

Mad Kompendium



Senior Kursus Vork Påskan 2016

Forord:	3
Generelt om Madlavning til mange mennesker	4
Indkøb:	4
Menu	5
Opskrifter:	6
Morgenmad til 10 personer:	6
Frokost til 10 personer:	6
Squashkage:	7
Grovboller med spinat:	8
Æggesalat:	9
Skinkesalat:	9
Creamcheese med krydderurter:	9
Broccolisalat:	10
Abemad:	10
Butterchicken med Naanbrød og Indisk Salat:	11
Naanbrød:.....	12
Indisk Salat:	12
Banankage:	13
Koldhævede kerneboller:	14
Flæskestegssandwich:	15
Pastasalat ala Greece:	16
Rødspætteruller med bacon/purløgssmør og sauterede rodfrugter:	17
Koldhævede majsboller:	18
Russisk Salat:	19
Italiensk Salat:	19
Råkostsalat:	19
Ølbraiserede Svinekæber med Kartoffelmos, Marinerede Champignon og Appelsinsalat:	20
Kartoffelmos.....	20
Marinerede champignon.....	21
Appelsinsalat.....	21
Ferskensuppe:	22
Verdens nemmeste og lækreste brød:	22
Koldhævede grovboller:	23
Gulerodsbrud:	24
Tunmousse:	25
Pasta med Tomatsauce:	25
Salat med Appelsin og Saltlakrids:	26
Hjemmelavede Romkugler:	26

Forord:

Du sidder nu med kompendiet omkring Maden på Senior Kursus Vork, Påske 2016. Det er første gang at jeg som Køkkenansvarlig har lavet et samlet kompendium med alle opskrifter og retter vi har tilberedt til jer som deltagere på Seniorkursus. Jeg håber at I vil kunne bruge det i jeres eget kredsarbejde til weekend ture, sommerlejre mv.

Jeg har valgt at indsætte de rå opskrifter, med link til hvor jeg har lige netop den opskrift fra, HUSK at når man laver mad til mere end 15-20 stykker, må man aldrig gange en opskrift direkte 1:1... forholdet i blandt andet krydderier og væske vil være helt skævt – prøv dig derfor lidt frem – det er altid muligt at tilsætte ekstra, men umuligt at tage noget fra når det først er kommet i ☺

Det er ikke alle opskrifter fra madplanen der er gengivet – nogle vil give sig selv og savner du noget, så spørg.

Jeg har ved hver opskrift skrevet en lille note om hvor man skal passe på når den ganges op til mange.

Har i spørgsmål er i meget velkommen til at skrive til mig på granberg@FDF.dk

God fornøjelse

*Heide Granberg
Køkkenschef
SeniorKursus Vork, Påsken 2016*

Generelt om Madlavning til mange mennesker

Regel nummer 1 er at det skal være sjovt og hvis det står til mig skal mad være spændende, varieret og meget gerne inspirerende. Vi skal alle have mad hver dag, så hvorfor ikke gøre det lækkert – mit budskab er at det koster næsten det samme at lave lækker mad, som det koster at lave kedelig/standard mad.

Den første gang man kaster sig ud i at lave mad til mange kan være ganske angst provokerende, hvis man ikke har nogen gode værktøjer at læne sig op af eller nogle gode medledere/instruktører at sparre med. Budskabet er, stil hellere et spørgsmål for meget end et for lidt. Det er super ærgerligt at gode råvarer bliver spildt fordi man ikke lige fik stillet det sidste spørgsmål.

Der findes mange gode regnetabeller på nettet når man skal regne ud hvor meget hver person spiser pr. måltid og jeg har her indsat lidt links. Det er vigtigt at huske på at der er meget stor forskel på hvor meget Peter-Pusling og Søren-Senior spiser – så en lille huske regel er at en almindelig portions opskrift (hvis der ikke er skrevet andet) dækker til 2 voksne og 2-3 børn, 6 børn eller 3 sultne seniorer/voksne – selvom der står 4 portioner angivet.

Mængde beregning pr. Person:

<http://www.dk-kogebogen.dk/teknik/teknik-beregn-mangde.php>

Omregning fra fx dl. til fx gram:

<http://www.dk-kogebogen.dk/teknik/weight.php>

Omregning fra amerikanske mål (fx cups) til gram:

<http://kagertilkaffen.dk/how-to/omregner/>

Indkøb:

Jeg strukturerer mine indkøb i et excel ark og her er det vigtigt for din egen skyld at kalde en vare det samme hver gang – et eksempel: Tomat – Tomater – tomat – tomater.

Det vil i excel give 4 forskellige linjer hvis du samler det i en pivot tabel i stedet for 1 samlet linje.

Der er mange Brugser/Købmænd som meget gerne vil pakke varerne for dig og lave en samlet regning, det er værd at overveje da det vil spare dig for en masse tid – så giv din lokale købmand et ring, du kunne jo være heldig at de ville hjælpe dig og oftest til meget konkurrence dygtige priser.

Et overslag i 2016 priser er at mad pr. Voksen koster ca. 75/80 kr. I døgnet – hvis det skal opfylde de krav og ønsker jeg nævnte øverst på denne side ☺

Menu

Madplan Vork - P16

	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag
Morgen:					Påske morgenbord
Frokost:		Standard	Standard	Standard	
Snack:		Frokost torsdag + Broccolisalat	Flæskestegssandwich + Pastasalat ala Greece	Frokost lørdag + Råkostsalat	
Aften:		Abemad		Frugt	Gulerods brud
Kakaodisk:	Butter Chicken m. Ris, Naan & Indisk salat		Ovnstegt fisk m. Sauterede rodfrugter	Ølbraiserede Svinekæber	Festaften
Natmad:	Squashkage + Kakao	Banankage			Romkugler + Kakao
				Fersken suppe	

Frokost:

Torsdag:	Rugbrød, Leverpostej, Spegepølse, Æggesalat, Avokado, Karrysild, Skinkesalat, Creamcheese, Torskerogn
Fredag:	Flæskestegssandwich
Lørdag:	Rugbrød, Leverpostej, Spegepølse, Friskedeller, Hummus, Stegt Torskerogn, Hytteost, Kartoffler, Russisk salat, Italiensk salat

Festaften:

Tunmousse
 Pasta m. Tomatsovs
 Hakkebøf m. Bløde løg
 Salat m. Appelsin, granatæble, blandet salat og saltlakrids
 Jordbær Trifli
 + brød

Nitte: Blad selleri

Opskrifter:

Morgenmad til 10 personer:

Boller	10 stk
Cornflakes	200 g
Havregryn	300 g
Mælk	2 l
Sukker	100 g
Marmelade	200 g
Ost	100 g
Smørbar	50 g
Kaffe	1,5 l
The	1 l
Yoghurt	2 l
Müsli	300 g

Frokost til 10 personer:

Rugbrød	1,5 pk.
Smørbar	100 g
Agurk	2 stk
Tomat	5 stk
Gulerod	750 g
Torskerogn	300 g
Skive pålæg	300 g
Æg	5 stk
Leverpostej	200 g
Remo	1 stk
Mayo	1 stk
Ristede løg	100 g
Makrel	250g
+ 1 salat	

Squashkage:

Dej:

350 g Squash, groft revet
250 g Brun farin
3 æg
100 g Smør
250 g Mel
3 tsk Kanel
1 tsk Stødt Allehånde
1 tsk Kardemomme
0,5 tsk Salt
1 Vanillestang
2 tsk Bagepulver
1 tsk Natron
125 g grofthakkede hasselnødder
100 g mørk chokolade, groft hakket

Topping:

100 g Smørbar
200 g Philadelphia (creamcheese)
500 g Flormelis
Revet skal af 1 øko citron + evt. Lidt vanillesukker

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en kniv. Fordel vaniljekornene i en spsk. brun farin. Pisk æg, vanilje og brun farin og smør sammen med en elpisker til sukkerkornene er opløst. I en ren skål blandes mel, krydderier, bagepulver, natron, hasselnødder, chokolade og salt. Vend det godt sammen og rør det i æg, smør og sukkerblandingen. Rør til sidst squash i og hæld dejen i en smurt springform. Bag kagen ved 175 grader varmluft i 30-45 minutter. Tjek om den er gennembagt inden den tages ud af ovnen – lad kagen køle helt af og kom derefter frosting på.

Pisk flormelis, vanilje, citronskal, smør og creamcheese sammen frosting er perfekt og lækker.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Grovboller med spinat:

ca. 24 stk.

4 dl mælk
50 g gær
150 g optøet, frossen helbladet spinat
250 g Karolines Køkken® Hytteost 4.5%
1 1/2 tsk. groft salt
1 1/2 dl solsikkekerner
100 g fuldkornshvedemel (ca. 1 1/2 dl)
750 g hvedemel
1 sammenpisket æg til pensling

Sådan laver du grovboller med hytteost og spinat:

1. Hæld mælken i en skål og rør gæren ud heri. Hak spinaten groft med fx en kniv, og tilsæt spinaten sammen med de øvrige ingredienser - gem lidt hvedemel.
2. Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg, og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 1/2 time.
3. Slå dejen igennem med en grydeske - stadig i skålen. Tilsæt evt. resten af melet.
4. Dyp 2 spiseskeer i varmt vand, og form 24 boller ved at sætte klumper af den bløde dej på plader med bagepapir.
5. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 1/2 time. Pensl bollerne med æg og bag begge plader i ovnen.
6. Bag bollerne i ca. 15 min. ved 225° (varmluft).

Tip! Bollerne smager dejligt med smør, men de er også fantastiske i madpakken med lækkert fyld. Prøv fx salatblade, agurkeskiver, røget kylling og en klat hytteost toppet med hakket purløg.

Mine Noter: Laver du til mange skal du ikke gange gæren op direkte – til 8 x opskrift ville jeg aldrig bruge mere end 100 g gær. Denne opskrift kan med fordel laves aftenen før og stilles til hævnings i køleskab natten over i en stor lukket beholder, gerne nederst da dejen kan hæve over kanterne.

Æggesalat:

4 pers.

100 g Mayo
0,5 tsk Karry
0,5 tsk Salt
Peber efter behov
4 hårdkogte æg
Karse til pynt.

- 1)rør mayonnaise med karry, salt og peber
- 2)klip karse
- 3)hak hårdkogte æg, vend dem i dressingen med karse
- 4)smag til med salt og peber

Mine Noter: Smag til undervejs og lav den gerne så den kan nå at trække mindst 1 time i køleskab.

Skinkesalat:

4 pers.

75 g skinke
25 g løg
peber
3 spsk mayonnaise
purløg

Bland revet skinke, løg, mayo og purløg, gerne i en minihakker/foodprocessor. Smag til med salt og peber.

Mine Noter: Smag til undervejs og lav den gerne så den kan nå at trække mindst 1 time i køleskab.

Creamcheese med krydderurter:

Creamcheese/Friskost kan gøres til spændende pålæg med fx persille, basilikum, hvidløg, ramsløg eller andre spændende krydderurter.

Broccolisalat:

6 personer (til frokost)

1 Broccoli (400g)
2 Rødløg, hakket
50 g Rosiner
20 g Mayo
75 g Solsikkefrø
25 g Creme Fraiche 9%
2 spsk Balsamico
2 spsk Sukker

Skær broccolien i mundrette stykker. Undgå at bruge for meget af stilken. Ønskes en lidt blødere konsistens kan man evt. dampe broccolien et par minutter (valgfrit). Lav en dressing af mayonnaise, cremefraiche, eddike og sukker. Bland rosiner, solsikkefrø, løg og dressing sammen med broccolien.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Abemad:

Frugt svarende til 1,5 stykke pr. Person
100g 70% chokolade, hakket (pr. 4 pers)

Råcreme:
4 pers.

2 æggeblommer (past.)
2 spsk Flormelis
1 vanillestang (eller 1 tsk vanillesukker)
2,5 dl Piskefløde

Pisk æggeblommer og flormelis tykt og skummende. Skrab kornene af den flækkede vanillestang og kom dem i. Pisk fløden stiv og vend den i æggemassen umiddelbart før servering.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Butterchicken med Naanbrød og Indisk Salat:

4 pers.

100 g yoghurt natural
1-2 tsk chiliflager
3 kardemommekapsler, knuste
0,5 tsk. nellike, stødt
2 tsk. garam masala
2 tsk spidskommen
2 fed hvidløg
1 spsk. friskrevet ingefær
1 tsk. Gurkemeje
400g hakkede tomater
500g kyllingebryst, skåret i tern
50 g smør
2 spsk. Olivenolie
1 løg i skiver
0,5 dl piskefløde

Tilbehør: indisk salat, ris, naanbrød og frisk koriander

Blend yoghurt, chili, nellike, spidskommen, kardemomme, gurkemeje, ingefær, garam masala, hvidløg og dåsetomater sammen til en lind sauce, som hældes over kyllingestykkerne. Lad kyllingen trække i min. 30 minutter i køleskabet – men gerne 2-3 timer.

Smelt smør og olie i en sauterpande. Sautér løgene til de bliver bløde og blanke. Tilsæt kylling, sauce og fløde. Lad det simre ved lav varme i 30-35 minutter, eller til kyllingen er mør.

Server med indisk salat, naanbrød, kogte ris og koriander i rigelige mængder.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Naanbrød:

4 stk.

25 g gær

1 dl. lunkent vand

1 dl mælk

1 sammenpisket æg

1 dl drænet yoghurt

3 spsk olivenolie

1 tsk. salt

1 tsk sukker

400-500g hvedemel ca.

Pensling og smag: smeltet smør, finthakket frisk koriander, hvidløg og nigella frø

Varm vandet og tilsæt mælken, rør gære ud i væsken. Tilsæt æg, yoghurt, olivenolie, sukker og salt + halvdelen af mel. Rør det grundigt igennem og tilsæt så lidt efter lidt mere mel.

Ælt dejen godt, den skal være smidig, men ikke får hård og ikke for klistret. Kom dejen i en skål og lad den hæve til dobbelt størrelse i en times tid. Del dejen i 4 og form dem flade i dråbeform. Lad dem hæve et kvarters tid på en bageplade med bagepapir. Pensl dem med den/de smage du ønsker. Vi var rundhåndet og det kan anbefales. Bag dem i en forvarmet ovn ved 230 grader varmluft i omkring 10 minutter.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Indisk Salat:

1 agurk, skrællet, halveret og skåret i skiver

2 modne tomater

1 rødløg, skåret i ringe

15-20 mynteblade

1 stor håndfuld frisk koriander

1 spsk olivenolie

saften fra 1 lime

0,5 tsk spidskommen

0,5 tsk garam masala

flagesalt og friskkværnet peber

Halver tomaterne og skrab kernerne ud i en skål. Skær tomatkødet i tern. Bland agurk, tomatern og rødløg i en skål. Kom tomatindmad, olie, limesaft, spidskommen, hvidløgsfed, garam masala, salt og peber i en blenderskål. Blend det sammen og vend marinaden med agurk, tomatern og rødløg. Lad den overskydende marinade dryppe af, så det blot er fordelt på grøntsagerne. Vend grøntsagerne med grofthakket koriander og mynte.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Banankage:

5-6 pers.

2 dl sukker

2 tsk vanillesukker

3 æg

2 dl hvedemel

1 tsk bagepulver

100 g smør

2 bananer

100 g mørk chokolade (jeg kan bedst lide den omkring 60-70%)

Tænd ovnen på 175°. Pisk sukker, vanillesukker og æg godt luftigt med en gaffel.

Bland mel og bagepulver sammen og vend det i dejen lidt ad gangen sammen med blødgjort smør. Mos bananerne og hak 100 g mørk chokolade og bland det i.

Fordel kagen i en form og bag den nederst i ovnen i ca 55 minutter (dog plejer jeg *kun* at bruge det som ca. tid, stik i kagen undervejs og tag den ud når dejen ikke længere hænger fast).

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Koldhævede kernebolle:

24 stk

1 l Vand

50 g Gær

1 spsk Havsalt

1 dl Solsikkekerner

1 dl Ristede græskarkerner

2 dl Hørfrø

2 dl Grahamsmel

900 g Hvedemel

Opløs gær og salt i vandet. Tilsæt solsikkefrø, græskarkerner, hørfrø, havregryn og mel. Rør dejen godt sammen med en grydeske - den skal være ret klæg. Bemærk at der ikke er fedtstof i dejen ud over de naturlige olier i kernerne.

Stil skålen med dejen til hævnning i køleskabet - mindst natten over. Når du er klar til nybagte bolle, tændes ovnen på 180° C varmluft/ 200° C alm. ovn.

Dejen afsættes med 2 spiseskeer på en bageplade med bagepapir. Der er til 2 bageplader pr. liter vand, så man kan bage begge plader eller vælge at stille resten af dejen tilbage på køl til senere brug.

Bag bollerne i ca. 15 minutter til de er fine gyldne. De skal ikke efterhæve. Lad dem afkøle lidt, og smag så VERDENS BEDSTE KERNEBOLLER.

Mine Noter: Laver du til mange skal du ikke gange gæren op direkte – til 8 x opskrift ville jeg aldrig bruge mere end 100 g gær. Denne opskrift kan med fordel laves aftenen før og stilles til hævnning i køleskab natten over i en stor lukket beholder, gerne nederst da dejen kan hæve over kanterne.

Flæskestegssandwich:

Flæskesteg (150-200g pr. pers)
Sandwichboller
Mayo
Rødkål
Agurkesalat
Groft Salt

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm. mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet. Har slagteren ridset kødet, skal det gås efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik et par laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen for at få sværen til at ligge helt vandret.

Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader C. alm. ovn og lad stegen stå i ca. 1½ time.

Vil man være sikker på at få saftigt kød bør man bruge et stegetermometer og følge anvisningen: Når centrumtemperaturen er 55 grader, skal man mærke, om sværen er sprød. Hvis den ikke er sprød, kan man skrue ovnen op på 250 grader C. alm. ovn, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk. Hvis sværen er sprød, sættes stegningen ved 200 grader C. alm. ovn, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Tag stegen ud af ovnen.

Lad stegen hvile utildækket i ca. 20 minutter. Under hviletiden stiger stegens centrumtemperatur til ca. 70 grader.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Pastasalat ala Greece:

5 pers

250g Kogt pasta efter ønske

1 grøn peberfrugt

2 bøftomater

5 små gule cherrytomater

1 rødløg

1 agurk

150 g feta

50 g sorte oliven

2-3 spsk. god olivenolie

Frisk oregano til pynt

Kog pastaen efter anvisning på posen og lad den køle helt af.

Skær agurk i skæve skiver, rens peberfrugten og skær i ringe. Skær bøftomater og cherrytomater ud og lav tynde ringe af rødløg. Anret det hele på skift og top salaten med oliven, fetastykker og friskhakket oregano. Pynt med blomster fra oregano og god olivenolie over salaten. Dejlig frisk salat med masser af sødme, sprødhed og smag.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Rødspætteruller med bacon/purløgssmør og sauterede rodfrugter:

4 pers.

600g Rødspættefilet

100g Bacon I skiver

1 spsk rasp

1 bdt purløg

1 stk Skalotteløg

1 fed Hvidløg

2 spsk Olivenolie

0,5 dl Hvidvin

40g Smør

600g Blandede rodfrugter (fx. Selleri, Pastinak, Gulerod, Rødbede, Jordskok, Løg)

2 spsk Hakket Persille

Salt og Peber

400g Små kartofler

Groft Brød

Fisk: Skær baconen i tynde strimler på tværs, rist dem gyldne og dryp dem af på køkkenrulle. Rør smørret blødt og tilsæt rasp, bacon, klippet purløg, salt og peber. Dup fileterne tørre, rul dem sammen og læg dem i et ovnfast fad. Fordel smørret på fisken og sæt fadet i en 185 grader varm ovn i ca. 12 min. - til de er netop gennembagte.

Rodfrugter: Skræl rodfrugterne og skær dem i ensartede tern på ½ cm. Hak skalotteløg og hvidløg fint og sauter dem i olie på en pande til de er klare. Tilsæt rodfrugterne, krydr med salt og peber og sauter til de er lige knapt møre. Hæld hvidvinen i og lad det hele simre til væden er væk. Smag til og vend friskhakket persille i lige inden servering.

Server sammen med små hele bagte kartofler, en blandet grøn salat og groft brød.

Mine Noter: Fisk kan godt være lidt svært at få på menuen, da mange stejler over det – jeg synes det er vigtigt i en varieret menu og har fisk på menuen hver gang. Hvid fisk som rødspætte og lignende samt Laks er nemt at få alle tid at spise. Husk at når der er persille i maden må den ikke genopvarmes...!

Koldhævede majsboller:

24 stk

1 liter koldt vand

1 lille klump gær (på størrelse med en lillefingernegl)

2 tsk. honning

½ tsk. salt

1 spsk Gurkemeje

250 gram majs mel. (mængden af majs mel må ikke være større, da der ikke er gluten i majs mel, dvs. alene har det ingen hæveværdi).

Supplér med hvedemel, til konsistensen er som tyk havregrød.

Jeg ved godt at jeg ikke er særlig nøjagtig i forhold til hvedemels-mængden, men hæld mel i lidt efter lidt. Konsistensen skal være som tyk havregrød.

En god test : Røreskeen skal kunne stå af sig selv. Ok. Indrømmet. Det er ikke en særlig præcis mål-angivelse, men håber du kan bruge den alligevel?

Tildæk skålen med film/stanniol og sæt den i køleskabet natten over.

Næste morgen sætter du små dejklatter på en bageplade med to spiseskeer.

Drys gerne lidt sesam, græskarkerner eller solsikkekerner på toppen. Du kan lægge lidt solsikkekerner på bagepapiret, og lægge dejen ovenpå. Så får du sprøde solsikkekerner i bunden af dine boller

Bollerne skal bages ved høj temperatur (225 grader varmluft) i ca. 20 minutter. Kig til dem et par gange og tag gerne en bolle ud og bank den under bunden. Lyder den hul og er skorpen sprød, er bollen færdig.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Russisk Salat:

4 pers.

2 kogte rødbeder (på størrelse med en middelstor tomat), skåret i små tern

1 æble skåret i små tern

3-4 syltede agurker skåret i små tern

1 lille rødløg skåret i små tern

2 spsk friskrevet peberrod

3 spsk god mayonnaise – enten hjemmelavet eller Hellmann's

1 spsk creme fraiche 18%

salt og peber

Vær opmærksom på, at alle grøntsager er skåret i små tern, der gerne har ca. samme størrelse, så den russiske salat ikke bliver alt for ujævn og rodet at se på.

Mine Noter: *Smag til undervejs og lav den gerne så den kan nå at trække mindst 1 time i køleskab.*

Italiensk Salat:

4 pers.

1½ mellemstore gulerødder

tilsvarende mængde frosne ærter

60-80 g tynde hvide asparges fra glas

2 spsk mayonnaise – enten hjemmelavet eller Hellmann's

en smule citronsaft

salt og peber

Hæld ærterne i en keramikskål og hæld kogende vand over dem. Lad dem trække i fem minutter. Skræl gulerødderne og skær dem i små tern – ca. på størrelse med ærterne. Kog gulerodsternene i vand i få minutter, indtil gulerodsternene er møre. Pas på, at de ikke får for lang tid. Hæld vandet fra ærter og gulerødder og hæld dem i en skål. Skær de hvide asparges i små stykker og hæld dem op i skålen sammen med mayonnaise. Rør godt rundt, inden du smager til med salt, peber og citronsaft.

Mine Noter: *Smag til undervejs og lav den gerne så den kan nå at trække mindst 1 time i køleskab.*

Råkostsalat:

4 pers.

600g Gulerødder

150 g Rosiner

Lidt citronsaft

Riv og bland.

Ølbraiserede Svinekæber med Kartoffelmos, Marinerede Champignon og Appelsinsalat:

4 pers

1 kg svinekæber

Salt, peber

4 små skalotteløg

1 stor gulerod

2 stk persillerødder

4 fed hvidløg

2 stængler bladselleri

lidt friske timiankviste

2 laurbærblade

6 knuste enebær

1 Porter

1 spsk grov sennep

Sukker

Æblecidereddike

2,5 dl. fløde

Maizena

Evt. lidt kulør

Fjern den brede sene, der sidder på hver svinekæbe. Snit gulerod, persillerødder og løg groft. Tør kæberne i køkkenrulle, krydder godt med havsalt og friskkværnet peber og brun ved høj varme i olivenolie eller smør. Det allerbedste er klaret smør. De skal have en fin brun stegeskorpe – det giver en god smag til retten.

Tag kødet op, suppler med lidt mere fedtstof og brun gulerod, persillerødder og løg.

Tilsæt nu øl, grov sennep, hvidløg, bladselleri, krydderurter, enebær, eddike og sukker efter smag.

Læg kødet tilbage og lad simre ca. 1½ time.

Tilsæt fløde. Jævn saucen med maizena og smag igen til med eddike, sukker, sennep, salt og peber.

Kartoffelmos

2 kg kartofler

75 g smør

1 dl fløde

Salt og peber

Reven muskatnød

Kog kartoflerne møre. Bland med smør, fløde Muskatnød, salt og peber.

Marinerede champignon

Marinade

3 spsk. Olivenolie
3 spsk. Soja
2 spsk Tomatpure
2 spsk. Vand
1 spsk. Mørk farin
2fed presset hvidløg
400 g. champignon

Det hele røres sammen og champignonen tilsættes.

Det skal marineres ca. 2 timer. Kommes i ovnen (175 gr.) og bages mindst 30 min, men gerne 1,5 time.

Appelsinsalat

2 appelsiner
4 tomater
Lidt hakket rødløg
0,5 tsk. Sukker
Lidt chilipulver
Salt

Appelsinerne skrælles, skæres i mindre stykker. Tomaterne skæres i mindre stykker – vendes med appelsinerne, løg, sukker, chili og lidt salt.

Trækker 1 time før servering.

Mine Noter: Gode ting tager tid og denne ret er helt sikkert værd at vente på og have tålmodighed med at lave. Start i god tid og kom al din kærlighed i retten – jeg lover det bliver en vinder.

Ferskensuppe:

4 pers.

50 g Fedtstof
2 fed Hvidløg
200 g Hakket løg
200g Bacon i tern
2 tsk Karry
2 terninger grøntsagsbouillon
4 dl. Vand
400g Hakket tomat
2 dl Fløde
1 ds Ferskner
salt og peber

Bacon, løg og hvidløg brunes med fedtstof i gryden. Karry, hakkede tomater, bouillon, fløde, salt og peber tilsættes og suppen koges sammen. Halvdelen af ferskerne blendes og hældes i suppen. Resten skæres i små stykker og tilsættes kort før servering.

Mine Noter: Denne suppe lyder lidt spøjs, men er top lækker og skal prøves. Hvis du laver det til mange så skal vandet ikke ganges direkte op så prøv med halvdelen og spæd så til. Kan eventuelt serveres med lækkert brød til, fx. Det nedenfor:

Verdens nemmeste og lækreste brød:

2 brød

Disse brød er meget som foccacia og er super lette at lave...

15g Gær
1/2 l. Lunkent vand
600g Hvedemel
1 tsk Havsalt

Røres sammen og stilles til hævnning i køleskab natten over, eller på køkkenbordet i 3-4 timer hvis det skal gå stærkt.

Ligges på bageplade med en ske og pensles med olie. Drysses med havsalt, timian, rosmarin, oliven eller hvad man nu har lyst til.

Bages ved 275gr. i ca. 12 min.

Mine Noter: Hvis du ikke har hele natten til at lade brødet hæve, så sæt gær mængden op til 50g og lad det stå på køkkenbordet et par timer – det bliver bedst hvis du slår det lidt ned undervejs, dvs. Rører luften ud af dejen engang imellem.

Koldhævede grovboller:

12 styk

5 dl koldt vand

20 g gær

3-4 dl hvedemel

5 dl grahamsmel

1 dl ruggryn (kan også erstattes af havregryn, nødder, korn og/eller frø)

1 tsk salt

Om aftenen: Vand og gær kommer i en stor skål og gæren røres ud i vandet. Tilsæt grahamsmel og ruggryn. Rør rundt med en grydeske, tilsæt 3 dl hvedemel og salt. Rør og mærk efter om dejen kan klare 1 dl hvedemel mere. Dejen skal være til at røre i, men uden at være for flydende. Dæk skålen med vitawrap eller en overskåret frostpose og et rent viskestykke og sæt skålen i køleskabet.

Om morgen: Tænd ovnen for max varme varmluft. Tag dejen op med en spiseske og sæt dem på en bageplade med bagepapir, pensl med vand. Når ovnen er varm sættes bollerne i ovnen og skru så temperaturen ned til 225 grader. 15 minutter senere er der nybagte friske og sprøde boller.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Gulerodsbrud:

12 styk

20 g gær

5 dl lunkent vand

300 g sigtemel

700-800 g hvedemel

75 g rørsukker

15 g havsalt

75 g blødt smør

2 æg

150 g solsikkekerner

4 gulerødder, skrællede og groft revet

Hæld det lunkne vand i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt sigtemel, hvedemel, sukker og salt – ælt det sammen i skålen (jeg gjorde det nu på køkkenbordet), ælt så det bløde smør ind i dejen. Ælt den i ca. 6-8 minutter, så den er godt gennearbejdet og det bliver til en god og smidig dej.

Lad dejen ligge og hæve på et melet køkkenbord, med et klæde over, i ca. 1 time. Lav en fordybning i midten af dejen, slå æggene ud i fordybningen og pisk dem let sammen med en gaffel. Kom solsikkekerner og de revne gulerødder ned til æggene. Fold dejen sammen til en stor bolle og brug en kniv eller en metalskraber til at hakke dejen i småstykker med. Sørg for hele tiden at samle æggene op og ind i dejen. Dejen skal ikke være jævn, men bare sammenhængende a la en hakkebøf.

Når dejen er hakket helt i småstykker, deles den i 12-15 "klatter", som forsigtigt løftes med en metalskraber eller en paletkniv over på bageplader med bagepapir. Lad dem hæve i endnu 1 time og bag dem så ved 220 grader i ca. 12-15 minutter, til de er gyldne og gennembagte. Afkøl gulerodsbrudene på en bagerist.

Mine Noter: *Det her er endnu en vinder og en fantastisk måde at få afreageret på ☺ Bare hak løs og så smager de bedst lune.*

Tunmousse:

4 pers.

2 ds Tun i vand
50 g Rødløg
70 g Smørbar
100 g Creme Fraiche 18%
2 spsk Dild, hakket
lidt citronsaft
salt og peber

Pres tunen fri for væde, løg og dild hakkes fint. Det hele røres godt sammen - og man lader evt. moussen trække ½ time inden serving. Serveres med en salat og flutes til.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Pasta med Tomatsauce:

4 pers.

500g Pasta, kogt efter anvisning på posen
3 store løg
2 spsk Olivenolie
2 fed Hvidløg
2 ds Flåede Tomater
Salt, peber, timian, pregano, basilikum og evt. Chili

Løg og hvidløg snittes fint og svitses i olivenolie.

Tilsæt salt og peber, masser af timian og basilikum samt lidt oregano.

Dåsetomaterne blendes og hældes ved. Smag til med lidt stærk chilli. Chilli smagen må gerne være lidt stærk men absolut ikke dominerende.

Lad sovsen småsimre i en times tid ved lavt blus. Det giver en god konsistens på sovsen.

Sovsen kan serveres til pasta med reven parmesanost til.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Salat med Appelsin og Saltlakrids:

4 pers.

1 bk Blandet Salat
3 Appelsiner
1 Granatæble
Saltlakrid (Panda) efter ønske

Det er en såre simpel salat, bestående af blandet salat, appelsin, granatæble og saltlakrids. Jeg valgte de bløde saltlakridser fra Panda, og skar dem i fine bidder, som gjorde at de ligner lidt små blomster - prøv det og I vil ikke fortryde det!

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*

Hjemmelavede Romkugler:

10 stk. (i bager størrelse)

1 Mazarintærte
1 Hindbærroulade
4 spsk Rom essens
4 spsk Kakao til bagning
3 spsk Hindbærsyltetøj
Krymmel til pynt

Bland alt pånær krymmel sammen med en håndmixer, tril i krymmel og stil i køleskab 1 time inden servering.

Mine Noter: *Er i opskriften, så derfor ikke mere her.*