

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 09/04-26

Tema: Forårs Fristelser

Forret: Kyllingetærte m. butterdej

Hovedret: Fiskekugle serveret med kartofler og hollandaise

Dessert: Mazarintærte m. rabarbermousse

Forret:**Ingredienser:**

- 500g kylling bryst
- 50g smør
- 2 spsk. Hvedemel
- 3 dl hønsbouillon
- 2 dl fløde
- 200g frostærter
- 4 stk. store gulerødder
- ½ stk. citron
- 1 stk. butterdej
- Salt og peber
- 1 stk. æg

Fremgangsmetoden:

1. tænd ovnen på 200 grader
2. skræl gulerødderne og skær dem i små tern, og kog dem i en gryde med vand til de er møre
3. skær kyllingen i mindre tern og steg dem af i en gryde med smørret
4. drys melet over og rør det sammen, tilsæt bouillon over og rør til der ikke er flere melklumper
5. tilsæt fløden og saften fra en ½ citron
6. smag det hele til med salt og peber
7. kom kyllingefyldet over i et stort tærtefad og fordel ærterne over
8. rul butterdejen ud og læg den som et låg oven på kyllingesovsen, i har kreativ frihed til at få butterdejen til at passe ovenpå men alt sovsen skal være dækket af dej
9. pensel, butterdejen med et sammenpisket æg og bag den i 25-25 min
10. tag tærten ud af ovnen og lad den køle lidt af i ca. 7-10 min inden den serveres

Hovedret:

Fiskedolmer

- 500g fiskefars
- 1 stk. baksuld
- ½ bt. Dild
- ½ bt. Kørvel
- 1 stk. æg
- 1 stk. forårsløg
- 2 spsk. Hvedemel
- 1 dl mælk
- ½ tsk. Salt
- 1 stk. savojkål
- ½ stk. citron

Hollandaisesauce

- 500g smør
- 6 stk. æggeblommer
- 2 spsk. Hvidvinseddike
- 1 stk. citron

Andet:

- 1 kg små kartofler

Fremgangsmetoden:

1. Dild og kørvel hakkes fint sammen og der rives skal fra en ½ citron
2. Fint hak forårsløget
3. Skindet skal flås af bakskulden på begge sider og kødet skal pilles af, sørg for at der ikke er ben i
4. I en skål røres farsen godt sammen med salt
5. Rør ægget og urterne, citronskallen og forårsløget i farsen
6. Tilsæt melet og rør det sammen og tilsæt herefter mælken
7. Kom lidt peber og bakskulden i farsen og rør det hele godt sammen.
8. Tag de yderste store blade af savojkålen de skal være hele, så skære stænglen over ved roden og tag dem forsigtig af
9. Skyld kålbladene, og skær midterdelen af stænglen ud ca. 2/3 del oppe (der er vigtigt at bladet ikke bliver delt helt over i to men sidder fast den sidste 1/3 del)
10. Fyld en stor gryde med vand og bring det i kog, blanchere nu kålbladene (kom kålen over i det kogende vand og kog dem i 2-3 min)
11. Tag kålbladene op og dup dem tørrer
12. Rul et stor stykke film ud og læg kålbladet ovenpå
13. Kom 1-2 skefulde fars i midten og fold kålen sammen om farsen, fold filmen stramt om kålen så det bliver til en lille kugle
14. gentag trin 10-13 til i har 1 kugle pr mand
15. kuglerne skal nu pocheres i det kogende vand i 15-20 min.
16. kartoflerne sættes over at koge så de er færdig samtidig med sauce og fisk
17. tag nu kuglerne op og pak dem ud, dup dem tørre

hollandaisen

1. smørret kommes i en gryde og sættes til at klare på lav varme til alt vollen (det hvide) ligger i bunden og alt fedtstoffet ligger i toppen
2. sigt fedtstoffet fra vollen uden at få vollen med over i
3. pres saften fra citronen
4. i en anden gryde kommes æggeblommerne, citronsaften og hvidvinseddiken
5. æggemassen legeres ved svag varme mens der piskes hele tiden, (ellers sætter den sig)
6. de skal skumme op og tykne let når denne konsistens er nået fjernes den helt fra varmen
7. fedtstoffet skal varmes op men ikke til mere end 70 grader ellers skiller den (det er vigtigt smørret er klart når æggemassen er klar eller kan de skille)
8. mens der piskes hele tiden, hældes der forsigtigt smør i æggemassen

samlingen

1. i en tallerken lægges fiskekuglen i midten og hollandaisesaucen hældes ud over og servers med kogte kartofler

Dessert:

Ingredienser:

Rabarber mousse:

- 2 blade husblas
- 1 vaniljestang
- 200g rabarber
- 100g sukker
- 1 dl cremefraiche
- 1 dl fløde

Tærtebund:

- 150g hvedemel
- 40g flormelis
- 1 kn. Salt
- 1 æg
- 90g koldt smør

Mazarinmassen:

- 70g smør
- 60g flormelis
- 50g mandelmel
- 60g marcipan
- 1 æggehvite
- 1 kn. Salt

Andet:

- 200g friske jordbær

Fremgangsmetoden:

Rabarbermoussen:

1. læg husblassen i blød i koldt vand
2. vaniljestangen flækkes og kornene skræbes ud,
3. rabarberne vaskes og skæret i mindre stykker, de kommer i en lille gryde sammen med sukkeret, og vaniljen både kornene og stangen.
4. bring det i kog på lav varme, og lad det simre under låg i 10-15 min
5. når de har små kogt i 10-15 min skal væsken sigtes fra over i en skål
6. mas forsigtigt rabarberne så alt saften presses ud af
7. knug nu vandet ud af husblassen og opløs den i rabarbersaften.
8. lad saften køle lidt af
9. imens piskes fløden til en let flødeskum
10. i en skål kommer cremefraichen i og rabarbersaften røres i med en piskeris
11. vend nu flødeskummen over i cremefraiche - blandingen og vend det hele sammen
12. fordel moussen i silikoneformene og sæt dem på frost

Tærten:

1. mel, flormelis og salt mixes sammen i en skål
2. det kolde smør skæres i mindre tern og smuldres ud i melet, til det ligner sand
3. tilsæt ægget og saml dejen til en kugle, pak dejen ind i film og kom den på køl i 20-30 min
4. dejen rulles tyndt ud og kommes over i et meget let smurt tærtefad (den vil glide ned hvis fadet er smurt for meget).
5. kanten skæres til, og der prikkes hul i bunden, med en gaffel
6. bage tærten i 10 min til den er gylden i en 200 grader varm ovn
7. tag tærten ud og lad den køle af, sku ovnen ned på 175 grader.

Mazarinmassen

1. smørret skal være blødt
2. marcipanen rives på den grove side af et rivejern
3. alle ingredienserne piskes sammen til en ensartet masse og fordeles herefter i den bagte tærte skal
4. det skal nu bages i 10-15 min ved 175 grader, den skal blive gylden på toppen
5. tag tærten ud og lad den køle helt af

samlingen

1. jordbærrene skæres i kvarte
2. rabarbermoussen pilles ud af formene og fordeles oven på kagen, men med plads i mellem så man kan se kagen og kan fordele jordbærrene imellem moussen.
3. tærten er nu klar til servering.