

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 27/11-25

Tema: husholdningens klassiker

Forret: bagt tomatsuppe med grilled cheese

Hovedret: øl brasseriet svinekæber med mos

Bagt tomatsuppe m. grilled cheese

Ingredienser:

- 2 kg tomater
- 2 stk. skalotteløg
- 5 fed hvidløg
- 7 dl grønsagsbouillon
- 2 dl fløde
- 1 spsk. Oregano
- 1 spsk. Basilikum
- Olivenolie
- Salt og peber
- 1 dl cremefraiche
- 3 skiver brød
- 3 skiver ost

Fremgangsmetoden:

1. tænd ovnen på 220 °C
2. tomaterne skæres i grove stykker og lægges på en bageplade med bagepapir
3. de skal have lidt olie og vendes med krydderierne, bag nu tomaterne i ca. 20 min
4. pil løgene og hak dem groft (det skal blendes senere)
5. i en gryde med lidt olie, svitses løgene et par minutter
6. når tomaterne har bagt i 20 min, kommer de op i gryden med væsken fra bradepanden, tilsæt også bouillon og fløden og lad det simre i 20 min.
7. blend suppen glat, smag suppen til med salt og peber.
hvis suppen er for syrlig, tilsættes der lidt sukker.
hvis suppen er for sød, tilsættes der lidt citronsaft.
8. lav en toast med brød og osten og smør steg den på en pande til den er lækker gylden
9. til anretningen kommer der lidt cremefraiche oven på suppen og sandwichen deles diagonalt og servers til.

Hovedret:

Braiserede svinekæber med kartoffelmos

Ingredienser:

Svinekæberne:

- 10 svinekæber
- 50g smør
- 2 stk. skalotteløg
- 5 fed hvidløg
- 2 stk. porre
- 2 stk. gulerod
- 4 dl mørk øl
- 4 dl oksebouillon
- 1 ½ tsk. Tomatpure
- 4 stk. laurbærblade
- 3 kviste rosmarin
- 4 kviste timian
- Salt og peber

Kartoffelmosen

- 1 kg kartofler
- 120g smør
- ½ -1 dl mælk
- Salt og peber og lidt muskatnød

Fremgangsmetoden:

Svinekæberne

1. soignere svinekæberne, ved at fjerne senerne
2. pil og fint hak løgene, og rens porerne og skær dem i tynde skiver
3. brun kæberne af i en gryde, tag dem op og sæt dem til side
4. i samme gryde, sautes løgene og porerne af til de bliver klare
5. når løgene er klar, tilsættes kødet igen sammen med øl, oksebouillon, gulerødderne, laurbærbladene, rosmarin og timiankvistene
6. lad det hele simre med låg på i 1,5 - 2 timer ved lav varme
7. tag laurbærbladene, rosmarin og timiankvistene op af gryden
8. smag det hele til med salt og peber

kartoffelmosen

1. skræl og kog kartoflerne i usaltet vand, til de er møre
2. mælken lunes i en gryde
3. med en elpisker piskes kartoflerne med smørret, tilsæt den lune mælk lidt ad gangen til den rette konsistens er nået (det er ikke sikkert at alt mælken skal bruges)
4. smag mosen til med salt, peber og muskatnød

