

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 11/12-25

Tema: nytårs menuen

Forret: svampe ala creme og smørstegt brød

Hovedret: fyldte kylling bryster m. pommes fondant, ærte francasie og blanquet sauce

Dessert: citrontærte med marengs

Forret:

Ingredienser:

- 500g blandet svampe
- 2 stk. skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 10g smør
- 3 dl fløde
- 10 skiver bruschetta brød
- Salt, peber, timian og cayennepeber tilsmagning

Fremgangsmetoden

1. svampene renses for jord og skæres i mindre stykke
2. pil og hak skalotteløg og hvidløget
3. i en pande smeltes smørret og svampene, løg og hvidløget steges af
4. svampene skal have en god stege skorpe inden fløden tilsættes
5. lad fløden koge lidt ind så det bliver en lækker cremet konsistens
6. smag til med salt, peber, timian og cayennepeber
7. smør rist brødet på begge siden inden det servers med ala cremen oven på

Hovedret:

Ingredienser:

Fyldte kyllingebryster

- 5 kylling bryster med skind
- 500g hakket kylling fars
- 1 ¼ dl æggehvide
- 0,75 dl fløde
- ¼ bt. Purløg
- ¼ bt persille

Ærte francaise

- 125 g bacon i tern
- 1 stk. skalotteløg
- 10g smør
- 500g frosne ærter
- 1 hel hjertesalat

Pommes fondant

- 1 kg kartofler
- 1-2 l bouillon
- 100g Smør

Sauce blanquette

- 250g smør
- 250g hønsefond
- 1 æg
- 2 æggeblomme
- 2 spsk. Creme fraiche
- ½ stk. Citronsaft (½ citron)
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

souffléfars

1. urterne hakkes og snittes meget fint
2. det hakkede kyllingekød røres med salt og peber
3. herefter tilsættes æggehviden og der røres godt rundt
4. nu tilsættes fløden og de meget fint hakkede urter og der røres igen til det er en lind og ensartet masse kom den på en sprøjtepose og på køl til den skal bruges

kyllingerne

1. skindet løsnes fra kylling brysterne med en finger uden at siderne løfter sig der skal blive dannet sådan en lille lomme som fasen kan ligge inde i
2. den kolde souffle fars sprøjtes ind under skindet og gattes ud så det er fordelt over hele brystet

3. nu skal kylling brysterne rulles stramt op i husholdningsfilm og pocheres i en gryde ca. 20 min til de er helt færdige
4. når de har pocheret skal de ud af filmen og duppes tørre inden de skal steges af på skind side i smør og olie

pommes fondant

1. kartoflerne skæres ud i tykke rektangler og koges møre i bouillon men kun lige til de er færdige de må ikke trække i vandet men skal drænes med det samme
2. på en pande kommes både olie og smør og kartoflerne steges gyldne på alle siderne

ærte francaise

1. baconen steges godt af og bliver helt sprød og tages af panden
2. løget fint hakkes og sautes i baconfedtet
3. tilsæt ærterne og lad dem sautere med til de er varme
4. salaten deles i 2 og skæres i strimler på den korte led
5. når ærterne er varme tilsættes salaten og steges med til den begynder at falde sammen
6. tilføj baconen og smag det hele til med salt og peber tag det af varmen

sauce blanquette

1. smør og fonden varmes op sammen, til smørret er smeltet
2. blend æg, æggeblommen og cremefraichen med en stavblender
3. tilsæt smørblandingen i en tynd stråle mens der blendes
4. kom det tilbage i gryden og varm stille op til saucen tykner

Dessert:

Ingredienser:

Mørdejen:

- 300g hvedemel
- 150g smør
- 100g flormelis
- 1 stk. æg

Citroncreme

- 80g fløde
- 100g sukker
- ½ dl citronsaft (1 stk citron)
- 15g mejsstivelse
- 75g æggeblommer (4 stk.)

Marengs

- 100g flormelis
- 100g past. æggehvide

Fremgangsmetoden

Mørdejen

1. alle ingredienserne blandes sammen og dejen æltes til en ensartet masse
2. den pakkes ind i film og stilles på køl i 30 min
3. når den har været på køl rulles den ud på et let meldrysset bord
4. form mørdejen ned i tærteformene og sæt dem på køl i 1 time
5. bag tærterne i 7-8 min ved 190grader og lad dem køle af

citroncremen:

1. 50g fløde, sukker og citronsaft koges op i en gryde
2. mejsstivelsen og 30g fløde røres sammen og tilsæt den til den kogende citronfløde
3. lad de koge i 2-3 min til cremen begynder at tykne
4. tilsæt nu æggeblommerne til den kogende creme og lad dem koge med ca 1 min
5. hæld cremen over i en skål og kom den på køl i 2 timer

marengsen:

1. pisk æggehviderne let til de begynder at skumme
2. tilsæt nu flormelis lidt ad gangen til det bliver en sej masse
3. kom marengsen i en sprøjtepose

anretningen

1. de afkølede tærter tages ud af formene
2. citroncremen lægges i et tykt jævnt lag i skallerne

3. klip et skævt hul i sprøjteposen og fru kok skal nok vise hvordan vi skal dekorere dem
4. til sidst skal marengsen brændes med en brænder