

JA.
19-3-15
89

Det store kolde påskebord

Hjemmebagt rugbrød

225 g Groft knuste Rugkerner , 350 g Amo Fuldkornsrugmel
250 g Amo Hvedemel, 60 g solsikkekerner, 3 dl vand, ½ l A38
25 g gær, 2,5 tsk. salt, 1 tsk. mørk sirup

Kog vand, rugkerner og solsikkekerner i ca. 5 min. Lad det køle lidt af, og tilsæt A38. Når blandingen er håndvarm (ca. 37°C) udrøres gæren heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser, og ælt det hele roligt, men grundigt sammen (ca.10 min.) til en ensartet og blød dej. Æltes bedst på en røremaskine.

Lad dejen hæve ,lunt og tildækket, i ca. 30 min.

Kom dejen i en smurt form (2 liter). Glat dejen med en våd dejskraber, så overfladen bliver glat og jævn. Prik overfladen med en gaffel, og lad brødene efterhæve, lunt og tildækket, til dejen når kanten af formen, ca. 30 min.

Pensl brødet med vand, og drys med solsikkekerner. Bages 1time ved 175 grader.

Salat med avocado/rejer

1 håndfuld mix salat, ½ avocado
4 cm. agurk, ½ rød peberfrugt, 10 stk. cherrytomater
Frisk basilikum, 100 g rejer, 1 lille fed hvidløg
Chili, Cayennepeber, 1 tsk. citronsaft, 1 spsk. stegeolie

Pil rejerne og varm dem let på en pande med en anelse tørret chili/knust hvidløg & cayennepeber.

Kom saften fra citron og lidt salt på. Køl dem af.

Hak avocado/peberfrugt/agurk & tomat i fine tern og vend dem med rejerne.

Pynt med skyllet salatblade & basilikum

Æg med sennepscreme

3 æg, ½ tsk. groft salt
1 past. æggeblomme, 0,75 spsk. vand
1 spsk. dijonsennep med honning, salt og peber
en anelse kørvel til pynt, 1 dl. creme fraiche 18

Hæld æggeblommer, vand og sennep i lille gryde og pisk sammen ved jævn varme i omtrent 5 minutter. Lad ikke blandingen koge. Tag gryden af varmen, vend salt, peber, purløg og creme fraiche i. Smag sennepscremen til. Kog, køl, pil og halver æggene.

Kylling med bacon & ananas

2 stk. kyllingebryster
8 skiver bacon, lidt ananas

Del kyllingebrystet i 2 og brun det af på begge sider, kom bacon omkring og bag det i ovnen til bacon er sprødt ved 180 grader.

Hak ananassen fin og brug det som bund under kylling/bacon

Pate med nødder

60 g. fars, 35 g. skinke skåret i tern, ½ dl. fløde, 50 g. portobello

25 g. groft hakkede hasselnødder, 1 pasteuriseret æg

1/4 lille peberfrugt i tern, ½ fed knust hvidløg, ¼ tsk. timian, salt og peber, 50 g. bacon til foring af form

Når du har skåret alle ingredienserne i tern, blander du ingredienserne sammen med farsen.

Rørt/pisk godt med en håndmixer, så det bliver godt blandet sammen. Når du har rørt det godt, fordeler du farsen ud i nogle forme, som du har foret godt med bacon inden.

Når farsen er fordelt ud i formene, lægger du bacon oven på også, så farsen er dækket til af bacon. Så skal den faktisk kun bage i ovnen ved 200 g. i 1 time ca. Hæld fedtet fra når den er færdig bagt.

Paneret brie med brombær

4 stk. brie, Lys sesam, mel og 2 pisket æg pasteuriseret

100 g. frosne brombær, 60 g. sukker

Skær camembert i 4 stykker og panere den med mel-æg-mel-æg-rasp og steg den på en pande med olie, på alle sider.

Varm brombær med sukker og kog det til tyk mos, inden det køles af.

Svinemedaljon i svampecremesauce

1 svinemørbrad, smør og olie til stegning, salt og peber, 5 stk. porto bello svampe.

2,5 spsk. portvin, 2,5 dl piskefløde, 2 kviste timian, 1 løg

Afpuds svinemørbraden, så du får fjernet de værste sener m.m. Skær mørbraden i bøffer på ca. 1,5 cm tykkelse og bank dem evt. lidt fladere, så diameteren forøges. Smelt smør sammen med olie på en varm pande og brun mørbradbøfferne heri. Krydr med friskkværnet peber. Snit imens porto bello svampene og svits på en anden varm pande. Drys godt med salt, så væden trækkes ud af svampene. Når al væsken er fordampet, tilsættes en god klat smør, og champignonerne svitser, indtil de begynder at blive gyldne og sprøde. Når alle mørbradbøfferne er brunede, lægges de i et ovnfast fad. Hæld portvin på mørbradpanden, lad det simre kort og hæld herefter fløden ved. Bring i kog og lad fløden simre og koge ind med timian og finthakket løg, indtil den er cremet

Stegt sild i æblelage

3 ferske, dobbelte sildefileter, ca. 2 dl rugmel

1 tsk. salt, Friskkværnet peber, Smør eller olie til stegning

1 hel, rød chili, 1,5 dl æbleeddike, 1,5 dl. eddike, 1½ dl sukker, 2 dl æblemost

2 laurbærblade, 10 sorte peberkorn, 1 tsk. groft salt, 1 rødløg

Eddike, sukker og krydderier kommes i en gryde og koges i ca. 8 minutter. Tilsæt løg, som er skåret i tynde skiver og kog det yderligere ca. 2 minutter. Stil lagen til afkøling. Klip finnerne af sildene og dup dem tørre med køkkenrulle. Krydr sildefileterne med salt og peber på kødsiden, før de vendes i rugmel på en stor tallerken. Steg sildefileterne i smør eller olie på en pande ca. 4-5 minutter på hver side til de er gyldne. Læg dem i en skål eller fad med låg og hæld lagen over. Serveres kolde.

Vi drikker Vedelsborg øl og Snaps...SKÅL