

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 30/10-25

Tema: regnvåd efterårsdag

Forret: Jordskokke suppe m. stegte kammuslinger

Hovedret: fildssvindemørbrad m. glaseret rodfrugter, varm grønkålssalat m. æbler og pære og rødvinsauce

Forretten:**ingredienser:**

suppen:

- 250g kartofler
- 300g jordkokker
- 1 stk. løg
- 1 fed hvidløg
- 3 dl hønsebouillon
- 1 dl fløde

Kammuslingerne:

- 1 spsk. Sukker
- 1 spsk. Salt
- 10stk. kammuslinger

Fremgangsmetoden

Suppen:

1. skræl kartofler og jordkokker og skær dem i mindre stykker
2. pil og hak groft hak løgene
3. i en gryde svitses løg, kartoflerne, og jordkokkerne af i lidt olie
4. tilsæt bouillon og lad det koge i 25 min
5. når det har kogt i 25 min, blendes suppen og den smages til med salt og peber
6. kom fløden på og varm suppen igennem i 6-8 min
7. smag igen suppen til og server den

kammuslingerne:

1. dup kammuslingerne tørre med lidt køkkenrulle
2. lav en blanding af sukkeret og saltet, og drys det over kammuslingerne på begge sider og sæt dem til
3. varm nu en pande godt op kom lidt olie på, og læg kammuslingerne på panden de skal have 60 sek. Inden de vendes og før yderligere 30 sek.
4. kammuslingerne skal have en god stegeskorpe på begge sider

Hovedret:

Ingredienser:

Fyldt svinemørbrad

- 2 svinemørbrad
- 1 pk neutral flødeost
- ½ glas soltørret tomater
- 4 pakker bacon
- 3 fed hvidløg
- Frisk persille
- Salt og peber

Glaseret rodfrugter

- 1 ps. Blandede rodfrugter
- Olie
- Salt
- Tørret krydderier
- 1 spsk. Honning

Rødvinsauce

- ½ flaske rødvin
- 5 dl oksebouillon
- 250 ml fløde
- Tørret rosmarin, salt og peber

Varm grønkål salat m. æble og pære

- 4 æble
- 4 pære
- 400g svampe
- ½ pose grønkål
- 8 rosenkål
- 3 skalotteløg

Fremgangsmetoden:

Mørbraden

1. pil og pres hvidløget, fin hak persillen
2. hak de soltørret tomater groft
3. i en skål vendes hvidløget, persillen og flødeosten sammen, med lidt salt og peber
4. skær mørbraden op på midten så den stadig hænger sammen, men så den nu er dobbelt så stor
5. læg skiver af bacon ud et stykke film, hvorefter mørbraden placeres ovenpå.
6. smør nu lidt af oste cremen ud på mørbraden, og læg hakket soltørret tomater inden i
7. nu skal mørbraden pakkes ind i baconen, så den er helt dækket af baconen
8. i et fad lægges mørbraden i, og den steges i 25-30 min ved 210 °C
9. når mørbraden er færdig, skal den ud, og hvile i 3-5 min, inden de skæres ud

Rodfrugterne:

10. skræl rodfrugterne
11. skær rodfrugterne i mindre tern og vend dem med olie og krydderierne
12. læg dem på en bageplade med bagepapir
13. bag dem i 20 min ved 200 grader ovn
14. tag dem ud og vend rundt i dem og bag dem yderligt i 30-45 min ved 180-190 grader
15. tag dem ud og vend dem i honning og giv dem yderligt 5-10 min og så er de klar

Grønkålssalaten:

16. Skræl pære og æbler, fjern kernehuset og del dem i kvarte
17. Rens svampene og del dem i mindre stykker
18. Skyld grønkålen og riv det i mindre stykker
19. Skære stokken af rosenkålen og del dem i enkelte blade
20. Pil og fint hak løgene
21. På en varm pande steges æbler, pære og svampe af i lidt smør til de er gyldne
22. Tilsæt løg, rosenkål og grønkålen og vend det hele sammen, smag til med salt og peber
23. Det hele er færdigt nå kålen er blevet blød men stadig har lidt bid.

Rødvinsauce:

1. reducere vinen ind til ca. 1/3 del
2. når vinen er reduceret kommes boullonen på og der reduceres igen ca. til ½ del
3. når boullonen er næsten reduceret kommes rosmarinen i
4. når det hele er reduceret ind til halvdelen, tilsættes fløden og saucen smages til med salt og peber
5. brug lidt kulør til at give saucen lidt farve, og jævn den med mejsena