Tarp husholdningsforening

**Torsdag d. 19/11-26**

**Tema: Efterårs gænganger**

**Forret: Bagt tomatsuppe m. focacciabrød**

**Hovedret: Fyldt kyllingebryst m. pommes fondant, ærte francaise og blanquette sauce**

**Forret:**

**Bagt tomatsuppe**

**Ingredienser:**

1 ½ kg tomater

1 ½ stk.  skalotteløg

5 fed hvidløg

6 ¼ dl grønsagsbouillon

1 ¼ dl fløde

1 spsk. Oregano

1 spsk. Basilikum

Olivenolie

Salt og peber

**Fremgangsmetoden:**

1. tænd ovnen på 220 $^{0}$C
2. tomaterne skæres i grove stykker og lægges på en bageplade med bagepapir
3. de skal have lidt olie og vendes med krydderierne, bag nu tomaterne i ca. 20 min
4. pil løgene og hak dem groft (det skal blendes senere)
5. i en gryde med lidt olie, svitses løgene et par minutter
6. når tomaterne har bagt i 20 min, kommes de op i gryden med væsken fra bradepanden, tilsæt også bouillonen og fløden og lad det simre i 20 min.
7. blend suppen glat, smag suppen til med salt og peber.
   hvis suppen er for syrlig, tilsættes der lidt sukker.
   hvis suppen er for sød, tilsættes der lidt citronsaft.
8. til anretningen kommes der lidt cremefraiche oven på.

**focacciabrød**

**ingredienser:**

15 g gær

500g vand

1 tsk sukker

2 spsk. Olivenolie

4 tsk. Groft salt

700g durum hvedemel

100g soltørret tomater

3 kviste rosmarin

**Fremgangsmetoden:**

1. opløs gæren i lunken vand og tilsæt sukker, salt og olivenolie
2. sigt olien fra de soltørrede tomater og hak dem groft
3. tilsæt durummelet og rør dejen glat og smidig (den skal være klistret)
4. tilsæt tomaterne og ælt dejen sammen
5. i en smurt form, hældes dejen over i og hæves i køleskabet natten over eller i 10 timer (man kan lade den stå på bordet i så fald skal den hæve i 3 timer)
6. lidt tid inden dejen er færdig hævet, tændes oven på 220 $^{0}$C
7. når dejen har hævet, laves der huller i dejen med fingrene
8. hak rosmarinen groft
9. der drysses lidt olivenolie over så det er jævnt fordelt
10. drys salt og rosmarin udover så det er jævnt fordelt
11. brødet bages i den forvarmede ovn i 20-25 min, til det er sprødt og gyldent.

**Hovedret:**

**Ingredienser:**

*Fyldte kyllingebryster*

- 5 kylling bryster med skind
- 500g hakket kylling fars
- 1 ¼ dl æggehvide
- 0,75 dl fløde
- ¼ bt. Purløg
- ¼ bt persille
- ½ citron (kun skallen)

*Ærte francaise*

- 125 g røget bacon
- 1 stk. skalotteløg
- 10g smør
- 500g frosne ærter
- 1 hel hjertesalat

*Pommes fondant*

- 1 kg kartofler
- 1-2 l bouillon
- 100g Smør

*Sauce blanquette*

- 250g smør
- 250g hønsefond
- 1 æg
- 2 æggeblomme
- 2 spsk. Creme fraiche
- ½ stk. Citron (½ citronsaft)
- Salt og peber

***Fremgangsmetoden*:**

*soufflé fars*

1. urterne hakkes og snittes meget fint
2. det hakkede kyllingekød røres med salt og peber
3. herefter tilsættes æggehviden og der røres godt rundt
4. nu tilsættes fløden og de meget fint hakkede urter og der røres igen til det er en lind og ensartet masse kom den på en sprøjtepose og på køl til den skal bruges

*kyllingerne*

1. skindet løsnes fra kylling brysterne med en finger uden at siderne løfter sig
   der skal blive dannet sådan en lille lomme som fasen kan ligge inde i

2. den kolde souffle fars sprøjtes ind under skindet og glattes ud så det er fordelt over hele brystet
3. nu skal kylling brysterne rulles stramt op i husholdningsfilm og pocheres i en gryde ca. 20 min til de er helt færdige
4. når de har pocheret skal de ud af filmen og duppes tørre inden de skal stegs af på skind side i smør og olie

*pommes fondant*

1. kartoflerne skæres ud i tykke rektangler og koges møre i bouillon men kun lige til de er færdige de må ikke trække i vandet men skal drænes med det samme
2. på en pande kommes både olie og smør og kartoflerne steges gyldne på alle siderne

*ærte francaise*

1. baconen steges godt af og bliver helt sprød og tages af panden
2. løget fint hakkes og sauteres i baconfedtet
3. tilsæt ærterne og lad dem sautere med til de er varme
4. salaten deles i 2 og skæres i strimler på den korte led
5. når ærterne er varme tilsættes salaten og steges med til den begynder at falde sammen
6. tilføj baconen og smag det hele til med salt og peber tag det af varmen

*sauce blanquette*

1. smør og fonden varmes op sammen, til smørret er smeltet
2. blend æg, æggeblommen og cremefraichen med en stavblender
3. tilsæt smørblandingen i en tynd stråle mens der blendes
4. kom det tilbage i gryden og varm stille op til saucen tykner