

Tarp husholdningsforening

**Torsdag d. 04/09-25**

**Tema: British pub grub**

**Forret: Fish finger sandwich**

**Hovedret: Steak and stout pie with mash and gravy**

**Dessert: Apple crumble med custard sauce**

## Forret:

### Ingredienser:

- 750g fisk
- 4 spsk. Mel
- 2 stk. æg
- 100g rasp
- Olie til friture
- 2 stk. bagekartoffel
- 6 stk. toastbrød
- 6 stk. hjertesalat

### Tartare sauce:

- 1 stk. æg
- 2½ dl olie
- 1 tsk. Dijon sennep
- 2 tsk hvidvinseddike
- Lidt salt
- 2-3 spsk. Cremefraiche
- 2 spsk. Kapers
- ½ gl. cornichons
- ½ stk. citron saft + skal
- ½ bt. Persille

### Fremgangsmetoden:

1. bagekartoflerne skrælles og rives på et rivejern
2. når de er revet, skal de skylles under varmt vand 2 gange, inden de vrides fri af vandet i et viskestykke.
3. fisken kigges efter for ben, og skæres ud til fiskepinde på 6 cm. I længden og ca. 2-3 cm i bredden
4. fisken paneres i mel, æg og rasp
5. i en gryde varmes olien op så den er omkring 160grader
6. fisken steges til den er gylden og færdig inden i
7. når fisken er færdig, skal kartoffelstrimlerne frituresteges til de er sprøde og gyldne (olien skal måske varmes op til 180grader)

### tartar saucen:

1. i et højt glas kommes et æg uden at ødelægge blommen, hvidvinseddiken, dijonsennep, salt og olie det hele stav blendes sammen. Hvis mayo er lidt for tynd tilsættes der mere olie og stavblendes igen
2. cornichonsne skæres ud i små tern, kapersene hakkes groft og persillen hakkes fint
3. i en skål kommes nu mayoen, cremefraichen, cornichonsne, kapers, og persille
4. det røres godt sammen og der tilsættes fintrevet skal fra citronen og saucen smages til med citronsaft, salt og lidt peber

### samling:

1. toastbrødet ristes af så det bliver sprødt
2. d 6 blade hjertesalat skylles, og tørres for vand. Læg 2 blade på 1 stk. toastbrød så der er 3 stk. med salat og 3 uden
3. fordel fiskepindene på brødet med salaten, og kom en god skefuld tartarsauce ovenpå.
4. herefter kommes de sprøde kartofler på, inden de sidste 3 stykker brød lægges på toppen.
5. del nu sandwichen diagonalt, så de bliver trekantet, og server en ½ sandwich til hver.

## Hovedret:

### Ingredienser:

#### Oksekødsstuvning

- 800g oksekød i tern
- 2 stk. løg
- 2 stk. bladselleri stilke
- 4 fed hvidløg
- 2 stilke timian
- 2 stk. laurbærblade
- 3 dl oksebouillon (2x terninger)
- 4 dl stout
- 2 stk. gulerødder
- 2 stk. færdig tærtedej
- 1 stk. æg

#### Mash

- 500g bagekartofler
- 50g smør
- ½ dl mælk

#### Gravy

- 50g smør
- 50g mel
- 1½ dl rødvin
- 3½ dl oksebouillon

### Fremgangsmetoden:

1. grøntsagerne skylles, skrælles, pilles og skæres i små tern og hvidløget presses
2. i en gryde varmes lidt olie op og kødet brunes af på alle kanter, herefter tages det op og sættes til siden
3. til gryden kommer løg, bladselleri, og hvidløg i og sautes ved middelvarme i ca. 8-10 min
4. kom kødet tilbage i gryden, sammen med timian, laurbærblade, bouillon, øl, gulerødder og bringes i kog
5. herefter skues der ned for gryden og det hele simrer, til kødet er mørt ca. 2 timer
6. i en høj kageform smøre med meget lidt olie og fore formen med den ene tærtedej den skal dække både bunden og siderne
7. prik hul i dejen med en gaffel på bunden og lad dejen sidde ud oversiderne på formen
8. bag den nu i ovnen ved 200g i 15 min
9. tag nu tærten ud af ovnen og lad den køle ned, når den er kølet ned, skæres det overskydende på kanterne af med en brødkniv så kanten står skarpt
10. når kødet er mørt fjernes timianstilkene og laurbærbladene, og stuvningen hældes over i tærten
11. penselkanten rundt med ægget og læg den anden tærtedej over så den lukker som et låg tryk kanten fast og skær der overskydende dej af, på toppen af tærten skæres der 3 huller så dampen kan komme ud
12. bag tærten i ovnen i ca. 35 min til tærten er gylden og færdigbagt

### mash

1. kartoflerne skrælles og skæres i tern og koges møre
2. smørret skæres i små terne og mælken lunes op
3. når kartoflerne er møre piskes de kort med piskeriset til de er moste
4. tilsæt smørret og pisk igen kort til smørret er opløst
5. tilsæt mælken lidt ad gangen og pisk til mosen til den har den rette konsistens pas på ikke at overpisk mosen ellers bliver den lang og trevlet
6. smag mosen til med salt

**gravy:**

1. i en gryde smeltes smørret og melet bages af
2. tilsæt rødvinen og pisk konstant den vil blive meget tyk
3. tilsæt boullonen lidt ad gangen til vi opnår den rette konsistens husk det er en sauce ikke sovs
4. smag saucen til med salt og peber

**samlingen:**

1. når tærten er færdig, skal den serveres med mos og gravy

## Desserten:

### Ingredienser:

#### Æble kompot

- 6 stk. æbler
- 30g smør
- 1½ spsk. Sirup
- 50g sukker
- 50g brun farin
- 30ml. whisky

#### Crumble:

- 170g mel
- 70g havregryn
- 100g smør
- 70g sukker
- 70g brunfarin

#### Custard:

- 6 stk. æggeblommer
- 100g sukker
- 5 dl sødmælk
- 1 vaniljestang

### Fremgangsmetoden:

#### Æblekompotten

1. tænd en ovn på 180grader
2. skræl æblerne, fjern kernehuset og skære dem i store tern
3. i en gryde smeltes smørret og herefter tilsættes siruppen, sukkeret og den brunefarin rør rundt til det er mixet sammen og tilsæt så whisky lad det simre i ca. 5 min ved middelvarme
4. tilsæt æblerne til gryden og lad dem simre i et par min til de er snasket godt ind
5. smør et ovnfast fad og kom æblerne over i

#### crumble

1. smørret skæres i tern
2. i en skål mixes alle ingredienserne sammen
3. spred crumblen over æblemassen så de er helt dækket
4. bag æblerne i ovnen i ca. 30-40 min toppen skal være sprød og gylden og æblerne skal være møre

#### custard:

1. i en gryde kommes mælken og vaniljekornene og varmes op til lige under kogepunktet
2. i en skål piskes æggeblommer, og sukker sammen
3. når mælken er oppe i temperatur, hældes den over i æggeblommerne i en tyndstråle mens der piskes hele tiden
4. når det er helt mixet sammen, kommes det tilbage i gryden og skal koge til det tykner ved lav varme mens her rørs i det hele tiden **det må ikke koge** når det er tyknet tages det af varmen

#### samling:

1. når æblecrumblen er færdig, skal den servers varm/lun og med den varme custard sauce