

Tarp husholdningsforening

Onsdag d. 27/11-24

Tema: kokebogs klassiker

Forret: Blomkålssuppe – Creme Dubarry

Hovedret: Bøf Lindstrøm med kartofler og grønt

Dessert: Æble beignets med vaniljeis

Forret:**Ingredienser:**

- 600g blomkål + små buketter til topping
- 150g smør
- 75g mel
- 7½ dl mælk
- 5 dl grøntsags bouillon
- 2½ dl fløde
- Evt. ristet bacon (2 pakker)

Fremgangsmetoden:

1. del blomkålen i buketter og kog dem i 5 min i vand
2. lav en hvid sauce,
3. lav en opbagning på smør og mel, tilsæt mælk og lad den koge (den vil være tyk men den bliver tyndet ud)
4. lav en grøntsagsbouillon med vand, til at spæde suppen med senere
5. kom blomkålene over i den hvide opbagning og lad dem koge helt møre her i
6. tilsæt nu grøntsagsbouillon en lidt ad gangen til den rette konsistens er nået
7. blend suppen, kog den op og tilsæt fløden smag suppen til med alt og peber
8. server suppen med nogle kogte blomkål

hovedret

ingredienser

- 1 kg hakket oksekød
- 150g løg (2 stk.)
- 150g rødbeder (2 stk)
- 5 æggeblommer
- 750 g kartofler
- 1 stk. broccoli
- 1 stk. blomkål
- 5 spsk. Kapers
- 125 g smør
- 50g mel
- 1 L oksebouillon

Fremgangsmetoden:

1. rødbederne skrælles og skæres i små tern
2. rødbederne bages i oven ved 200g i 20-30 min til de er møre
3. pil og fint hak løget
4. steg løgene let af på en pande
5. rør hakkekødet sammen med salt, peber, æggeblomme, løgene, kapers og de bagte rødbeder
6. rør det hele god sammen til en god fars og form det til hakkebøffer
7. lav en oksebouillon med 2 terninger og 1 L vand og sæt den til side
8. lav en opbugning og spæd til med oksebouillon til den rettes sauce konsistens smag til med salt og peber
9. kog blomkål og broccolien
10. kartoflerne skrælles og koges så det er færdig samtidig med bøfferne
11. steg bøfferne og server med kartofler, grøntsager og sauce

Dessert:

Ingredienser:

Æble beignets

- 250g mel
- 1 æggeblomme
- 1½ dl øl
- ½ dl olie
- 2 dl vand
- 2 æggehvider
- 2-3 store æbler
- Kanelsukker
- ½ dl cognac

Vaniljeis

- 6 æggeblommer
- ½ stang vanilje
- 125g flormelis
- ½ dl fløde

Fremgangsmetoden

Vaniljeis

1. æggeblommer, vaniljekorn og flormelis piskes god sammen
2. fløden piskes let
3. vend den let piskede fløde ned i æggemassen og vend det sammen
4. sæt den på frost og lad den stå til der skal servers

æble beignets

5. olie, øl, vand, og æggeblomme kommes i en skål
6. tilsæt 1 knivspids salt og 1 spsk. Sukker
7. pisk melet i og lad dejen hvile i 1 time
8. æblerne skrælles og kærnehuset udbores
9. skær skiver af ½ cm tykkelse
10. væd æblerne med lidt cognac og drys med kanelsukker
11. pisk æggehviderne stive og vend dem ned i dejen
12. dyp æblerne i dejen og bag dem i frituren på 165-185 grader i 5-7 min
13. server med vaniljeis