

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 19/02-2026

Tema: Simremad

Forret: små tærter med spinat og tomater

Hovedret: braiseret nakkefilet m. æbler og kartofler

Forret:**Ingredienser:****Fyldet:**

- 1 stk. skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 150g frisk spinat
- 30g modnet havartiost 55+
- 180g mix cherrytomater
- 3 æg
- ¾ dl fløde
- 1 burrata
- Frisk basilikum
- Salt og peber
- ¼ tsk. Chiliflager
- 1 pk. Seranoskinke

Balsamicodressing:

- 2 dl balsamico eddike
- 1 spsk. Honning

Tærtedejen:

- 50g fulkornsmel
- 125g hvedemel
- 100g koldt smør
- 2 spsk. Vand
- 1 tsk. Salt

Fremgangsmetoden:**Tærtedejen**

1. bland fulkornsmel, hvedemel og salt i en skål
2. skær det kolde smør i tern og smuldr det i melblandingen
3. saml dejen med vandet, så den kommer til at hænge sammen lav den til en kugle og kom den på køl i 20 min
4. efter 20 min deles dejen i 5 kugler, kuglerne rulles ud og kommes ned i smurte tærteforme
5. der prikkes hul på bunden med en gaffel inden de bages i 10 min ved 175 grader

balsamicodressing:

1. balsamicoen og honningen kommes i en gryde og sættes til at reducere meget det skal være en tyk sirup

Fyldet:

2. pil og fint hak løgene
3. del tomaterne i kvarte
4. sauter løgene så de bliver klare uden at tage farve
5. tilsæt spinaten og sauter den til den falder sammen
6. fløden og æggene piskes sammen med salt, peber og chiliflager
7. i tærteskallerne fordeles spinaten, og tomaterne og der fyldes op med ægge/fløden
8. osten rives fint og drysses udover
9. bag tærterne til de er gennembagte i ca. 15-20 min ved 190 grader til de er gyldne
10. når tærterne er færdige tages de ud af formene
11. steg Seranoskinken sprød og knus den
12. del burraterne i kvarte og læg dem ovenpå tærterne, drys Seranoskinken over, og kom balsamicodressing udover
13. top af med fint snittet basilikum

Hovedret:**ingredienser:****braisingen:**

- 1 stk. nakkefilet
- 2 stk. skalotteløg
- 2 stk. gulerødder
- 2 stk. porre
- 6 fed hvidløg
- 5 hele peberkorn
- 3 stk. laurbærblade
- 2 stængler timian
- 2 stængler rosmarin
- 4 dl æblemost
- 4 dl mørk øl

Anretningen:

- 2 stk. gulerødder
- 1 stk. porre
- 1 stk. æble

Kartoflerne:

- 1 kg små kartofler

Fremgangsmetoden:

1. grøntsagerne til braisingen skylles og skæres i store stykker
2. nakkefileten brunes af på alle siderne i en gryde og tages op
3. steg nu alle grøntsagerne af, inden kødet kommer tilbage i gryden
4. tilsæt æblemosten, øllen, krydderurterne (rosmarin, timian, laurbærbladene, og peberkornene)
5. lad det hele simre i 1,5-2 timer
6. mens kødet braiseres, ordnes grøntsagerne til anretningen
7. gulerødderne skrælles og skæres i mindre tern
8. porren renses og snittet ud i fine strimler
9. æblet skæres i fine tern
10. når kødet er mørt tages det op og saucen sigtes og kommer tilbage i gryden sammen med kødet
11. giv nu porre og gulerødderne 10 -15 min i saucen til de er møre
12. smag saucen til med salt og peber og tilsæt æblerne
13. er saucen for tynd kan den jævnes med mejsena
14. server med kogte kartofler