

Tarp husholdningsforening

**Torsdag d. 05/03-2026**

**Tema: suppe, steg og fromage**

**Forret: gulerod suppe med boller**

**Hovedret: lammeculotte m. blomkålspure, smørdampede grøntsager og hvidvinsauce**

**Dessert: citronfromage m. flødeskum**

## Forretten

### Ingredienser:

#### *Gulerod suppe*

- 20g smør
- 500g gulerødder
- 1½ stk. løg
- 1½ l grøntsags bouillon
- 125g flødeost
- 250g røget bacon

#### *Boller*

- ½ L vand
- ½ pk gær
- 2 tsk salt
- 2 spsk. honning
- 400g mel
- 100 durummel

### Fremgangsmetoden:

#### *Gulerod suppe*

1. gulerødderne skylles og skæres i grove stykker
2. løgene hakkes
3. svits løg og gulerødderne af i en gryde med smørret
4. tilsæt bouillon og lad den koge ved svag varme i 30 min til gulerødderne er møre
5. blend suppen med flødeosten og smag den til med salt og peber
6. baconen skæres i tern og ristes godt af på en pande

#### *boller*

1. bland alle ingredienserne sammen og sæt den til at hæve i 30 min
1. varm en ovn op på 225 grader varmluft
2. sæt bollerne på en plade og bag dem ved 215 grader i 15-20 min til de er færdige bagte og sprøde

## Hovedretten

### Ingredienser:

#### *Lammeculotten*

- 2 lammeculotter

#### *Blomkålspurre*

- 2 stk. blomkål
- 1 porre (ikke for meget grønt)
- 2 dl fløde
- 2 dl mælk
- 100g smør
- Salt og peber

#### *Saucen*

- 2 skalotteløg
- 2 hvidløg
- 2 dl hvidvinseddike
- 2 dl hvidvin
- 2 dl fløde
- 500g smør
- ½ bundt purløg
- 2 stk. timian stilke

#### *Grønt*

- 5 stk. forårsløg
- 10 stk. små gulerødder
- 250g ærter

### Fremgangsmetoden:

#### *Lammeculotterne*

1. opvarm ovnen til 225 grader
2. lammeculotterne kommer i et ildfast fad, med fedt siden opad
3. lammeculotterne steges af i 10 min ved de 225 grader herefter skrues ovnen ned på 175 grader, mens culotterne er i ovnen og de steges videre i yderlig 10 min.
4. efter at culotterne i alt har fået 20 min ved de 2 forskellige temperaturer, skal de ud og hvile i 5-10 min inden de skæres i skiver.

#### *Blomkålspurren*

1. blomkålen skæres i buketter og koges møre
2. det hvide af 1 porre skæres ud og sautes i 100g smør
3. når blomkålen er mør blendes den sammen med de sautes porrer,
4. mælken og fløden tilsættes lidt ad gangen til den rette konsistens er nået
5. smag til med salt og peber

### *saucen*

1. i en gryde kommes løgne, hvidvinseddike, timian og hvidvin og reduceres til det halve
2. når det er reduceret til det halve, tilsættes fløden og det hele bringes i kog
3. når saucen har fået et opkog, skues der ned på lav varme og der køres smørret i lidt ad gangen og røres ud i saucen.
4. når alt smøren er rørt ud i saucen, tilsættes den finthakkede purløg og den smages til med salt og peber. saucen holdes var til den skal bruges

### *grønt*

1. rens, gulerødder, forårsløg, ærter
2. gulerødderne og forårsløgene skal dels i 3 på skrå
3. kom gulerødderne op i gryden og kog i ca. 10 min, tilsæt forårsløgene og giv dem 5 min i gryden inden ærterne tilsættes og der slukkes for varmen
4. hæld vandet fra og kom en klat smør, lidt salt og peber i gryden og vend det sammen
5. de hele anrettes nu og servers

## Desserten:

### ingredienser:

- 4 æg
- 1 dl sukker
- 4 blade husblas
- 2½ dl fløde
- 3 stk. citroner
- 2 dl fløde (til flødeskum)
- 25g
- Chokolade

### Fremgangsmetoden

1. start med at lægge husblassen i blød i koldt vand
2. del æggene i 2 separate skåle
3. pres nu saften fra citronerne
4. pisk nu æggeblommerne og sukkeret sammen til en luftig æggesnaps
5. pisk nu æggehviderne helt stive
6. pisk fløden til en meget lind flødeskum
7. kom nu husblassen og citronsaften i en skål eller gryde og smelt det
8. mens der piskes i æggesnapsen, hældes citron/husblassen ned i massen
9. vend nu æggehviderne ned i æggesnapsen pas på ikke at tæske luften ud af hviderne
10. vend her efter fløden ned i
11. sæt det hele på køl i 2-4 timer