

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 08/10- 26

Tema: Tarp gril klassiker

Hovedret:

1. Dobbelt bacon cheese
2. ribbensteg sandwich
3. frankfurter special
4. Tarp burger

Hovedret 1.

Der skal blive 20 sliders boller

Ingredienser

- 3 dl mælk
- 25g gær
- 2 spsk. Honning
- 1½ tsk. Salt
- 1 kn. Kardemomme
- 550g mel
- 2 stk. æg
- 125g smør

Ekstra

- 1 stk. æg
- Sesamfrø

Det er til 25 sliders

- 1kg hakket oksekød
- 2 stk. æg
- 2 fed hvidløg
- 2 stk. løg
- 2 tsk. Dijonsennep
- 1 tsk. Sød paprika
- Lidt tabasco for spice

Karamelliseret løg

- 6 løg
- 100 g smør
- Lidt sukker

Dijonnaise:

- 1½ tsk grov dijon sennep
- 3 stk. æg
- 6 tsk. Eddike (hvidvinseddike)
- 6 dl olie
- Salt

Andet:

- 2 stk. modnet cheddar ost
- 25 stk. bacon
- 25 blade salat

Fremgangsmetoden:

Sliderne

1. skær smørret i tern og lad det blive stue tempereret
2. lun mælken og kom den i en skål og rør gæren ud her i
3. tilsæt honningen, salt, ægget, kardemomme, smør og 2/3 del af melet
4. rør den godt sammen i en røremaskine til den er ens og glat
5. rør derefter det sidste mel i til dejen bliver smidig og elastisk lad den hæve i 2 timer med et klæde over
6. form dejen til 20 boller og læg dem på en bageplade med bagepapir 1 time og 30 min
7. pensel bollerne med æg og drys med sesam
8. bag dem ved 175 grader i 12-14 min
9. og lad dem køle af på en rist

bøfferne

1. alle ingredienserne røres sammen til farsen og der formes 40 bøffer
2. steg baconen af på panden
3. steg bøfferne af på en panden til de er gennemstegte og med god stegeskorpe
4. osten skæres i skiver eller rives
5. kom ost på bøfferne når de er næsten færdig så osten kan smelte lidt ned over bøffen

karamelliseret løg

1. løgene skæres i skiver og steges af på en pande med smør ved lav varme
2. når de er faldet godt sammen tilsættes sukkeret så bliver ekstra karamelliseret

dijonnaise:

1. alle ingredienserne undtaget den grove sennep kommes i et højt glas og stav blendes
husk blommen må ikke gå i stykker inden stavblenderen sænkes ned i glasset
smag ny dressingen til med den grove sennep juster evt. med salt eller syre

anretningen

1. burgerne samles med salat i bunden og karamelliseret løg oven på bøfferne

hovedret 2.

ingredienser:

- 2kg ribbensteg

Syltede rødkål

- 1 stk. rødkål
- 25g Smør
- 2 stk. stjerne anis
- 4 stk. laurbærblade
- 2 dl æblecider eddike
- 4 dl æblejuice
- 4 – 6 spsk. Ribsgele

Syltede æbler

- 6 stk. æbler
- 3 dl lager eddike (hvid)
- 1½ dl sukker
- 1½ dl vand
- 1 tsk. Sort peberkorn

Urtemayo:

- 1 bt. Purløg
- 1 bt. Persille
- 1 bt. Estragon
- 3 stk. æg
- 6 tsk. Eddike (hvidvinseddike)
- 3 tsk. Dijon sennep
- 6 dl olie
- Salt

Mini burgerboller:

Giver 32 stk.

- 50 g gær
- 5 dl mælk
- 50g smør
- 2 tsk sukker
- 1 tsk. Salt
- 200g fuldkornshvedemel
- 500g mel
- 2 æg

Fremgangsmetoden:

Ribbenstegen

1. tjek at sværene er skåret ordentligt igennem og gnid sværene godt med salt
2. sæt stegen på en ovnrist med en bradepande under
3. giv stegen 25 min ved 225 grader
4. efter 25 min skues ovnen ned på 190 grader og steges videre i 45 min kerne temperaturen skal være 65 grader
5. rist sværen af på grill funktionen men hold øje så de ikke brænder
6. lad stegen hvile i mindst 10 min inden den skæres

Rødkålen

1. fjern de yderste blade på rødkålen og skær den i strimler
2. steg rødkålen af i en gryde med smør ved middelvarme, når kålen begynder at falde sammen kommes alt undtaget ribsgeleen i og lad det simre i 1. 30 min tilsæt nu ribsgeleen og lad det smelt med inden der smages til med ekstra ribsgele / sukker og salt

syltede æbler:

1. vand, eddike, sukker og peberkorn koges op
2. æblerne vaskes og skæres i tynde skiver uden kernehus
3. kom æblerne op i en skål og kom den varme lage over lad dem stå til servering

urtemayo:

1. alle ingredienserne kommes i et højt glas og stav blendes
husk blommen må ikke gå i stykker inden stavblenderen sænkes ned i glasset
smag ny dressing til med den grove sennep juster evt. med salt eller syre

mini burgerbollerne

1. smørret smeltes i en gryde og mælken tilsættes heri
2. smulder gæren i en skål og hæld mælken over og opløs gæren
3. tilsæt de sidste ingredienser mel tilsæt melet lidt ad gangen og ælt dejen godt sammen (evt. på en røremaskine)
4. lad dejen stå i 1 time til hævnning
5. del dejen i 32 små boller og tril dem runde og sæt dem på en bageplade med bagepapir
6. tryk bollerne lidt flade og lad dem stå og efterhæve i 30 min
7. pensel bollerne med sammenpisket æg og bag dem i oven i ca. 10-12 min ved 200grader

Hovedret 3.

ingredienser:

Chili cheddar portvin pølse

- 2,5 kg nakkefilet
- 40g salt
- 2,5 tsk sort peber (stødt)
- 1 stk. løg
- ½ tsk muskatnød
- 120g mel
- 7 dl fløde
- 2 æg
- 2 ps. Svinetarm
- 1 dl hvid portvin
- 10g chili (stærk)
- 200g røget bacon
- 100g ekstra modnet cheddarost

Ketchup:

- 400g tomat
- 150g blommetomater
- 1 æble
- 2 løg

- 1 fed hvidløg
- 50g sukker
- 2 spsk. Brun farin
- ½ dl æblecidereddike
- 1 kn. Støt nellike
- 1 tsk salt og peber

Karryketchup:

- 300g ketchup
- 3 spsk. Karry
- 1,5 tsk røget paprika
- 1,5 spsk. Sukker
- 3 spsk. Æblecidereddike
- 1,5 tsk. Cayennepeber

Agurkesalat:

- 2 agurk
- 2 dl eddike (hvid)
- 2 dl sukker
- 1 dl vand
- 4 stk. laurbærblade
- 8 stk. peberkorn

Fremgangsmetoden:

1. svinetarmene lægges i meget koldt vand i 30 min
2. skær kødet ud i mindre tern og kom dem i fryseren i 15 min
3. kør kødet igennem kødhakkeren og bland det hakkede kød godt med saltet
4. tilsæt mel, muskatnød, revet løg og peber og rør det godt sammen
5. tilsæt æg og rør igen godt rundt
6. tilsæt fløden lidt ad gangen og rør det godt rundt for hver gang
7. chili og baconen hakkes fint
8. osten rives fint
9. tilsæt, chili, bacon, ost og portvin til farsen og rør godt rundt
10. sæt nu farsen på køl i 30 min
11. tarmene skylles nu under koldt rindende vand
12. nu sættes tarmen på pølsetuden til der kun er 5 cm tilbage, kør fars i tarmen til i får luften ud og bind en knude på enden inden i fortsætter fyldningen
13. nu skal der fyldes fars i tarmen (dette kræver 2 mænd, en der holder pølsen og en der stopper fars i)
14. fyld tarmen til en god tykkelse og en længde på ca. 12 cm.
15. del pølserne ved at sno tarmen et par gange og fyld så den næste pølse
16. dette fortsættes indtil der igen kun er 5 cm tilbage på tuden bind en knude på enden
17. en gryde med vand bringes i kog, når vandet koger skues der ned så temperaturen er lige under kogepunktet
18. kom nu pølserne op i gryden og lad dem pochere i 5-7 min
19. tag dem nu op og lad dem tørre

20. let steg dem på en panden inden de flækkes og kommes i frituren

karryketchup

1. tomaterne skæres i tern
2. æblet skæres i tern
3. løg og hvidløg pilles, løget fint hakkes og hvidløget rives
4. kom alle ingredienserne til ketchup i en gryde og lad det simre i 45 min med låg
5. tag låget af og lad det simre i 15 min mere
6. lad det køle lidt af inden det blendes
7. bland nu alle ingredienserne sammen så det bliver til karryketchup

agurkesalat

1. eddike, vand, sukker, laurbærblade, og peber koges op
2. agurken skæres i tynde skiver
3. den varme lage hældes over agurkeskiverne og sættes til side indtil de skal bruges

samling:

1. 1 rødløg skæres i fine tern
2. den flækkede friturestegte chili cheddar, portvins pølse, for lidt karryketchup, syltede agurker og drysses med de fint hakkede rødløg

hovedret 4.

ingredienser:

BBQ sauce

- 3 dl ketchup
- 300g brun farin
- 6 spsk. Æblecidereddike
- 6 tsk. Dijon sennep
- 6 tsk. Paprika
- 6 tsk. Chipotle
- 3 fed hvidløg

Spicy mayo

- 3 stk. æg
- 6 tsk. Eddike (hvidvinseddike)
- 3 tsk. Dijon sennep
- 6 dl olie
- Salt
- 9 spsk. Jalapenos + lidt lage
- 3 fed hvidløg

Focacciabrød:

Til 20-22 mindre burger

- 800g lunken vand

- 50g gær
- 1kg mel
- 9 spsk. Olie
- 6 tsk. Salt
- Rosmarin og oregano

Andet:

- 22 skiver bacon
- 1kg oksekød

Fremgangsmetode:

BBQ-sauce

1. pil og riv hvidløget fint
2. alle ingredienserne kommes i en gryde og koges sammen i 10-15 min inden det sættes til side

spicy mayo

1. alle ingredienserne kommes i et højt glas og stavblendes
æggeblommen må ikke gå i stykker før stavblenderen sænkes ned i glasset og startes
2. smag mayo'en til med mere salt, syre og jalapenos for spice

focacciabrødet:

1. vandet og gæren røres ud i en skål
2. tilsæt melet lidt af gangen og rør det godt sammen
3. tilsæt nu olien, saltet og rør det igen sammen, dejen vil være tynd det er meningen
4. i et fars med bagepapir og dejen hældes over i, det skal nu stå i 45 min
5. tænd ovnen på 225 grader
6. der laves nu små fingre huller i dejen og der drysses med lidt olie på toppen inden urterne fordeles
7. bag det i oven i 20-22 min

andet:

1. steg baconen af på panden
2. form bøfferne til små hakkebøffer og steg dem af på panden med salt og peber
3. byg burgerne