede grøntsager

- Stokken fra romanesco
- ¼ butternut squash
- 1 dl eddike
- 1 dl vand
- 1 dl sukker
- 2 stk. laurbærblade
- 2 stk. stjerneanis

Dampede muslinger

- 1 stk. gulerod
- 1 stk. skalotteløg
- 3 kviste timian
- 3 stilke persille
- 3 dl hvidvin
- 1 kg Muslinger

Muslingesaucen

- muslingefond
- 2 dl fløde
- Salt og peber

Grønolie

- ½ bundt dild

- ½ bundt persille
- 2 dl olie

### **Fremgangsmetoden:**

#### **Tærterne**

1. alt æltes sammen i en skål ikke på maskine
2. deles i mindre portioner og kommes på køl i 15 min inden de tages ud og trykkes i forme
3. blindbages ved 180 grader i 10-13 min

#### Græskarpureen

1. skæl og skære butternut i tern og kog dem møre med fløde og timian
2. når de er møre fjernes timianen, sigt fløden fra, blend butternuten og tilføj lidt af fløden til den rette konsistens, smag den til

#### Romanesco

1. rens og del i buketter
2. kog en gryde vand op, kom buketterne ned i lad dem koge i 3-5 min tag dem op og kom dem i koldt vand
3. inden servering kommes der smør i en gryde med 1½ dl vand, og de smørdampes nu helt møre

#### syltede grøntsager:

1. stokken og butternuten skæres i små fine tern
2. eddike, sukker, vand, laurbær, stjerneanis – koges op til sukkeret er opløst
3. lagen hældes varm over grøntsagerne og sættes til side

#### Dampede muslinger

1. vask og skyld muslingerne tjek for døde og beskadige (er de åbne ud)
2. gulerod og løg skæret i chunks
3. sauter grøntsagerne, tilsæt urterne, muslingerne, og hvidvinen
4. damp muslingerne indtil de åbner sig
5. sigt fonden fra og gem til sauce
6. soignere muslingerne (lukkede muslinger ud)
7. muslingerne pilles ud af deres skal

#### Muslingesaucen

1. muslingefonden reduceres og fløden tilsættes, og smages til med salt og peber

#### Grønolie

1. olie og urter med stilk blendes sammen
2. en gryde varmes op så den er godt varm
3. olien hældes over i
4. olien varmes op, og sigtes

#### anretning

1. de syltede grøntsager drænes

2. muslingerne varmes i smørvandet fra romanescoen meget kort og drænes
3. muslingerne vendes sammen med de syltede grøntsager
4. i bunden af tærteskallen kommes den lune pure i
5. muslingerne lægges oven på
6. der sættes 3 -4 styk romanesco oven på purren
7. der pyntes med dild
8. saucen skummes op med en stavblender
9. der tilføres lidt grøn olie til saucen og den køres rundt om og servers også ved siden af

## **Hovedret:**

### **Ingredienser:**

#### Farsbrød + sauce

- 500g hakket kalv og flæsk
- 60g rasp
- 2 æg
- ½ dl sødmælk
- 1 løg
- Salt og peber
- 150g bacon i tern
- 3 dl oksebouillon
- 1½ dl fløde
- 50g smør
- 50g mel
- Ribsgele

#### Agurkesalat

- 1 stk. agurk
- 2 dl eddike
- 1½ dl sukker
- Salt

#### Syltede tyttebær

- 250g tyttebær (frost)
- 1 dl sukker
- 3 spsk. Vand

#### Andet:

- 650g kartofler
- ½ bundt persille
- 1 pk bacon i skiver

## **Fremgangsmetoden:**

#### Agurkesalat

1. skær agurken i tynde skiver, drys med lidt salt og lad dem ligge i 30 min
2. eddike og sukker koges op til sukkeret er opløst, og afkøles
3. sigt agurkerne og smag om de er for salte (hvis ja skylles de og duppes tørre)
4. hæld lagen over dem og lad dem sylte i mindst 1 time

#### syltede tyttebær

1. bær, vand og sukker koges op og simre i ca. 10 min
2. lad dem afkøle til der skal spises

#### Farsbrød

1. kødet røres sejt med salt og peber
2. tilsæt rasp og rør det sammen
3. tilsæt nu æggene et ad gangen
4. tilsæt mælken lidt af gangen (ikke det hele)
5. sæt nu farsen på køl i 10 min, og tjek herefter farsen om den er for fast og skal have mere mælk
6. steg baconen af og dræn den for fedt
7. riv løget fint, og tilsæt løget og baconen til farsen
8. smør et fad og kom farsen her i og form til et fint lille farsbrød
9. pensel med lidt smør og drys rasp udover
10. bag i en 180 grader ovn i 25-30 min tag den ud og lad den trække i ca. 15-20 min
11. skræl kartoflerne og kog dem til de er møre (skal passe med farsbrødet)
12. kog boullonen op til terningen er opløst og sluk.
13. lav en opbugning og hæld boullonen i, kog saucen godt igennem
14. smag saucen til med ribsgele, fløde, salt og peber
15. hak persillen og drys det over anretningen

#### **Dessert:**

#### **Ingredienser:**

#### Tærtebund

- 175g hvedemel
- 175g blødt smør
- 120g sukker
- 1½ dl havregryn

#### Marcipanfyld

- 100g marcipan
- 2 æg
- 1 dl creme fraiche
- 50 g sukker

#### Blommefyld

- 8 stk. blommer
- 20g smør
- 2 spsk. Sukker

## **Fremgangsmetoden:**

### Tærten

1. ælt mel, sukker, smør og havregryn sammen til en samlet dej
2. smør en tærteform, og tryk dejen ud i formen

### marcipanfild

1. marcipanen rives
2. rør æg, creme fraiche og sukker sammen med marcipanen
3. fordel det på den ubagte tærtebund

### blommefild

1. skær blommerne over i halve og fjern stenen
2. i en pande smeltes smørret og sukkeret og steg blommerne med skræl i 2-3 min
3. fordel blommerne på tærten med skære fladen ned af og fordel lagen over
4. bag tærten ved 175°C i 40 min
5. tag den ud af oven og lad den køle lidt ned inden den servers med creme fraiche