

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 24/09-26

Tema:

Forret:

Hovedret: spicy pasta m. kylling, spinat og chili

Dessert: bagte ferskner og nektariner med hvid chokoladecreme og havregrynsgrumble

Hovedret:

ingredienser:

- 1 kg Kylling bryst eller inder filet
- 1 tsk. Tomatpure
- 300g cherrytomat
- 2 stk. hønse bouillonterning
- 200g neutral flødeost
- 5-7 fed hvidløg
- 2 stk. skalotteløg
- 2 dl hvidvin
- 150g Parmesan
- 2 stk. røde chilier
- 2 tsk. Paprika
- 1 tsk. Sød paprika
- ½ ps frisk spinat
- 750g Pasta cellentani
- ¼ bt. Basilikum

Fremgangsmetoden:

1. kyllingen skæres i skiver
2. pil og hak hvidløg og løget
3. fin hak chilierne (man bestemmer selv styrken, 1 eller 2 og om der skal kerner med eller ej)
4. del cherrytomaterne i halve
5. steg kyllingen af på panden med krydderierne samt chilierne
6. tag det af og steg løgene af
7. tilsæt cherrytomaterne
8. tilsæt tomatpure
9. tilsæt hvidvinen samt bouillonon og lad den reducere lidt
10. kog pastaen al dente
11. tilsæt flødeosten og spinaten
12. når osten er smeltet, tilsættes kyllingen sovsen sammen med 100g parmesanen
13. smag til med salt, peber og citronsaft
14. kom pastaen over i soves og mix sammen inden det serveres med ekstra parmesan og frisk hakket basilikum

Desserten:**Ingredienser:**

- 250g ferskner
- 250g nektariner
- 4 spsk. Sukker
- 1 stk. vaniljestang
- 3 spsk. Mørk rom
- 200g hvid chokolade
- 1 æg
- 2 æggeblommer
- 3 dl creme fraiche 38%
- 100g havregryn
- 100g hvedemel
- 100g sukker
- 100g smør
- 0,5 tsk. Salt

Fremgangsmetoden:

1. tænd ovnen på 175 grader
2. skyl frugterne, fjern stenen og skær dem i tern
3. på en bageplade med bagepapir, fordeles frugterne
4. vaniljestangen flækkes og kornene skræbes ud og blandes med sukkeret
5. vaniljesukkeret fordeles udover frugterne, inden de bages i 20 min.
6. når frugterne er bagt, tages de ud og afkøles let inden de blandes med rommen
7. den hvidechokolade smeltes over vandbad ved lav varme, og afkøles let
8. æggene røres sammen med chokoladen, og derefter cremefraichen
9. nu fordeles frugterne i 5 glas/skåle og chokoladecremen fordeles over blommerne kom det hele på køl 45 min – 1 time
10. ælt havregryn, mel, sukker, smør og salt sammen til en ensartet masse
11. fordel dejen på en bageplade og bag dem i ovnen i 15 min ved 180 grader.
12. anret havregryns crumblen over dessertglassene og de er klar til servering