

# Mandeklubben

5-2-24 ved hold 4

*Bruschetta med bagte tomater, feta og oliven*

*Farserede porrer*

*Pandekager med is*

## **Bruschetta:**

Har du prøvet at lave bruschetta med bagte tomater, feta og oliven? Det smager drøngrønt, og så er det en lidt anderledes måde at lave bruschetta på, da man bager alt fyldet i ovnen, så det får en masse skøn smag. Alt du skal gøre er, at smide tomat, oliven, feta, løg og hvidløg i et ildfast fad. Dryp med olivenolie og drys med chili, salt og peber. Bag i ovnen, top med frisk basilikum og kom det på et sprødt stykke brød. Og til sidst, men ikke mindst, SPIS!

## **Ingredienser**

- 500 g cherrytomater, skåret i kvarte
- 120 g oliven, i små stykker (jeg brugte grønne oliven med peberfrugt)
- 1-2 rødløg, finthakket
- 4 fed hvidløg, presset
- $\frac{1}{2}$ -1 tsk. chili, finthakket (frisk eller tørret efter smag)
- 225 g fetaost, i små klumper
- olivenolie
- salt og peber
- 1 stort flute eller anden brød
- hele hvidløg til at gratinere brødet
- frisk basilikum



## **Sådan gør du:**

Tænd ovnen på 160 grader varmluft.

Kom alle ingredienser i et ildfast fad. Dryp med olivenolie og drys med salt, peber og chili. Vend det hele godt rundt.

Bag i ovnen i 45-60 minutter eller til tomaterne er faldet sammen. Hold øje. Hak en håndfuld frisk basilikum og bland det i fadet.

Skær brødet i skiver og rist det på en brødrister eller i ovnen. Pil et hvidløg, skær det over i halv og gratiner ved at ridse hvidløget over brødet. Det giver en dejlig smag!

Smæk brødet og det ildfaste fad på bordet og anret jeres bruschetta. Top med frisk basilikum.

<https://emmaolsen.dk/bruschetta-med-bagt-fyld-af-tomat-feta-og-oliven/>

# Mandeklubben

## Farserede porrer:

### Ingredienser:

- 3 stk porrer
- 500 gr hakket svinekød
- 1 stk æg
- 1 stk løg (revet)
- 0,5 dl mælk
- 3 spsk hvedemel
- 1 dl rasp
- 3 spsk olie (til stegning)



### Brun sauce:

- 1 stk grøntsagsbouillonterning (eller hønsebouillonterning)
- 25 gr smør
- 3 spsk hvedemel
- 1 dl madlavnings- eller piskefløde
- 0,5 dl mælk
- 2 tsk ribsgelé (kan erstattes af 1 nip sukker)
- saucekulør
- salt og peber

### Tilbehør:

10000g kartofler og gulerødder

### Sådan gør du:

- Porrerne skylles og skæres i 8 stykker á ca. 6-7 cm. Gem porretoppene og brug dem til saucen.
- Kom porrestykkerne i en lille gryde og hæld vand ved så det lige netop dækker. Bring gryden i kog og lad porrerne koge i ca. 10 minutter, til de er møre. Hæld vandet fra porrerne, men gem kogevandet til saucen. Overhæld de kogte porrer med koldt vand, så kogningen standes.
- I en skål blandes hakket svinekød, æg, mælk, revet løg, hvedemel, salt og peber til en fast fars - er farsen for "løs", så tilsæt lidt mere mel.
- Hæld rasp ud på en tallerken.
- Fugt fingrene let, så klitrer farsen ikke så nemt til fingrene og bliver dermed nemmere at forme pænt. Læg 1/8 af farsen i hånden og tryk den let flad. Læg et stykke porre ovenpå farsen og saml farsen omkring porren.
- Vend den farsindpakkede porre i rasp og fortsæt til alle porrestykkerne og farsen er brugt.
- Opvarm olien eller en blanding af olie og smør i en stegepande og steg de farserede porrer på alle sider, til de bliver lysebrune og sprøde. Skal der laves en stor portion, så kan de farserede porrer holdes varmes i ovnen ved ca 100 °C.
- Hold de farserede porrer varme under folie eller i ovnen, imens saucen laves.

# Mandeklubben

- Brun sauce  
Der skal bruges ca 4 dl kogevand fra porrerne til saucen. Tilsæt gerne 1 bouillonterning eller lidt flydende bouillon til kogevand for en kraftigere smag.
- Smelt smørret i en gryde og rør mel ud i smørret. Tilsæt kogevand til melblandingen og pisk godt, så evt. klumper piskes ud.
- Bring saucen i kog under jævnlig omrøring og lad den tykne. Tilsæt fløde og mælk.
- Juster farven med saucekulør og smag til med ribsgele, salt og peber.
- Server de farserede porrer med sauce og kogte kartofler.

<https://madenimitliv.dk/farserede-porrer-brun-sauce/>

## Pandekager med is:

### Ingredienser:

4		Æg M/L, hele
150	gram	Hvedemel
25	gram	Smør
3	dl.	Sødmælk
1	knsk.	Salt
1	spsk.	Sukker
1	tsk.	Vaniljesukker
		Til stegningen: Smør

### Sådan gør du:

Æg og mel piskes sammen. Heri piskes det varme smeltede smør, spæd med mælk og smages til med salt, sukker og vanilje.

Bag pandekagerne lysebrune i smør på panden. Der bliver 8-12 pandekager alt efter pandens størrelse og pandekagens tykkelse. 12 stk. med pande på 19 cm. i diameter.

Server pandekagerne lune eller kolde med is og evt. friske bær eller syltetøj.



<https://www.dk-kogebogen.dk/opskrifter/36019/pandekager-med-is>