

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 29/10-26

Tema: Efterårs lækkerier

Forret: bruschetta m. svampe

Hovedret: kalv navarin printaniere

Dessert: rødgrød med vaniljecreme

Forret:**Ingredienser:**Svampestuvningen:

- 400g blandede svampe
- 75g gorgonzola
- 1 dl hvidvin
- 1½ dl fløde
- 1 stk. skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- Lidt smør
- ¼ bt. Purløg
- ¼ bt. Persille

Syltede rødløg:

- 2 stk. rødløg
- 1½ dl eddike
- 1½ dl sukker
- 1 dl vand
- 2 stk. laurbærblade
- 4 stk. hele peberkorn

Andet:

- 1 surdejs flutes
- 3 fed hvidløg

Fremgangsmetoden:Syltede rødløg:

1. løgene pilles og fin snittes
2. eddike, vand, sukker, laurbærbladene, og peberkorn koges op og hæles over de fint snittede rødløg
3. det sættes til side ind til anretning.

Svampestuvningen:

1. svampene renses og skæres i mindre stykker
2. løg og hvidløg pilles og fint hakkes
3. svampene steges af på en pande i lidt smør til de falder sammen og bliver gyldne
4. tilsæt løgene og lad dem stege med i et par minutter
5. kom hvidvinen på og lad den reducere til ca. de halve
6. kom nu fløden på og skru ned for varmen lad det stå og koge ind til en god tyk stuvning
7. persillen fint hakkes og purløgen fint snittes 2/3 kommes ned i stuvningen det sidste gemmes til anretningen
8. surdejsflute skæres i skiver
9. hvidløgene pilles og gnides henover, brødene inden de steges af på en pande i smør
10. når svampestuvningen er tyk og cremet skal den anrettes ovenpå det smørstegte brød og pyntes med lidt syltede rødløg og urterne

Hovedret:**Ingredienser:**

- 1kg kalveteren
- 7½ dl oksebouillon (2 terninger)
- 1 ds. Tomatpure
- 4 fed hvidløg
- 300g ærter
- 300g perleløg
- 300g gulerødder
- 300g majroe

Kartoffelmos

- 1½ kg bagekartofler
- 300g smør
- 3 dl sødmælk

Fremgangsmetoden:**Kalv navarin printaniere**

1. kalvekødet steges godt af i lidt olie
2. hvidløget pilles og fint hakkes og tilsættes i gryden sammen med tomatpure
3. tilsæt bouillon og lad det simre i 1½ time
4. imens kødet simrer, skælles gulerødderne og skæres i mundrettestykker (eller tournerede)
5. majroerne vaskes grundigt og skæres også i mundrette stykker eller tourneres
6. perleløgene pilles og kun bunden skæres af
7. alle grøntsagerne koges i let saltet vand gulerødderne skal koges længere end majroerne og perleløgene skal
det er vigtigt at de ikke er udkogte, men ikke har bid
8. mærk om kødet er mørt eller om de lige skal have 30 min mere
9. jævn saucen med mejsstivelse og tilføj de kogte grøntsager og ærterne
10. smag retten til med salt, peber og syre

kartoffelmosen

1. kartoflerne skrælles og deles i halve og koges møre i usaltet vand
2. når de har kogt, hældes vandet fra, og kartoflerne dampes tørre i gryden over middel varme husk at ryste gryden så de ikke brænder på (kartoflerne begynder at smuldre og blive hvide i overfladen)
3. kog mælken op
4. tag kartoflerne af varmen og mos dem med en elpisker
5. tilsæt nu mælken lidt af gangen til den rette konsistens
6. smørret skæres i mindre stykker og kommes ned i mosen, vend det sammen med en grydeske eller en dejskraber til at smørret er inkorporeret.
7. smag mosen til med salt og peber

dessert:**ingredienser:**vaniljecreme

- 1 stang vanilje
- 60g sukker
- 25g majsstivelse
- 3 dl sødmælk
- 1 stk. æggeblomme
- 1 blad husblas
- 2 dl fløde

Rødgrød:

- 600g skovbær
- 1½ dl vand
- 150g rørsukker
- 1½ spsk. Mejsstiveles
- 1 kn. Kanel og kardemomme

Fremgangsmetoden:Rødgrøden:

1. i en gryde kommes bær, sukker, krydderierne og vandet, bring det hele i kog og lad det simre i 15-20 min til bærrene er møre og har afgivet deres saft
2. jævn nu grøden med majsstivelsen og sørg for at den bliver rørt godt ud
3. kom den over i en skål og sæt den på køl til den skal anrettes

Vaniljecremen:

1. husblassen ligges i blød i koldt vand
2. flæk vaniljestangen og skrab kornene ud fordel vaniljekornene i lidt af sukkeret ved at blande det med en kniv
3. 2 dl mælk og den tomme vaniljestang koges op i en gryde
4. vaniljesukker, sukker, og majsstivelsen blandes sammen, inden de blandes med den sidste dl mælk
5. tilsæt æggeblommen og pisk blandingen sammen igen
6. når mælken koger, kommes æggeblandingen over i og der piskes mens cremen koger og tykner
7. tag nu gryden af varmen og tilsæt den udblødte husblas som er vredet fri for vand
8. pisk nu det hele godt sammen, kom cremen over i en skål og kom skålen på køl og lad den står i 1 time
9. når cremen har stået i 1 time, piskes fløden let inden de to vendes sammen og kommes oven på den nedkølede rødgrød.