

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 03/09-26

Tema: Tarp husholdningsforenings klassiker

Forret: Risotto m. ærter, citron og sprød parmaskinke

Hovedret: Kylling i hvidvinssauce m. ovnbagte krydderkartofler og syltede agurker

Forret:

Ingredienser:

- 3 dl risotto ris
- 4 skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 1 citron
- 250g ærter
- Ca. 150g revet parmesan
- 9 dl bouillon (kylling og grønsag)
- 4 dl tør hvidvin
- Smør (til at stege i)
- 2 pk. Parmaskinke

Fremgangsmetoden:

1. Pil og fin hak skalotteløgene, og pres hvidløget
2. I en gryde kommes det lidt smør i, og løgene klares
3. Nu kommes risene i og steger med i 3 min ved middelvarme så de ikke brænder på, hvis det virker lidt for tørt, kan der kommes lidt mere smør i
4. hæld nu hvidvinen på og lad den reducere til ca. det halve
5. nu tilsættes bouillon en lidt af gang ca. 1dl ad gangen, der skrues ned på svag varme og der røres rundt med jævne mellemrum, da det ellers vil brænde på
6. denne proces forsætter man til risen er kogt så de ikke har bid, men er færdige
7. imens rives skallen fra citronen, og parmasen hvis ikke den er revet i forvejen
8. parmaskinken steges først og hakkes groft ud
9. nu tilsættes ærterne, citronskallen og den revet parmesan, (den vil tykne nu, hvis den bliver for fast i konsistensen, så spædes der til med lidt mere bouillon)
10. smag til med salt, peber og citronsaft
11. risottoen er klar til servering med sprød parmaskinke over

Hovedret:**Ingredienser:***Kylling og hvidvinssauce*

- 1 kg kyllingelår m. overlår
- 1 spsk. Estragon tørret
- 1 bt. Frisk estragon
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2 stk. porre
- 2 dl hvidvin
- 3 dl kyllingebouillon
- 1 ½ dl fløde
- 1 spsk. Dijon sennep
- 250g champignons
- ½ stk. citron

Kartofler

- 1 kg kartofler
- Olie
- Krydderier af eget valg
- Salt og peber

Syltede agurker:

- 2 stk. agurker
- 2 dl vand
- 2 dl hvid eddike
- 2 dl sukker
- Laurbærblade og peberkorn efter smag (2-5 stk.)

Fremgangemetoden:*syltede agurker:*

1. agurkerne skylles og skæres i tynde skiver
2. i en gryde kommes vand, eddike, sukker, laurbærblade, og peberkorn i og giver det et opkog
3. hæld sylte lagen over agurkerne og lad dem stå og trække til retten er færdig

kartofler

1. kartoflerne skylles og skæres i både
2. bland kartoflerne med lidt olie og valgfrie krydderier
3. fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 200 grader i 25-30 min til de er møre og gyldne

kylling og hvidvinssauce

4. løg og hvidløg fint hakkes
5. porerne renses for jord og skæres i tynde skiver
6. kyllingelårene krydders med salt, peber og tørret estragon brun dem af i en stor gryde i lidt olie og læg dem til side
7. svits nu løg og hvidløg af 2-3 min tilføj evt. lidt mere olie og tilsæt nu porerne og steg videre i et par min
8. kom kyllingelårene tilbage i gryden tilsæt hvidvinen og lad den kog i 3-4 min
9. tilsæt boullonen, fløden, og sennep og lad det simre i 25 -30 min
10. rens champignonsne og skær dem i skiver
11. hak den friske estragon
12. på en varme pande med lidt olie steges champignonsne af og vendes herefter op i gryden til kyllingen sammen med den friskhakkede estragon
13. efter ca. 25 min smages saucen til med salt, peber og citronsaft