

Tips til Kød-kroketter

Byd brøndkarse, persille, eventuelt friturestegt, eller Grøn salat (side 353) til. Tomatsovs, se Boller i tomatsovs (side 68) eller lys eller brun champignonsovs, se Lys champignonsovs (side 131) er også dejligt til. Champignonsalat (side 130) eller Fennikelsalat (side 210) er også velegnet tilbehør.

En rest stegt eller kogt fintskåret kod eller skinke kan erstatte det hakkede oksekød. Så udelades bruningen. En del af kødet kan erstatte med finthakkede champignoner, kantareller eller peberfrugter.

Se også Portugisiske fiskekroketter (side 240) og Kartoffelkroketter (side 554).

Drik øl eller (rød) landvin til.

Ikke egnet til frysning.

Vend først rullerne i mel, dernæst i sammenpisket æg

og til sidst i fintsigtet rasp. Sorg for at paneringen dækker helt, ellers revner kroketterne.

5. Varm imens fedtstoffet i en tykbundet gryde. Når en lille franskbrødsterning bliver gylden på 1 minut, har frituren den rigtige temperatur, 180°. Se eventuelt Fritering (side 293).

6. Kog et par kroketter ad gangen i det varme fedtstof 4-6 minutter, til de er gyldne og sprøde.

7. Tag kroketterne op med en hulske og læg dem på fedtsugende papir få øjeblikke. Servér kroketterne rygende varme.

180 g mel (3 dl) ^{last 3}
3 spsk koldt vand ^{1/2 dl}
1/4 tsk salt

Fyld:
300 g hakket flæske- eller oksekød
1 stort løg
1 spsk smør eller margarine
3 tsk kinesisk soja
2 tsk sød sennep
2 tsk fransk sennep
salt og peber
375 g hytteost (1 1/2 bøger)

Til pensling:
1 æg

Arbejdstid: 25 min.
Hviletid, pidedej: 30 min.
Bagetid: Ca. 20 min.

Pidedej:
Smuldr fedtstoffet i melet, tilsæt salt, og saml dejen med vandet. Lad den stå koldt en halv time.

Fyld:
1. Pil loget, og hak det groft.
2. Brun kod og løg i fedtstoffet i en gryde. Del det med en gaffel, så det bliver grynnet. Krydr med salt, peber, soja og sennep.

3. Tag gryden fra varmen, og rør hytteosten i.

Kødpie:

1. Kom kødblandingen i en smurt ovnfast form, rul pidedejen tyndt ud, og læg den som et låg over kødet. Pensl med sammenpisket æg.

2. Bag piden ved stærk varme, 225°, i 20-25 minutter.

Tips til Kødpie

En skål salat fx Blandet icebergssalat (side 449) er godt til.

Pien kan tilberedes i god tid, og blot bages, når den skal bruges.

God som frokostret eller som natmad.

Variation:

Det hakkede kød kan tilsættes en hakket peberfrugt. Krydr med salt, paprika, et knust eller finthakket hvidløgsfed, tilsæt lidt bouillon, læg den tyndt udrullede pidedej over som låg, og bag som ovenfor.

Drik øl til. Eller rødvin. Ikke egnet til frysning.

Kødpie



Pidedej: X6
100 g smør eller margarine



Kødpie

Kødpie, amerikansk



Pidedej:
210 g mel (3 1/2 dl)
1 dl olie
1/2 dl vand

Fyld:
4-500 g skært kalvekød
25 g smør eller margarine
1 løg
salt
peber
1 fed hvidløg
1 laurbærblad
1/2 spsk kinesisk soja
2-3 dl lys bouillon
(evt. fra dåse) eller vand

Til jævning:
2 tsk smør eller margarine
2 tsk mel

Endvidere:
1 grøn peberfrugt
1 dl syltede perleløg
3 tomater

Til pensling:
1 æg
groft salt