

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 07/05-2026

Tema: sommeren kommer

Forret: brød m. aioli

Hovedret: bøffer m. stege små kartofler, stegte grøntsager og whisky sauce

Dessert: chokolademousse m. chokolademarengs, is og bær

Forret:

hvidløgsbrød m. parmesan

ingredienser:

- 1 spsk. Tørgær
- 1 spsk. Sukker
- 2½ dl varm vand
- 1 tsk. Salt
- 2 tsk. Tørret rosmarin
- 1 tsk. Tørret basilikum
- 1 tsk. Tørret oregano
- 6 fed hvidløg
- 680g mel
- 85g parmesan
- 2 spsk. Olie
- 1 spsk. Smør

Aioli

ingredienser:

- 1 æg
- 2-2½ dl olie
- ½ tsk. Dijon sennep
- ½ tsk. Hvidvinseddike
- Salt
- 2-3 fed hvidløg
- ½ bdt. Persille

Fremgangsmetoden:

Brødet:

1. pil og pres hvidløgene
2. i en skål blandes gær, sukker, vand, krydderurterne, salt og hvidløg
3. tilsæt melet og osten og ælt dejen til den er lind og elastisk
4. kom dejen over i en skål og lad den koldt hæve til dagen efter
5. når dejen har stået i en time, deles dejen i 2 uden at rør for meget ved den lægges de på en bageplade med bagepapir der har fået lidt olie
6. lad brødene hæve i 15-20 min inden de bages af i en 190grader ovn i 18-20 min til de er gyldne

aioli

1. det hele kommes i et højt glas, det er vigtigt at æggeblommen ikke går i stykker inden der blende
2. blend nu det hele sammen, det er vigtigt at stavblenderen trykkes helt i bund ved start, herefter kan man bevæge den rundt i glasset til alt olien er fordelt

Hovedret:

Ingredienser:

Bøffer:

- 5 stk. bøffer af 200g stk.
- 2 pk. Bacon i skiver
- 100g smør
- ½ pk. Timian
- 5 fed hvidløg

Kartoflerne:

- 1 kg små kartofler
- 100g smør
- Krydderier efter eget ønske

Stegte grøntsager:

- 200g små gulerødder
- 3 stk. forårsløg

- 150g grønne bønner
- 100g smør

Whisky sauce:

- 1 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- ½ spsk. rosmarin
- 2 spsk. Sukker
- ½ dl balsamico
- ½ dl whisky
- 1 dåse hakket tomat
- 2,5 dl fløde
- 1 stk. oksebouillon
- Salt og peber
- Maizena til jævning

Fremgangsmetoden:

Bøfferne:

1. bøfferne rulles ind i bacon, og krydders med salt og peber
2. de skal nu steges af sådan som I vil have dem evt. kan de færdiggøres i ovnen
3. steg dem af i olie til de har fået stegeskorpe, og tilsæt her efter smør, urter og hvidløg

Kartoflerne:

1. kartoflerne skylles og skrubbes rene, og koges møre i let saltet vand
2. herefter drænes de og steges af på en pande med olie og smør
3. tilsæt de krydderier i synes så de smager lækkert

stegte grøntsager:

1. orden grøntsagerne
2. kog gulerødderne møre i en gryde med vand inden de steges af med de resterne grøntsager på en pande med salt og peber

Whiskysovsen

1. løg og hvidløg pilles og fin hakkes
2. løgene steges klar i en gryde, inden sukker og rosmarin tilsættes og steges med til det bliver brunt
3. nu tilsættes balsamico og reduceres ind til halvdelen,
4. nu tilsættes whiskyen og den reduceres også ind til de halve
5. når whiskyen er reduceret tilsættes, fløden oksebouillon, og dåsetomaterne
6. lad det hele simre i 20 min på middel varme,
7. blend nu saucen med en stavblender, og smag det til med salt og peber og jævn evt. med maizena

Desserten:

Ingredienserne:

Chokolademarengs:

- 4 stk. æggehvider
- 200g sukker
- 3 spsk. Kakao
- 75g chokolade (70%)
- 1 tsk. Hvidvinseddike

Chokolademousse

- 225g chokolade 50%
- 8 stk. æggeblommer
- 45g sukker
- 3 dl fløde

Samling

- 100g jordbær
- 100g blåbær
- 100g brombær
- 1-2 kugle is

Fremgangsmetoden:

Chokolademarengsen:

1. skålen rengøres med eddike inden æggehviderne kommes i
2. nu piskes hviderne til de puffer op og man ikke kan se mere flyvende hvide i, når de er her, tilsættes sukkeret af tre gange hvor der piskes i mellem hver
3. når massen er ved at være stiv og sej i konsistensen, kommer man eddiken i og pisker det hurtigt med
4. strø nu kakaopulveret i men sigt det direkte ned i hviderne igennem en sigte og pisk det nu sammen
5. fint hak chokoladen og vend den i marengsen
6. hæld massen ud på en bageplade med bagepapir og glat den ud på hele pladen
7. bag marengsen ved 140 grader i 1 time og 15 min.

Chokolademoussen:

1. hak chokoladen og smelt den over et vandbad, den skal kun lige smeltes så er det af med den
2. i en skål piskes æggeblommerne og sukret til en luftig æggesnaps
3. når chokoladen er smeltet, skal den vendes ned i æggemassen
4. fløden piskes til en let flødeskum
5. flødeskummen vendes ned i chokolademassen
6. fordel moussen i glas eller dessert skåle og sat den på køl i 1 time

samling:

1. jordbær, blåbær, og brombær skylles
2. jordbærerne skæres i tern og brombærerne halveres
3. server chokolademoussen med stykker af marengsen og 1-2 kugle is og de friske bær