

Forret:

Klassisk rejecocktail med flutes

Ingredienser:

150 g rejer
60 g blade af hjertesalat
3 kviste dild
3 ananas ringe
6 små cherry tomater
Flutes

Thousand island dressing:

$\frac{3}{4}$ dl cremefraiche 18 %
 $\frac{3}{4}$ tsk friskpresset citronsaft
 $\frac{1}{8}$ tsk sukker
 $\frac{1}{4}$ tsk groft salt
 $\frac{1}{8}$ tsk fintrevet zittauerløg
1 spsk tomatketchup
 $\frac{1}{2}$ spsk HP sauce
 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde 38 %

Fremgangsmåde:

Thousand island dressing

- Vend cremefraichen forsigtigt sammen med citronsaft, sukker, salt, løg, tomatketchup og HP sauce.
- Pisk fløden til et let skum og vend det i dressingen. Smag til.

Anretning af rejecocktail

- Skær hjertesalaten i strimler og bland dem i dressingen sammen med rejerne.
- Stil rejecocktailen tildækket i køleskabet i mindst $\frac{1}{2}$ time.
- Fordel rejecocktailen i 3 portionsglas.
- Pynt med hjertesalat, ananas, tomater og dild og serveres med varmt flutes.



Hovedret:

Indbagt svinemørbrad med timiankartofler

Ingredienser:

1 løg (Skal fint hakkes)
20 g smør til stegning
1 svinemørbrad
3 fed hvidløg
3 Kviste rosmarin
200 g champignon
400 g hakket kalv og flæsk
1 æg
1 dl fiskefløde
3 plader butterdej
1 æg til pensling
1,5 tsk salt
Frisk kværnet peber

Fremgangsmåde:

Champignon renses og hakkes helt fint. Hvidløg og lidt frisk rosmarin hakkes ligeledes fint, så du ikke har for store stykker i farsen.

Steg champignon på en varm pande til de er brunet godt af, tilsæt rosmarin og hvidløg og rist 1 minut mere. Det hakkede kød kommer i en skål og æltes godt sammen med salt. Kom finthakket løg ved sammen med et æg og lidt fløde og rosmarin. Rør godt sammen.

Afpuds mørbraden, sener og fedt skæres fra. Mørbraden brunes godt i en pande ved høj varme i lidt smør og olie, krydres med salt og peber, herefter lægges den til side.

Læg 3 stykker optøet butterdej ved siden af hinanden, så de netop overlapper hinanden. Rul den tyndt ud så de kan nå om en indbagt mørbrad.

Fordel halvdelen af farsen på butterdejen. Farsen lægges på midten og ikke for langt ud til kanten på din butterdej, læg mørbraden på farsen og fordel resten af farsen så mørbraden er helt dækket af fars når du lukker butterdejen til.

Fold enderne på butterdejen ind hvorefter siderne forsigtigt løftes op over mørbraden så butterdejen netop overlapper hinanden.

Vend den indbagte mørbrad forsigtigt om og løft den over på en bageplade med bagepapir.

Pensel grundig hele vejen rundt med sammenpisket æg.

Den indbagte mørbrad bages nu ca. 45 min. i en forvarmet ovn ved 190 grader varmluft.

SERVERES MED TIMIAN KARTOFLER

Ingredienser kartofler:

500 g små kartofler
4 spiseskefulde olivenolie
2 tsk timian tørret
Lidt salt

Fremgangsmåde:

Skyl kartoflerne så de er rene for jord og kom dem i en skål med olivenolie og tørret timian. Bland det godt sammen og kom dem i et ildfast fad. Kartofflerne sættes ind til mørbraden og bages med den sidste halve time til de er møre.



Dessert:

Citronfromage

Ingredienser:

5 blade husblas
4 pasteuriserede æggeblommer, svarer til 2 små bægre
100 g sukker
2 tsk. Reven usprøjtet citronskal
1,5 dl citronsaft af 2-3 citroner
3 pasteuriserede æggehvider, svarer til 2 små bægre
3 dl piskefløde

Fremgangsmåde:

Husblassen lægges i blød i koldt vand i 10 min. sørg for at de ikke klistre sammen

Pisk æggeblommerne og sukker godt til det er cremet, og tilsæt den revne citronskal og det halve af citronsaften.

Tag husblassen op med det vand der hænger ved, og smelt den over vandbad eller i mikroovnen, skal kun lige smelte. Rør resten af citronsaften i. Lad denne masse køle af til der er fingervarmt.

Rør lidt af æggemassen i. Hæld nu blandingen i en tynd stråle i æggemassen mens du rører.

Pisk æggehviderne stive og pisk føden til skum.

Når æggeblandingen begynder at stivne lidt (tager ikke særlig lang tid) vender du først de piskede æggehvider og derefter flødeskummet forsigtigt i.

Hæld fromagen i en skål og stil den i køleskabet et par timer. Pynt evt. med flødeskum.



Opskrifter til mandemad

Onsdag den 24-11-2021

Hold 2

