

K a r o l i n e s

K ø k k e n 8

FEST OG DET DER LIGNER




*Karolines
Køkken*

Udgivet af:
Mejeriforeningen

Design og produktion:
Ogilvy & Mather, Århus

Foto: Poul Ib Henriksen

Drikkevarer:
Flemming Hvelplund

Tryk: Litopat SpA

Redaktionen er afsluttet
1. juni 2001

Udgivelsesår: 2001

ISBN 87-89796-76-4

ISSN 0905-2054

...fest er godt for sjælen

Fest med og uden anledning. Med lang horisont eller kort lunte. Fest fredag, lørdag, mandag eller onsdag. Med gode råvarer og ekstra lækker mad. I det hele taget med lidt mere omhu og lidt større armbevægelser end ellers.

Vi har lyttet til dem, der ringer og skriver til os: Så her er 60 siders input til festmaden. Smagen er brugt som kompas, og hensynet til ernæringen har vi sat i parentes. I arbejdet med opskrifterne har vi gjort os stor umage for, at alle retterne skal kunne tilberedes i dit eget køkken.

Rigtig god fest og fornøjelse!

Forretter og snacks	2
Hovedretter	12
Tilbehold og brød	24
Desserter og kager	32
Til særlige lejligheder	44
Facts og gode idéer	56
Alfabetisk indholdsoversigt ...	60

The logo for 'Karolines Køkken' features a red diamond-shaped graphic composed of smaller diamonds, positioned above the brand name. The text 'Karolines Køkken' is written in a red, elegant cursive script.

Forretter og snacks



Ørredmousse på salatbund

6 personer

* ørredmousse

- 2 røgede ørreder
(ca. 425 g)
- 100 g flødeost naturel
70+ (37%)
- 2 dl cremefraiche 38%
- 1 spsk friskpresset limesaft
- 3/4 tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 25 g rensed rucolasalat
- 1 1/4 liter feldsalat i
buketter (ca. 75 g)
- 3/4 liter hjertesalat revet i
grove stykker (ca. 125 g)
- 50 g uforæret kaviar
- 1 limefrugt i kvarte skiver

Tilbehør

150 g ristet hjertebrød

Drikkevarer

røget og fed fisk kræver
en tør og syrerig hvidevin,
fx riesling fra Alsace



Rens ørrederne for skind og ben - ca. 275 g ørredkød. Findel fiskekødet med to gaffer. Rør flødeosten blød med cremefraiche. Tilsæt fiskekød, limesaft, salt og peber og rør blandingen godt sammen. Smag til. Kom ørredmoussen i en skål (ca. 3/4 liter) og stil den tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Ved serveringen: Anret på tallerkener en bund af de 3 slags salat. Læg herpå 2 "æg" af ørredmousse - form "æggene" med 2 spiseskeer dyppet i varmt vand. Fordel kaviar og lime-skiver på tallerkenerne.

Genvej: Ørredmoussen kan tilberedes dagen før.

Fiskesuppe med jomfruhummerhaler 8-10 personer

* pillede jomfruhummerhaler og den indkogte suppe

- 50-60 rå jomfruhummerhaler (ca. 500 g)
- 6 rødtungefileter uden
skind (ca. 400 g)
- 4 forårsløg (ca. 150 g)
- 2 fennikler (ca. 300 g)
- 2 liter fiskebouillon
- 3 gulerødder i grove
stykker (ca. 150 g)
- 2 zittauerløg i grove
stykker (ca. 100 g)
- 1/2 tsk groft salt

Pernodflødeskum

- 1/4 liter piskefløde
- 2 spsk pernod
- 1 tsk friskpresset citronsaft
- 1 dl frisk, hakket dild

- 1 dl vand
- 2 spsk friskpresset
citronsaft
- 1/2 tsk groft salt
- 5 sorte peberkorn

Tilbehør

20-24 kuvertbrød,
se opskrift side 28

Drikkevarer

kølig fino sherry eller en
tør, hvid mousserende vin,
fx cava

Pil jomfruhummerhalerne - gem skallerne. Rens og tør fisken. Skær den i mindre, mundrette stykker.

Skær bund og top af forårsløgene. Gem toppene og skær de rensede forårsløg i tynde strimler. Fjern de yderste grove blade og stokken fra fenniklerne. Gem blade og stok. Skær de rensede fennikler i korte, tynde strimler. Kom hummerhale-skaller, blade og stok fra fennikler, forårsløgstop, bouillon og de øvrige ingredienser i en stor gryde. Kog bouillonerne ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Fjern grønsager og skaller med en hulske. Sæt et kaffefilter i en sigte over en skål og si suppen gennem filteret (udskift evt. filteret 2-3 gange). Kog suppen ind til der er ca. 1 1/2 liter. Smag til.

Pernodflødeskum: Kom fløde, pernod og citronsaft i en skål. Pisk det til et let skum og vend den hakkede dild i. Stil flødeskummet tildækket i køleskabet i ca. 15 min. Smag til.

Bring imens vand tilsat citronsaft, salt og peberkorn i kog i en gryde. Damp jomfruhummerhaler og fisk ved svag varme og under låg i ca. 3 min.

Ved serveringen: Fordel fennikelstrimler, rødtungefilet, jomfruhummerhaler og forårsløg i varme portionsskåle. Hæld den varme suppe over. Server pernodflødeskummet til.



*Tip: Fennikel og Pernod kan
erstatte af porre og cognac.*

Okserulle med oliven

6 personer

* okserulle

1 dl friske basilikumblade
1/2 dl friske oreganoblade
300 g hakket oksekød
(9-12% fedt)
1 spsk fintrevet zittauerløg
1 æg (str. stor)
1 dl mælk
1 spsk hvedemel
3/4 tsk groft salt
friskkværnet peber

75 g grønne oliven med
piment

Dressing

2 dl tykmælk
1 lille, knust fed hvidløg
1/4 tsk fint salt
friskkværnet peber

Salat

1 dåse artiskokkhjerter
(ca. 400 g)
1 1/2 liter hovedsalat
revet i grove stykker
(ca. 150 g)

Tilbehør

150 g flutes

Bagetid

ca. 1/2 time ved 200°

Riv basilikumbladene groft. Vend dem og de øvrige ingredienser sammen i en skål. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time.

Klip et stykke bagepapir (ca. 42 x 42 cm). Læg herpå først halvdelen af farsen i en stribe (ca. 6 x 20 cm). Så de grønne oliven og til sidst resten af farsen. Rul bagepapiret fast omkring fars og oliven og luk pakken ved at sno enderne. Læg okserullen på en plade med bagepapir og bag den midt i ovnen. Lad okserullen køle af.

Dressing: Vend imens alle ingredienserne sammen. Stil dressingens tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Salat: Lad artiskokkhjerterne dryppe af i en sigte og flæk dem. Læg på tallerkener en bund af salat og fordel herpå de halve artiskokkhjerter. Skær okserullen i 12 skiver og læg 2 skiver på hver tallerken. Dryp lidt dressing på salaten og server resten af dressing til.

Drikkevarer

kølig, fyldig og tør rosévin,
fx fra Chile



Grøn ærtesuppe

24 personer



Tip: Kødet fra de kogte kyllinger kan anvendes til fx majsbrødkager med kylling, se opskrift side 49.

* grøndsuppe og mandler

Grøndsuppe

2 kyllinger (a ca. 1600 g)

4 liter vand

4 zittauerlog i grove

stykker (ca. 225 g)

3 skrællede gulerødder

(ca. 150 g)

6 hele nelliker

6 laurbærblade

1 spsk groft salt

Grøn ærtesuppe

grøndsuppe og evt. hønse-

bouillon, 4 liter i alt

700 g frosne, fine ærter

3 dl pishefløde

4 spsk hvedemel

1/2 liter cremefraiche 38%

2 spsk groft salt

friskkværnet peber

3 dl tør hvidvin,

fx pinot blanc

150 g smuttede mandler

Pynt

bredbladet persille

Tilbehør

4 dl cremefraiche 38%

og 48 salte filokiks,

se opskrift side 30

Bagetid

ca. 15 min. ved 200°

Grøndsuppe: Halver kyllingerne, rens og skyl dem. Bring kyllinger og vand i kog i en stor gryde. Skum suppen og tilsæt resten af ingredienserne. Kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 1 time. Tag kød og grønsager op. Si grøndsuppen og skum fedtet af.

Grøn ærtesuppe: Kom grøndsuppe og ærter i den rengjorte gryde og bring suppen i kog uden låg. Blend suppen i mindre portioner (fyld kun blenderglasset 1/3 op). Blend hver portion ved hurtigste hastighed i ca. 1 min. og hæld suppen tilbage i gryden. Pisk 1 dl af fløden og melet sammen. Pisk resten af fløden i lidt efter lidt. Rør jævnningen i suppen og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min. Tilsæt cremefraiche, salt og peber. Bring atter suppen i kog under omrøring og tilsæt hvidvin. Smag til.

Halver imens mandlerne og fordel dem på en plade med bagepapir. Bag mandlerne midt i ovnen - vend af og til. Server mandlerne som et drys på suppen.

Genvej: Den grønne ærtesuppe (uden hvidvin) kan tilberedes dagen før.

Drikkevarer

en tør hvidvin - pinot blanc fra Alsace vil være god både i og til suppen



Tallerken med Fetina, spegeskinke... 24 personer

24 små tomater (ca. 800 g)

2 tsk vindrukerneolie

1/2 tsk sukker

1/2 tsk groft salt

8 røde peberfrugter

(ca. 1 kg)

200 g Karoline's

GratineringsOst

3 dl brødkrumme fra

hvidt brød (ca. 75 g)

2 dl frisk, klippet purøg

1/2 tsk groft salt

400 g Karoline's Fetina

300 g rensset rucolasalat

24 tynde skiver

spegeskinke (ca. 325 g)

48 tynde skiver italiensk

spegepølse (ca. 225 g)

125 g oliventapenade

(fransk olivenpuré)

Pynt

purøgsstrå

Tilbehør

600 g flutes

Tørring af tomater

ca. 3 timer ved 125°

Grillning af peberfrugter

ca. 7 min.

Gratinerings af peberfrugter

ca. 7 min. ved 250°

Drikkevarer

hvidvin - gewurztraminer

fra Alsace

Halver tomaterne og læg dem, med snitfladen opad, på en plade med bagepapir. Fordel olie, sukker og salt på tomaterne. Tør dem midt i ovnen - de skal stadig være lidt saftige. Lad tomaterne køle af.

Flæk og rens peberfrugterne. Læg dem på en plade med alufolie, med skindsiden opad. Grill peberfrugterne øverst i ovnen. Tag peberfrugterne ud og dæk dem med et stykke bagepapir - og et viskestykke. Lad peberfrugterne hvile ca. 15 min. og træk skindet af dem. Del peberfrugterne i ca. 3 cm brede strimler. Læg strimlerne på en plade med bagepapir. Hak ost og brødkrumme i en foodprocessor ved hurtigste hastighed i ca. 45 sek. Tilsæt purøg og salt. Læg ca. 1 spsk af osteblandingen på hver peberfrugtstrimmel og gratiner dem øverst i ovnen.

Ved serveringen: Skær Fetina osten i 24 stykker og del dem i brud. Læg på hver tallerken lidt salat, Fetina, tørrede tomater, skinke, spegepølse og ca. 1 tsk tapenade. Fordel de varme, gratinerede peberfrugtstrimler på tallerkenene, pynt med purøg og server straks.

Genveje: Tørrede tomater kan tilberedes dagen før. Peberfrugter kan grilles dagen før.

Tallerken med "brandade", hellefisk... 24 personer



"Brandade"

- 1-2 torskefileter uden skind (ca. 375 g)
- 1,3 kg melede kartofler
- 1/2 liter vand
- 2 tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 2 dl creme fraiche 18%
- 1 finthakket zittauerløg (ca. 75 g)
- 1 lille, knust fed hvidløg
- 4 dl vand
- 24 vagtelæg

- 350 g røget kaviar
- 24 tynde skiver røget hellefisk (ca. 900 g)
- 3 dl creme fraiche 18%

Pynt
citronbåde og dildkviste

Tilbehør
400 g ristet rugbrød og
500 g flutes

Drikkevarer
rødvin - kølig,
ung beaujolais eller
en tør, hvid mousserende
vin, fx cava

"Brandade": Rens og tør torskefileten. Skræl kartoflerne og skær dem i grove stykker. Kom kartoflerne i en gryde med kogende vand og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Tag kartoflerne op med en hulske. Læg fisken i det kogende kartoffelvand og damp den ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Tag torskene op med hulskeen, drys fisken med salt og findel den. Mos kartoflerne, evt. med en kartoffelstøder. Vend fisk og kartofler sammen med de øvrige ingredienser. Stil "brandaden" tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Kom vand og vagtelæg i en gryde. Bring vandet i kog og kog æggene ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra æggene og overbrus dem med koldt vand. Pil æggene og del dem i halve.

Ved serveringen: Anret på hver tallerken ca. 5 spsk "brandade", ca. 1 spsk kaviar, røget hellefisk, halve vagtelæg og ca. 1 1/2 tsk creme fraiche. Pynt med citronbåde og dild.

Genvej: "Brandade" (uden løg og hvidløg) kan tilberedes dagen før. Til sæt løg og hvidløg ca. 1/2 time før serveringen.



Snacks med Feta og dadler

12 personer - 48 stk.

100 g Karoline's Feta
i tern
125 g friske dadler
uden sten
4 tsk frisk, fintrevet
ingefær
4 plader frossen, optøet
filodej (ca. 150 g)
4 spsk smeltet smør
(ca. 50 g)

Bagetid
ca. 12 min. ved 225°

Drikkevarer
køl, tør hvid portvin

Hak Feta, dadler og ingefær i en foodprocessor ved hurtigste hastighed i ca. 1 min. Fold filodejspladerne ud og dæk dem med et vådt klæde. Tag en plade filodej frem og pensl den med 1 spsk smør. Læg en ny plade filodej på. Tryk de 2 plader sammen, fx med en kagerulle. Smør halvdelen af osteblandingen på pladen. Del den i 24 stykker (a ca. 7 x 7 cm). Tril hver firkant sammen fra det ene hjørne (diagonalt) og læg dem med sammenføjjingerne nedad på en plade med bagepapir. Pensl de 24 snacks med 1 spsk smør og bag dem midt i ovnen. Tilbered resten på samme måde.

Genvej: Snacksene kan stå tilberedt, men ikke bagt, i køleskabet i 2-3 timer.

Ostechips

12 personer - 40 stk.

❁ * luges
200 g Karoline's
GratineringsOst

Bagetid
ca. 6 min. ved 200°

Drikkevarer
køl, tør hvid portvin

Fordel 10 små portioner ost (a ca. 1 spsk) på en plade med bagepapir. Hver portion skal spredes godt ud. Bag ostechipsene overst i ovnen til de har en lys, gylden farve. Løft straks ostechipsene over på en bagerist og lad dem køle af. Tilbered resten på samme måde.

Genvej: Ostechips kan opbevares i kagedåse i ca. 4 dage. Luges i ovnen ca. 3 min. ved 200°.



Tip: Ostechips og snacks med Feta og dadler kan serveres sammen eller hver for sig. Ledsaget af oliven, sprøde grønsager og et glas køl, tør hvid portvin gør de det ud for en let og dejlig forret.

Minipandekager med syltet laks

8 personer

* minipandekager, lunes

600 g frossen, optøet
laksefilet uden skind
3 dl "hvid" lagereddike
3 dl vand
1/2 bundt dild
1/2 frisk rød chilipeber
uden kerner
3 laurbærblade
150 g sukker (ca. 1 3/4 dl)
10 sorte peberkorn

Dillddressing

3 dl syrnede fløde 9%
2 dl frisk, hakket dild
(2-3 bundter)
1 tsk friskpresset limesaft
1/2 tsk fint salt

Minipandekager - 24 stk.

100 g hvedemel
(ca. 1 3/4 dl)
1 tsk bagepulver
1/2 tsk groft salt
2 dl kærnemælk
1 æg (str. stor) evt.
pasteuriseret
25 g smør - smeltet
3 dl fintstrimlet salat,
fx krølsalat (ca. 50 g)

Drikkevarer

halvtør hvidvin,
fx vouvray

Rens og tør laksen. Skær den i 24 skiver. Læg lakseskiverne på den flade side, i ét lag, i et fad (ca. 6 x 20 x 30 cm). Bring eddike og resten af ingredienserne i kog i en gryde. Kog lagen ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Hæld den kogende lage over lakseskiverne. Læg et stykke bagepapir og derpå en tallerken over fisken. Stil fadet tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Dillddressing: Vend forsigtigt syrnede fløde og de øvrige ingredienser sammen. Stil dressing tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Minipandekager: Kom mel, bagepulver og salt i en skål. Tilsæt kærnemælk og æg. Pisk dejen sammen og rør smørret i. Læg 1 spsk dej 4 steder i en varm pande (ca. 21 cm i diameter). Bag de 4 pandekager ved jævn varme, ca. 1 min. på hver side. Læg pandekagerne i et fad og hold dem varme. Bag resten.

Ved serveringen: Løft lakseskiverne op af lagen og tør dem let. Anret på hver tallerken et lille "tårn" af 3 minipandekager, syltet laks og lidt salat. Læg lidt dressing på hver tallerken og server resten af dressing ved siden af.



Marineret pasta med tigerrejer

12 personer



Tip: I stedet for Grana ost kan man anvende Karoline's PastaOst. Så skal pestoen tilsættes 1/4 tsk fint salt ekstra.

* pesto

Marineret pasta

250 g tørret hvid pasta,

fx penne

4 spsk vindrukerneolie

1 finthakket rødøg

(ca. 75 g)

1 dl frisk, hakket persille

friskkværnet peber

Pesto

2 dl olivenolie

1 1/2 spsk pinjekerner

1 stort, pillet fed hvidøg

50 g groftrevet Grana ost

32+ (24%)

1/4 tsk fint salt

1 1/2 liter friske basilikum-

blade med bløde stilk

(ca. 75 g - 2 store potter)

50-60 kogte, pillede

tigerrejer med halevifte

(ca. 600 g)

2 1/2 spsk friskpresset

citronsaft

75 g groftrevet Grana ost

32+ (24%)

Pynt

friske basilikumblade

Tilbehør

300 g landbrød

Marineret pasta: Kog pastaen efter anvisningen på emballagen. Pastaen skal være mør, men ikke blød. Lad den dryppe af i en sigte. Bland olie, øg, persille og peber i en stor skål og vend den varme pasta i. Stil skålen tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Pesto: Kom olie, pinjekerner, hvidøg, ost og salt i et blenderglas. Blend ved langsomste hastighed i ca. 1 min. Tilsæt basilikumblade med stilk og blend igen ved langsomste hastighed i ca. 30 sek. Stil pestoen tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time.

Ved serveringen: Fordel den marinerede pasta på tallerkener. Læg en tynd ring af pesto uden om pastaen. Vend rejerne i citronsaft og anret dem på tallerkenerne. Drys med revet ost og pynt med basilikumblade.

Genveje: Pesto kan tilberedes dagen før. Pasta kan marineres dagen før - tag pastaen ud af køleskabet ca. 1 time før serveringen.

Drikkevarer

kælderhold, kraftig og fadlagret

hvidvin - chardonnay eller

rødvin - en ung, frisk valpolicella



Hovedretter



Farseret unghane og bagte frugter

6 personer

* unghane inden stegning, se tip

300 g hakket kalvekød
(9-12% fedt)

1 tsk groft salt

4 spsk hakket zittauerløg

1 æg (str. mellem)

2 tsk friske timianblade

friskkværnet peber

5 spsk mælk

4 spsk hvedemel

225 g finthakkede

champignoner

75 g finthakkede

hassel nødder

Farseret unghane

1 unghane (ca. 2 kg)

1 tsk groft salt

50 g smør

3/4 liter vand

Bagte frugter

1 dåse ferskner (ca. 825 g)

2-3 æbler i tykke både,

fx summerød (ca. 300 g)

4-6 røde og blå blomster i

halve (ca. 200 g)

1 tsk sukker

Sauce
stegesky fra unghanen

og evt. hønsebouillon,

1/2 liter i alt

fedt fra stegeskyen

3 spsk hvedemel

1/2 tsk groft salt

evt. kuler

1 liter salat i strimler, fx
romainesalat (ca. 175 g)

Tilbehør

1 kg aspargeskartofler

Steketid for unghane
ca. 1 1/2 time ved 200°

Bagetid for frugter
ca. 20 min. ved 200°

Drikkevarer

ung, frugtrig og fyldig
rødvin, fx californisk

merlot

Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, æg, timian og peber i. Rør mælken i og derefter melet. Vend champignoner og hasselnødder i og stil farsen tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time.

Farseret unghane: Fjern vingespidser og gump fra den rensede hane. Læg hanen, med brystet nedad, på et bræt og skær et snit gennem skindet langs med rygbenet. Skær kødet fra rygbenet med en lille spids kniv. Fortsæt med at skære kødet fra ribben og brystben. Undgå at beskadige skindet (kniven skal skrælle kødet fra benene). Klip eller skær igennem leddene ved lår og vinger og fjern skroget. Skær benene ud af overlårene. Gem skrog, ben og evt. indmad. Gnid hanen indvendigt med halvdelen af saltet. Fyld farsen i hanen og luk den med kødnåle. Bind bomuldssnor om hanen 3-4 steder, således at kroppen forbliver rund.

Del skroget i 4-6 stykker. Læg skrog, ben, vingespidser, evt. indmad og smør i ovnens bradepande. Hæld halvdelen af vandet ved. Læg ovnens rist i bradepanden og herpå

hanen med brystet nedad. Steg hanen midt i ovnen i ca. 1/2 time. Vend hanen, med brystet opad, og drys med resten af saltet. Hæld det sidste af vandet ved og steg hanen færdig. Dryp den med stegesky 3-4 gange under stegningen. Tag hanen ud og lad den hvile tildækket i ca. 1/2 time.

Bagte frugter: Lad fersknerne dryppe af i en sigte og skær dem i kvarte. Fordel alle frugterne på en plade med bagepapir. Drys med sukker og bag frugterne midt i ovnen.

Sauce: Si stegeskyen og skum fedtet af. Kom 1/2 dl af fedtet i en tykbundet gryde og rør melet i. Bag blandingen sammen ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min. Hæld stegeskyen i lidt efter lidt, stadig under omrøring. Tilsæt salt og kog sauceen ved svag varme i ca. 5 min. Kom evt. sky fra hanen og saften fra de bagte frugter i. Smag til.

Ved serveringen: Skær lår og vinger af og skær hanen i skiver. Anret kødet i et fad. Læg en bund af romainesalat i et andet fad og anret herpå de bagte frugter.

Tip: Sæt den frosne, farserede unghane i kold ovn, indstil på 200° og steg i ca. 1 time med brystet nedad og derefter ca. 1 1/2 time med brystet opad.







Indbagt kalvemørbrad og estragonsauce 24 personer

25 g smør
2 stykker affudset kalve-
mørbrad (a ca. 800 g)
1/2 tsk groft salt
friskkværnet peber

Fars
1,7 kg halvkundbryst i tern
3 æg (stør. stør.)
1/2 liter piskefløde
1/2 dl friske estragonblade
4 tsk groft salt
friskkværnet peber

200 g spegeskinke i
tynde skiver
3 dl vand

Estragonsauce
stegesky fra kødet
1 1/2 liter Karoline's
MornaySauce
3/4 liter mælk
1/4 liter piskefløde
4 spsk friske, fint hakkede
estragonblade

Tilbehør
4,2 kg nye kartofler og
3 kg dampede grønsager,
fx gulerødder, forårsløg,
rødløg og grønne asparges

Bruning
ca. 15 min. ved 250°
Steketid
ca. 45 min. ved 175°

Lad halvdelen af smørret blive gyl-
dent i en sauterpande. Brun én mør-
brad i ca. 2 min., brun den anden i
resten af smørret. Drys med salt og
peber og lad kødet hvile tildækket i
køleskabet.

Fars: Hak halvdelen af ingredienser-
ne i en foodprocessor ved hurtigste
hastighed i ca. 15 sek. Hak resten af
ingredienserne. Stil al farsen tildæk-
ket i køleskabet i ca. 1/2 time.

Del farsen i 4 portioner. Læg en
portion fars i en stribe på et stykke
bagepapir. Læg herpå en mørbrad og
en portion fars. Pak mørbraden ind i
farsen og dæk den med halvdelen af
spegeskinken. Gentag "Indpakning-
en" af den anden mørbrad. Løft - ved
hjælp af bagepapiret - stegene over
på ovns rist. Klip, så der kun er pa-
pir under farsen. Læg risten i brade-
panden og brun kødet midt i ovnen.
Skrub ned og hæld vand ved. Steg
mørbraderne færdige. Tag de 2 "ste-
ge" ud og mål med et stegetermome-
ter kødets centrumtemperatur. Den
skal være ca. 60°. Lad "stegene" hvil-
le tildækket i ca. 20 min.

Estragonsauce: Si stegeskyen over i
en stor, tykbundet gryde og tilsæt
resten af ingredienserne. Bring sau-
cen i kog under omrøring og smag til.

Drikkevarer
moden rødvin, fx rioja reserva



Oksebov i rødvinssauce

6 personer

2 1/4 kg oksebov uden ben
50 g smør
3 auberginer i store tern
(ca. 500 g)
4 rødlag i store tern
(ca. 300 g)
1 dåse hakkede tomater
(ca. 400 g)
1 1/2 spsk groft salt
friskkværnet peber
1,2 liter rødvin, fx rioja

Gule ris

25 g smør
3 dl løse ris, parboiled
(ca. 240 g)
1/4 tsk safrantråde (ca. 0,1 g)
1 1/2 dl vand
3/4 tsk groft salt

Fetadrys

400 g Karoline's Feta i
persille- og hvidløgslage
4 små, kuuste fed hvidløg
2 spsk fintrevet citronskal
2 dl frisk, hakket
bredbladet persille

Tilbehør

300 g madbrød med spelt,
se opskrift side 29

Steketid

sæt retten i en kold ovn -
indstil på 175° og steg
i ca. 4 timer

Fjern grove sener og hinder og skær
kødet i 12 store stykker. Tør kødet.
Lad smørret blive gyldent i en pande.
Brun 3-4 stykker bov ad gangen.
Brun dem på alle sider (ca. 3 min. i
alt). Læg de brunede stykker kød
i ovnens bradepande sammen med
grønsager og krydderier. Hæld rød-
vinen over og dæk bradepanden
med alufolie. Steg retten lidt i ov-
nen. Smag til.

Gule ris: Smelt imens smørret i en
gryde ved kraftig varme, men uden
at det bruner. Svits ris og safrantråde
i ca. 2 min. Tilsæt vand og salt. Kog
risene ved svag varme og under tæt-
sluttende låg i ca. 12 min. Tag gry-
den af varmen og lad risene trække,
stadig under låg, i ca. 12 min.

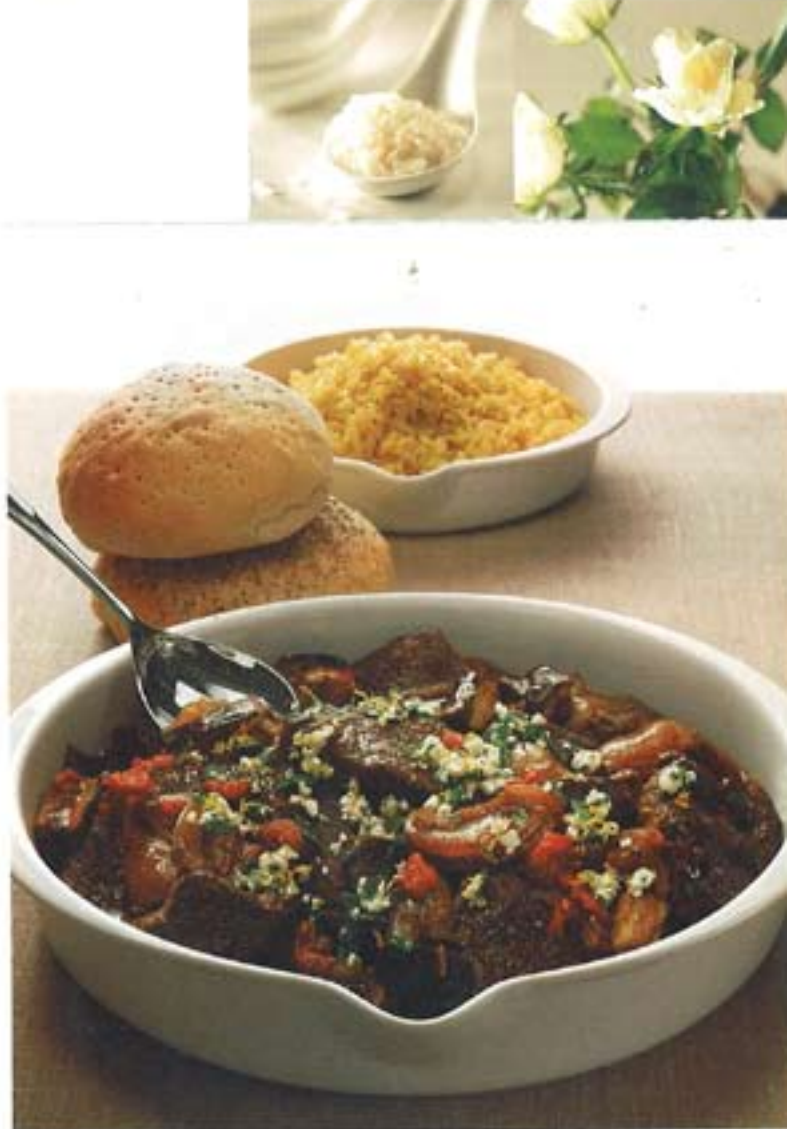
Fetadrys: Mos osten og bland den
med hvidløg, citronskal og persille.

Ved serveringen: Løft kød og grønsa-
ger over i store, varme skåle og hæld
rødvinsskyen over. Pynt med lidt
fetadrys og server gule ris og resten
af fetadrysset til.

Genvej: Oksebov med sauce kan til-
beredes dagen før.

Drikkevarer

kraftig rødvin, fx rioja crianza
vil være god både i og til retten





Saltindbagt torsk og wasabisauce 8 personer

1 torsk uden hoved
(ca. 3 kg)
2 1/2 kg groft salt
25 g smør - smeltet
3 dl vand

Wasabisauce
3 3/4 dl vand
1 1/2 spsk hvedemel
300 g smør
1 tsk hvideinseddike
1 1/4 tsk sukker
1 tsk groft salt
2 1/2 tsk wasabi (stærk,
japansk peberrodspasta)

Pynt
brøndkarse

Tilbehør
1,6 kg kartofler - og dertil
400 g broccoli, 400 g
porrer og evt. wasabi

Bagetid
ca. 50 min. ved 200°

Drikkevarer
kraftig, fyldig og tør
hvidvin - californisk
chardonnay

Rens og tør torskene. Fordel ca. 1 spsk af saltet i bugen af fisken og stil den tildækket i køleskabet i ca. 1 time. Skyl saltet ud af torskene og tør den. Drys et tyndt lag salt i ovnens brædepande. Pensl fiskeskindet med smør, fold bugkødet ind under torskene og læg den i saltet (på bugen). Bland resten af saltet og de 3 dl vand. Pak fisken ind i det fugtige salt. Torskene skal være helt dækket. Bag den midt i ovnen. Tag den saltindbagte torsk ud og lad den hvile i ca. 10 min.

Wasabisauce: Kom først vand og derefter hvedemel i en melryster og ryst det godt sammen. Smelt smørret i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Pisk jævningen i og tilsæt eddike, sukker og salt. Kog saucen ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Tilsæt wasabi og smag til. Herefter må saucen ikke koge.

Ved serveringen: Slå "saltlåget" løs og løft det af torskene. Fjern skindet. Løft torskene, med resten af saltet, over på et fad. Torskene kan evt. "pakkes ud" ved bordet.

Lammeryg og salat med flødemarinade 4-6 personer

1 dobbelt lammeryg med
fedtkant - midterstykket
(ca. 1 1/2 kg)
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Flødemarinade
1/4 liter piskefløde
6 store, pillede fed hvidløg
1/2 tsk groft salt
friskkværnet peber
1 dl friske, hakkede
krusemynteblade

Salat
400 g kogte, kolde små
nye kartofler
200 g friske, grønne
asparges i mindre stykker
400 g Karoline's Feta i
basilikum- og oreganolage
1/2 agurk i skiver (ca. 200 g)
100 g rensede, friske små
spinatblade

Tilbehør
360 g landbrød

Steketid
ca. 50 min. ved 200°

Drikkevarer
rødvin - rioja eller
chianti riserva

Rids lammeryggens fedtkant. Læg stegen på ovnens rist i brædepanden og drys med salt og peber. Steg lammeryggen midt i ovnen. Tag stegen ud og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 70°. Lad lammeryggen hvile tildækket i ca. 20 min.

Flødemarinade: Kom imens fløde, hvidløg, salt og peber i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Lad blandingen køle lidt af og blend den ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek. Vend mynteblade i.

Salat: Vend marinade og kartofler sammen. Stil dem tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time - vend i kartoflerne af og til. Læg aspargesstykkerne i en sigte, overhæld dem med kogende vand og derefter med koldt vand. Tag kartoflerne op af marinen og læg dem lagvis med asparges, Feta, agurk og spinatblade i et stort, fladt fad.

Ved serveringen: Grill evt. stegen øverst i ovnen i ca. 2 min. Skær kødet fra benene og skær det i skiver. Husk også mørbraden under stegen. Server evt. resten af marinen fra kartoflerne i en skål ved siden af salaten.



Oksehøjreb og vintergrønsager

12 personer

2 3/4 kg oksehøjreb uden ben
2 tsk groft salt
friskkværnet peber
4 dl vand

Sauce
stegesky fra oksehøjrebet
1 liter Karoline's
SteakSauce

Vintergrønsager
100 g groftkhakkede
hasselnødder
1 1/2 liter vand
1 1/2 tsk groft salt
1 knoldselleri i stave
(ca. 600 g)
600 g rosenkål i halve
50 g smør
1/2 tsk groft salt
1 dl frisk, hakket persille

Tilbehør
bagt kartoffelmos med
hvidløg, se opskrift side 25

Bruning
ca. 15 min. ved 250°
Steketid
ca. 1 time ved 175°

Drikkesvarer
rødvin - sydfransk syrah
eller en australsk shiraz

Rids højrebets fedtkant og læg stegen på ovnsens rist i bradepanden. Støt evt. stegen med sammenkrøllet alufolie, så den ligger lige. Drys med salt og peber og brun stegen nederst i ovnen. Skru ned og hæld vand i bradepanden. Steg oksehøjrebet færdigt - dryp kødet med stegesky 23 gange. Tag stegen ud og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 55°. Lad stegen hvile tildækket (ikke fedtkanten) i ca. 1/2 time.

Sauce: Skum fedtet af stegeskyen og kog den ind ved kraftig varme til der er ca. 1 dl. Tilsæt SteakSauce og varm sauceen igennem under omrøring. Kom evt. sky fra kødet i og smag til.

Vintergrønsager: Kom imens nødderne i en stor gryde og rist dem ved jævn varme og under omrøring i ca. 5 min. Tag dem op. Bring vand tilsat salt i kog i gryden. Tilsæt selleri og rosenkål og kog dem ved kraftig varme og uden låg i ca. 3 min. Lad grønsagerne dryppe af i en sigte. Smelt smørret i en stegegryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt selleri, rosenkål og salt. Svits grønsagerne i ca. 3 min. og vend nødder og persille i. Smag til.

Genvej: Rosenkål og selleri kan koges ca. 4 timer før, de skal svitses.



Svinekam og stikkelsbærsauce

12 personer

Svinekam

4 spsk friske rosmarinblade
1 spsk groft salt
friskkværnet peber
2 stykker svinekam med
ridset svar (a ca. 1,4 kg)
1/2 liter vand
5 friske rosmarinkviste
6 zittauerløg i grove stykker
(ca. 300 g)

Syltede stikkelsbær

500 g rensede, umodne
stikkelsbær
2 dl vand
150 g sukker (ca. 1 3/4 dl)

Stikkelsbærsauce

stegesky fra svinekammene
1/2 tsk groft salt
1 liter Karoline's
GrundSauce med mælk
1 spsk lys saucejævner

Tilbehør

2 kg nye kartofler - og
dertil 750 g sukkerærter og
750 g forårsløg

Steketid

sæt stegene i en hold ovn
- indstillet på 175° og steg i
ca. 1 1/2 time

Drikkevarer

rodvin - côtes du rhône
village

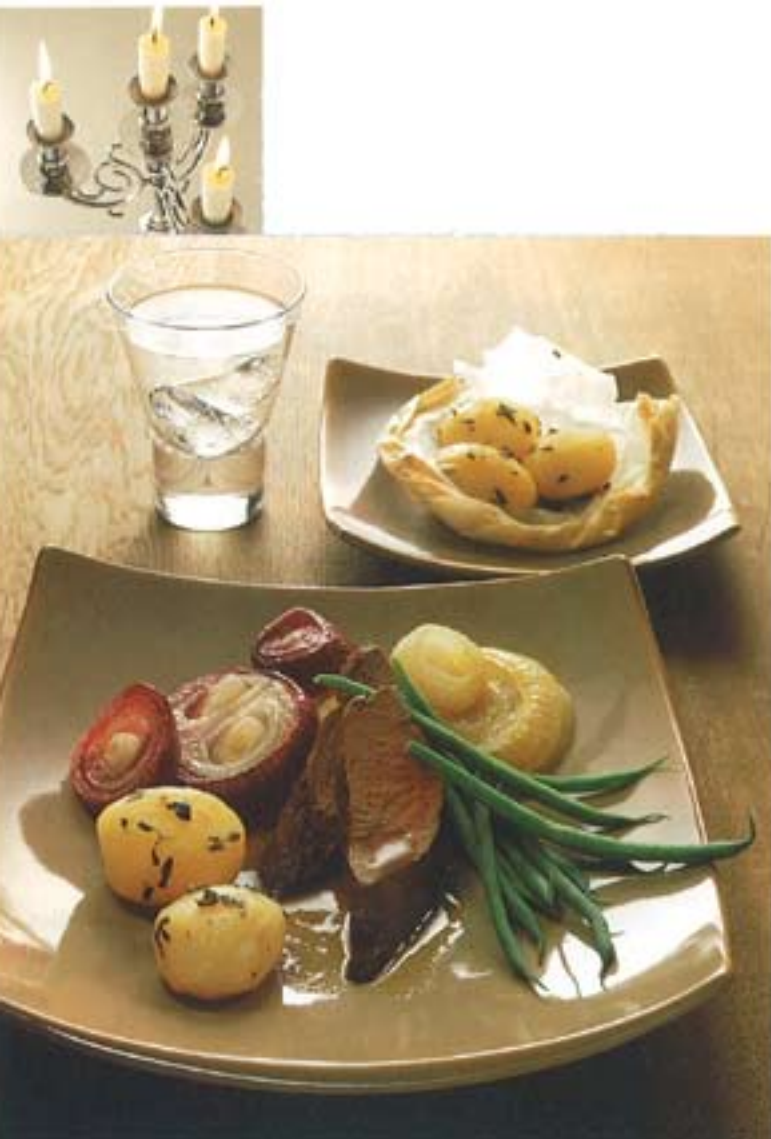
Svinekam: Hak rosmarinbladene fint. Kom rosmarin, salt og peber på kødet og ned mellem sværene. Læg stegene på ovnens rist. Støt dem evt. med sammenkrøllet alufolie, så stegene ligger lige. Kom vand, rosmarinkviste og løg i bradepanden og læg risten med stegene ovenpå. Steg svinekammene midt i ovnen. Tag dem ud og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 65°. Lad svinekammene hvile tildækket (ikke sværen) i ca. 20 min.

Syltede stikkelsbær: Kom imens stikkelsbærrene i en gryde med kogende vand og sukker. Kog bærrene ved svag varme i ca. 2 min. Tag 2 dl af stikkelsbærrene og 1 dl af lagen fra og kom det i en skål. Lad de syltede stikkelsbær stå tildækket på køkkenbordet i ca. 1 1/2 time.

Stikkelsbærsauce: Kog resten af stikkelsbærrene ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Lad bærrene dryppe af i en sigte over en skål - til der er ca. 2 dl lage. Si stegeskyen og skum evt. fedtet af. Hæld lage og stegesky tilbage i gryden. Kog ind ved kraftig varme til der er ca. 1 1/2 dl. Til-sæt salt og GrundSauce med mælk og bring atter i kog under omrøring. Tag gryden af varmen og pisk saucejævner i. Kog stikkelsbærsaucen ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min. Smag til.



Tip: I stedet for stikkelsbær kan man anvende ushrillede, syrlige æbler i tykke både, fx granny smith. Smag æblesaucen til med citronsaft.



Kronhjortemørbrad og kartoffelpakker 12 personer

7 frosne, optøede kron-
hjortemørbrader
(a ca. 350 g)
50 g smør
1 dl vand
1 1/4 tsk groft salt
friskkværnet peber

Kartoffelpakker
100 g blødt smør
1 tsk knuste enebær
2 1/2 spsk friske
timianblade
2 tsk groft salt
1,8 kg skrællede
små kartofler
2 liter vand
2 tsk groft salt

Tilbehør
bagte løg, se opskrift
side 25 - og dertil 500 g
haricots verts

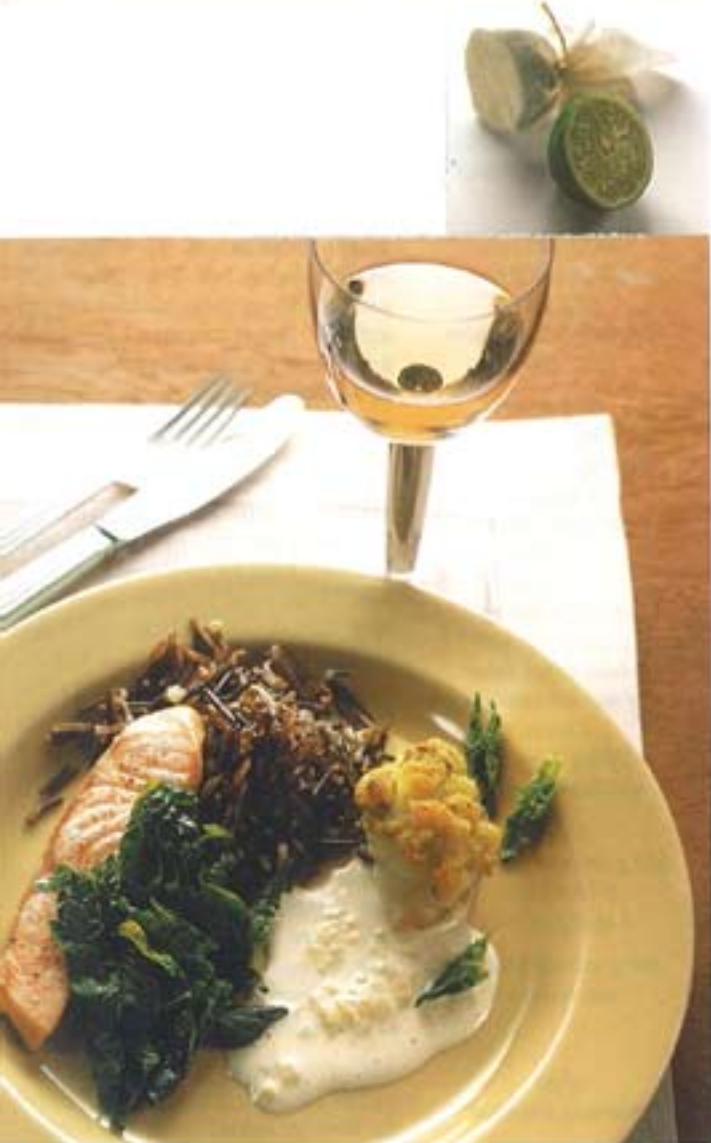
Bagetid
ca. 25 min. ved 250°

Drikkevarer
rødvin - en rioja reserva
eller en god bourgogne,
fx volnay eller pommard

Afpuds mørbraderne for sener og hinder. Tør kødet. Del smørret i 7 portioner og gyldn en portion smør i en stegegryde. Brun én mørbrad i ca. 1 min. og tag den op. Brun de 6 andre på samme måde. Kom alt kødet tilbage i gryden og tilsæt vand, salt og peber. Steg kødet ved svag varme og under låg i ca. 15 min - vend det af og til. Mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 58°. Tag mørbraderne op og lad dem hvile tildækket i ca. 15 min. Kog evt. stegeskyen og sky fra kødet ind til der er ca. 1/2 liter. Smag skyen til og si den evt.

Kartoffelpakker: Rør smør, enebær, timian og salt sammen. Kom kartoflerne i kogende vand tilsat salt. Kog dem ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre. Vend det rorte smør i. Klip 24 stykker bagepapir (a ca. 21 x 30 cm). Fordel kartoflerne på papirstykkerne. Luk papiret tæt om kartoflerne. Læg pakkerne på ovnens rist og bag dem nederst i ovnen. (Sæt en plade løg øverst i ovnen de sidste 15 min. af bagetiden.) Bag de sidste kartoffelpakker og løg, evt. før anden servering.

Genvej: Kartoffelpakkerne kan gøres klar til bagning dagen før.



Laks og havtaske med limesauce

6 personer

Limesauce

25 g smør

6 finthakkede challoeteløg
(ca. 100 g)

1/4 liter piskefløde

2 tsk friskpresset limesaft

3/4 tsk groft salt

friskkværnet peber

600 g laksefilet uden skind

600 g havtaskefilet uden
skind

2 tsk friskpresset limesaft

1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

2 dl brødkrumme fra hvidt
brød (ca. 50 g)

50 g blødt smør

2 tsk fintrevet limeskal

1 tsk knuste fennikelfrø

1/4 tsk groft salt

600 g friske spinatblade

revet i grove stykker

50 g smør - smeltet

Limesauce, fortsat

sky fra fiskene

1/4 liter piskefløde - pisket
til flødeskum

Tilbehør

360 g vilde ris og 150 g
flutes

Bagetid for fisk

ca. 8 min. ved 250°

Bagetid for spinat

ca. 3 min. ved 250°

Limesauce: Smelt smørret i en stor, tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits logene ca. 1/2 min. og tilsæt fløde, limesaft, salt og peber. Kog blandingen ved svag varme og under låg i ca. 10 min.

Rens imens fiskene for eventuelle ben - og havtasken for hinder. Skær fiskene i hver 12 skiver og læg dem på en plade med bagepapir. Kom limesaft, salt og peber på laksen. Rør brødkrumme og de øvrige ingredienser sammen. Fordel blandingen på havtasken. Bag fiskene midt i ovnen. Gem skyen fra fiskene til limesaucen. Hold de bagte fisk varme.

Fordel halvdel af spinaten på en plade med bagepapir. Hæld halvdel af smørret over. Bag spinaten midt i ovnen. Bag resten for anden servering.

Limesauce, fortsat: Hæld fiskeskyen i saucen og kog den ved kraftig varme og under omrøring til der er ca. 3 dl. Tilsæt flødeskum, varm hurtigt limesaucen igennem under omrøring og smag til. Server straks.

Genveje: Limesaucen kan på forhånd koges de første ca. 10 min. Fisk og spinat kan gøres klar til bagning ca. 4 timer før serveringen.

Drikkevarer

kølig hvidvin - fumé blanc

Svinekød i ingefærsauce

6-8 personer



300 g pak-choi
(asiatisk kåltype)

25 g smør

20 chlotteæg i halve
(ca. 300 g)

50 g smør

1,2 kg nakkefilet i store
tern (ca. 4 x 6 cm)

1 dl vand

3 spsk frisk, fintrevet
ingefær

1 hel kanel

2 spsk honning

1 spsk groft salt

friskvarmet peber

450 g markchampignoner
i halve

1/2 liter Karoline's
GrundSauce med mælk

Nudler

600 g tørrede ægnudler

3 liter vand

1 spsk groft salt

100 g saltede pistacie-
nødder

Pynt

fintrevet limeskal

Drikkevarer

hvidvin - gewurztraminer
fra Alsace

Skær ribberne ud af kålbladene. Skær ribberne i ca. 3 cm lange stykker og den grønne bladdel i tynde strimler. Smelt smørret i en steg gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Steg lagene ved jævn varme og under omrøring i ca. 7 min. Tag lagene op.

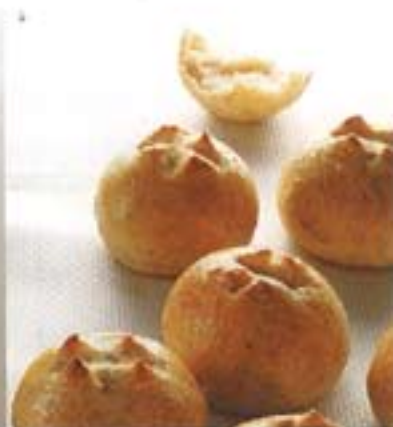
Lad smørret blive gyldent i steg gryden og brun halvdelen af kødet i ca. 2 min. Tag det op og brun resten af kødet. Kom alt kødet tilbage i gryden. Tilsæt vand, ingefær, kanel, honning, salt og peber. Kog retten ved jævn varme og under låg i ca. 45 min. Rør af og til. Vend løg og pak-choi-ribberne i retten sammen med champignoner og GrundSauce med mælk. Bring retten i kog og kog den ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Fjern kanelstangen og smag til.

Nudler: Kom imens nudlerne i en stor gryde med kogende vand tilsat salt. Efter ca. 1 min., under omrøring, er nudlerne "løst op" og møre uden at være bløde. Lad dem dryppe af i en sigte.

Ved serveringen: Kom de nykogte nudler i 2 store, varme skåle. Fordel herover svinekød med ingefærsauce, pistacienødder og til sidst de tyndtstrimlede pak-choi-blade.

Tips: I stedet for nudler kan man anvende kogte ris. Server risene i skåle ved siden af. I stedet for pak-choi kan man anvende kinakål.

Tilbehør og brød



Jordskoksalat med Danablu

6 personer



8 jordskokker (ca. 350 g)
1/2 liter koldt vand
2 tsk friskpresset citronsaft
100 g spegeskinke i
tynde skiver
125 g Danablu 60+ (36%)

Dressing
2 spsk vindruerneolie
2 tsk hvid balsamicoeddike
friskkværnet peber
2 1/2 liter salat revet i
grove stykker, fx egeløvsalat
(ca. 200 g)

Kan serveres til
900 g stegt kød, fx dyreryg,
halvekøteletter eller
okseculotte - og dertil
360 g landbrød

Steketid
søt spegeskinken i en kold
ovn - indstil på 225° og
steg i ca. 15 min.

Skræl jordskokkerne og skær dem i tynde skiver - læg dem efterhånden i vand tilsat citronsaft, så de ikke bliver misfarvede. Stil jordskokkerne tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Fordel spegeskinken på ovnsrist. Stil risten på en plade med bagepapir og steg skinken midt i ovnen. Hak osten fint.

Dressing: Pisk olie, eddike og peber sammen.

Lad jordskokkerne dryppe af i en sigte og tør dem. Vend dressing sammen med jordskokkerne.

Ved serveringen: Anret salat, jordskokker med dressing og Danablu lagvis i et stort fad. Bræk den sprøde skinke i mindre stykker og fordel dem i salaten.

Drikkevarer
fyldig, tør hvidvin, fx fadlagret
sauvignon blanc fra Loire

Tips: I stedet for hvid balsamicoeddike kan man anvende hvidvinseddike. Salaten i sig selv egner sig glimrende som frokostret til 3 personer.





Tip: Kartoffelmosen egner sig godt som tilbehør til en sammenkogt ret eller stegt kød, fx oksehorn, se opskrift side 18.



Tip: Bagte løg egner sig godt som tilbehør til fisk eller kød, fx kronhjortemørbrad, se opskrift side 20.

Bagt kartoffelmos med hvidløg

12 personer

2 liter vand
3 kg melede kartofler i
grove stykker
18 store, pillede fed
hvidløg
varmt kartoffelvand
75 g smør
1 spsk groft salt
friskkværnet peber
400 g Karoline's
GratineringsOst

Bagetid
ca. 25 min. ved 225°

Bring vand i kog i en stor, tykbundet gryde. Tilsæt kartofler og hvidløg og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Tag $\frac{3}{4}$ liter kartoffelvand fra og hæld resten af vandet fra kartoflerne. Damp dem tørre. Mos kartofler og hvidløg groft, evt. med en kartoffelstøder. Vend smør, kartoffelvand, salt, peber og 300 g af osten i. Smag til. Fordel mosen i 3 smurte, ovnfaste skåle (a ca. 1 $\frac{1}{2}$ liter) eller 24 små skåle (a ca. 2 dl). Drys resten af osten på kartoffelmosen og bag den midt i ovnen.

Genvej: Kartoffelmosen kan gøres klar til bagning dagen før.

Bagte løg

12 personer

10 rødøg (ca. 1 kg)
10 zittauerøg (ca. 1 kg)
2 spsk friskpresset
citronsaft
100 g blødt smør
1 $\frac{1}{2}$ tsk groft salt

Bagetid
ca. 15 min. ved 250°

Pil løgene og fjern rod og top. Skær løgene i ca. 1 $\frac{1}{2}$ cm tykke ringe. Fordel løgringene på plader med bagepapir - så der er både rødøg og zittauerøg på hver plade. Dryp citronsaft på løgringene, fordel det bløde smør og drys med salt. Bag løgene øverst i ovnen.

Genvej: Løgene kan gøres klar til bagning dagen før.



Salat med ingefær - til mild ost

8 personer

Salat

4-6 røde eller blå
blommer (ca. 200 g)
6 stilke bladselleri i tynde,
skrå skiver (ca. 200 g)
2 røde peberfrugter i
tynde strimler (ca. 200 g)

Ingefærmarinade

1 lille, frisk og stærk rød
chilipeber (thai)
4 spsk sukker
2 tsk frisk, fintrevet
ingefær
1/2 dl kogende vand
1/2 dl risvinseddike

Kan serveres til

600 g mild ost, fx
hvidskimmel 60+ (34%)
og/eller Suenbo 45+ (29%)

Dynt

bladselleriblade

Tilbehør

200 g flutes

Salat: Flæk blommerne og fjern stene-
nene. Skær blommerne i tynde ski-
ver på tværs. Fordel bladselleri, pe-
berfrugt og blommeskiver i et fladt
fad.

Ingefærmarinade: Flæk chilipeberen
og fjern kernerne - under rindende
vand og med en spids kniv. Hak chili-
peberen fint (ca. 1/2 tsk i alt). Kom
chili, sukker og ingefær i en lille skål.
Hæld kogende vand over og lad blæn-
dingen trække i ca. 2 min. Tilsæt ed-
dike og hæld marinaden over sala-
ten. Lad den trække tildækket på
køkkenbordet i ca. 1/2 time.

Ved serveringen: Tag grønsager og
frugt op af ingefærmarinaden og an-
ret dem på desserttallerkener sam-
men med stykker af ost.

Drikkevarer

ung, frugtig og syrefattig rødvin
- en ung côtes de provence

Løgkompot - til stærk ost

6 personer

3 rødløg i tynde både
(ca. 150 g)

8 forårsløg i strimler og
stykker (ca. 150 g)

2 1/2 spsk honning

10 sorte peberkorn

fintstrimlet skal af 1
citron

2 tsk friskpresset citronsaft

4 spsk snaps, fx brøndum

Kan serveres til

450 g stærk ost, fx lagret
Danbo 45+ (25%) og/eller
Danablu 60+ (36%) - og
dertil 100 g ristede,
saltede cashewnødder

Tilbehør

300 g ristet rugbrød
eller flutes

Drikkevarer

øl og snaps



Kom de to slags løg i en lille gryde
sammen med honning, peberkorn,
citronskal og -saft. Damp blandingen
ved svag varme og under låg i ca. 2
min. Vend i løgkompotten 1-2 gange.
Tag gryden af varmen og tilsæt
snaps. Kom løgkompotten i en skål
og stil den tildækket i køleskabet i
mindst 1/2 time. Smag til.

Ved serveringen: Skær osten i skiver
og anret dem på et fad sammen med
løgkompot (uden lage) og cashew-
nødder.



*Tip: I stedet for risvinseddike kan
man anvende hvidvinseddike.*



Kuvertbrød

48 stk.

*

50 g smør
3 dl mælk
100 g Karoline's Fromage
Blanc - Kvark 0,5%
25 g gær
1 1/2 tsk sukker
1 1/2 tsk groft salt
ca. 500 g hvedemel

*Pensling
sammenpisket æg*

*Pynt
hvedemel eller groft salt*

*Bagetid
ca. 9 min. ved 250°*

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt Fromage Blanc. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen med en grydeske. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 1/2 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.

Del dejen i 48 stykker. Tril dem til minibrød - så de ligner citroner med spidse ender. Læg kuvertbrødene på plader med bagepapir og lad brødene efterhæve tildækket i ca. 15 min. Pensl med æg og drys med mel eller salt. Bag kuvertbrødene midt i ovnen.

Boller til natmad

24 stk.

*

1 portion dej til
kuvertbrød - i stedet for
500 g hvedemel tilsættes
100 g rugmel og ca.
400 g hvedemel

*Pensling
sammenpisket æg*

*Bagetid
ca. 12 min. ved 225°*

Tilbered dejen. Lad dejen hæve og ælt den godt igennem.

Del dejen i 24 stykker og form dem til boller. Læg bollerne på plader med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket i ca. 15 min. Pensl med æg og klip et lille kryds i toppen af hver bolle. Bag bollerne midt i ovnen.



Tip: Bollerne smager godt med smør og ost, rullepølse eller skinke.



Madbrød med spelt

1 stk.

75 g smør
3/4 liter mælk
25 g gær
1 1/2 tsk sukker
1 spsk groft salt
500 g sigtet speltmel
ca. 700 g hvedemel

Pensling
vand

Pynt
1/2 spsk groft salt og
1 spsk tørret rosmarin

Bagetid
ca. 1/2 time ved 200°

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en stor skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage). Slå dejen godt sammen med en grydeske. Fordel dejen i 2 store skåle og dæk dem med fx låg. Stil dejen til hævnig et lunt sted i ca. 3 timer. Tag al dejen ud på et mel-drysset bord og ælt den godt igen-nem. Tilsæt evt. resten af melet. Form dejen til 6 lige store boller. Læg bollerne på en plade med bage-papir - læg dem, med ca. 2 cm's af-stand, så de danner et stort brød. Lad brødet efterhæve tildækket i ca. 1/2 ti-me. Pensl det med vand og drys 3 af bollerne med en blanding af salt og rosmarin. Prik alle bollerne tæt med fx en kodnål og bag brødet midt i ov-nen.



Tip: I stedet for sigtet speltmel kan man anvende andre typer sigtemel.





Tip: Salte filokiks egner sig godt som tilbehør til terriner eller supper, fx grøn ærtesuppe, se opskrift side 5.



Salte filokiks

24 stk.

4 plader frossen, optøet
filodej (ca. 150 g)
4 spsk smeltet smør
(ca. 50 g)
1/2 tsk groft salt

Bagetid
ca. 10 min. ved 200°

Fold filodejspladerne ud og dæk dem med et vådt klæde. Tag en plade filodej frem, pensl den med 1 spsk smør og drys med salt. Læg en ny plade filodej på og pensl den med 1 spsk smør. Gentag med filodej, smør og filodej. Tryk de 4 plader sammen, fx med en kagerulle. Pensl den "tykke plade" med resten af smørret og del "pladen" i 24 stykker (à ca. 7 x 7 cm). Fold hvert stykke sammen til en trekantet kiks. Fordel kiksene på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen.

Genvej: Kiksene kan opbevares i kagedåse i 3 dage.

Søde filokiks

24 stk.

4 plader frossen, optøet
filodej (ca. 150 g)
4 spsk smeltet smør
(ca. 50 g)
3 spsk sukker
kornene fra 1/2 stang
vanille

Bagetid
ca. 10 min. ved 200°

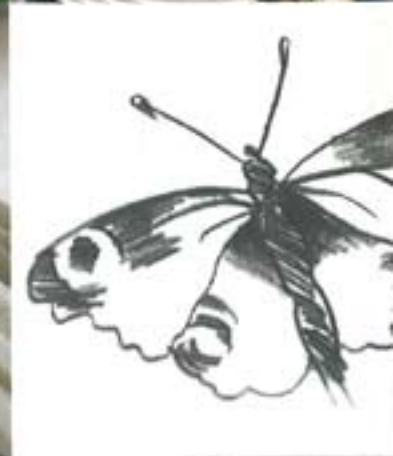
Tilbered de søde filokiks som beskrevet ovenfor - drys kiksene med en blanding af sukker og vanillekorn i stedet for salt. Kiksene kan evt. udskræres med en kagespore.

Genvej: Kiksene kan opbevares i kagedåse i 3 dage.

Tip: Søde filokiks egner sig godt som tilbehør til desserter, fx rødvinsskote figner, se opskrift side 42.

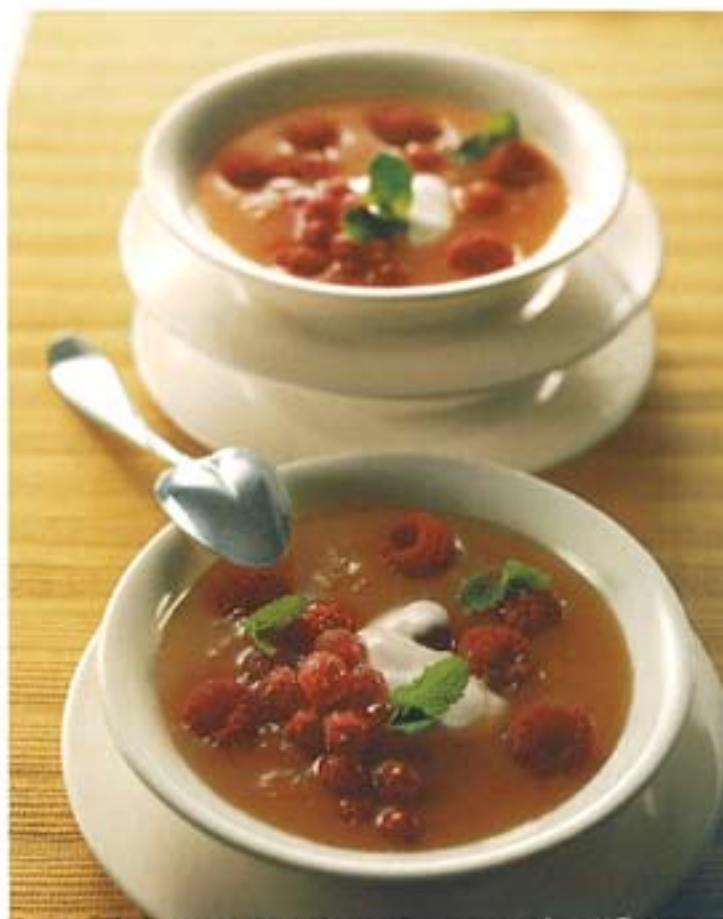


Dessert
er
og kager





Tips: Bag de rå, frosne vandbakkeler i ca. 20 min. ved 200°. Vandbakkelerne kan i stedet pyntes med smeltet mørk chokolade.



Små vandbakkelser med knækglasur 8 personer

* inden bagning, se tips

Vandbakkelser - 32 stk.

1 dl vand

50 g smør

1 tsk sukker

5 spsk hvedemel

2 sammenpiskede æg

(str. mellem - ca. 1 dl)

evt. pasteuriserede

Knækglasur

125 g sukker

(ca. 1 1/2 dl)

1/2 dl vand

1 1/2 tsk "hvid"

lagereddike

1/4 liter piskefløde

1 tsk sukker

1 spsk whiskylikør,

fx drambui

Pynt

friske citronmelisseblade

Bagetid

ca. 20 min. ved 200°

Drikkevarer

kølig muscat vin doux

naturel fra Sydfrankrig

Vandbakkelser: Bring vand og smør i kog i en gryde. Kom sukker og mel i på én gang og rør dejen sammen, til den slipper gryde og ske. Lad dejen køle lidt af i en skål. Rør, lidt efter lidt, 3/4 dl af de sammenpiskede æg i dejen. Tilsæt evt. resten af æggene - dejen skal kunne formes til små toppe. Sæt 32 toppe (a ca. 1 tsk dej) på en plade med bagepapir. Bag vandbakkelserne midt i ovnen. Åbn ikke ovndøren de første 15 min. Lad vandbakkelserne køle af på en bagerist. Læg bagepapir under risten.

Knækglasur: Bring sukker og vand i kog i en tykbundet gryde. Tilsæt eddike. Kog ved jævn varme ca. 8 min. eller til blandingen er honninggul - rør af og til. Lav en sukkertest: Dyp en træske i koldt vand - i glasur - og igen i koldt vand. Glasuren skal "knække". Dyp en ske i knækglasuren og træk hurtigt tynde striber hen over vandbakkelserne. Gem "glasurperlerne" der ligger på bagepapiret.

Ved serveringen: Bland fløde og sukker og pisk det til et let skum. Tilsæt likør og smag til. Flæk vandbakkelserne og fyld hver med ca. 2 tsk flødeskum. Anret 4 vandbakkelser på hver tallerken og pynt med "glasurperlerne". Server straks.

Kold melonsuppe 6 personer

* tøs op ca. 4 timer i køleskabet

1 moden melon,

fx cantaloupe (ca. 1 kg)

1 1/2 dl vand

125 g sukker (ca. 1 1/2 dl)

5 friske pebermynteblade

2 spsk friskpresset limesaft

6 ribsklaser

koldt vand

4 spsk sukker

300 g hindbær

3 dl syrnede fløde 9%

Pynt

friske pebermynteblade

Drikkevarer

koldt mineralvand eller

kølig hvidvin - pinot blanc

fra Alsace

Halver melonen og fjern kernerne. Skær melonen i store både og skræl dem (fjern også den grønne del lige under skrællet - ca. 500 g melonkød). Skær melonen i grove stykker. Bring vand, sukker og pebermynteblade i kog i en lille gryde. Kog blandingen ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Tag myntebladene op. Blend melonkød og sukkerlage i mindre portioner (fyld kun blenderglasset 1/3 op). Blend hver portion ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek. Tilsæt limesaft og hæld suppen i en metalform (ca. 1 liter). Stil suppen til-dækket i fryseren i ca. 1 time til der er et lag "gredis" i kanten af formen.

Dyp ribsklaserne i vand og vend dem dernæst i sukker. Læg ribsklaserne på et stykke køkkenrulle.

Ved serveringen: Pisk den kolde melonsuppe igennem og smag til. Fordel suppe og hindbær i tallerkenerne. Kom en skefuld syrnede fløde og en ribsklase i hver tallerken. Server straks sammen med resten af den syrnede fløde.



Tip: I stedet for syrnede fløde 9% kan man servere cremefraiche 18% eller Karoline's Fromage Blanc.

Basilikum- og vanilleis med mandelbrud

6 personer

Grundis

¾ liter fløde 13%
150 g florsukker
(ca. 3 dl)
6 æggeblommer
(str. mellem)
evt. pasteuriserede

Basilikumis

3 dl friske basilikumblade
1 spsk fintrevet citronskal
2 spsk friskpresset
citronsaft
2 spsk friskpresset limesaft

Vanilleis

1½ spsk florsukker
korn fra 1½ stang
vanille
2 dl piskefløde

Mandelbrud (2 stk.)

75 g smør
125 g smuttede,
fint hakkede mandler
75 g florsukker
(ca. 1½ dl)
½ spsk hvedemel
1½ spsk piskefløde

Appelsinsirup

100 g sukker (ca. 1¼ dl)
½ dl vand
½ vanillestang
1 dl friskpresset
appelsinsaft

Pynt guldstøv

Bagetid

ca. 6 min. ved 200°

Drikkevarer

kolig spansk vin de liqueur
moscatel eller en anden
sød muscat vin

Grundis: Bring fløde og florsukker i kog i en tykbundet gryde. Kog blandingen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Tag gryden af varmen. Pisk æggeblommerne let sammen. Pisk ca. 3 dl af den varme fløde i æggeblommerne. Hæld det tilbage i gryden. Varm blandingen ved svag varme og under omrøring i ca. ½ min. eller til den bliver en anelse tykkere. Må ikke koge. Lad grundisen køle af.

Basilikumis: Hæld halvdelen af grundisen i et blanderglas og tilsæt basilikumblade, citronskal, citron- og limesaft. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 15 sek. Kom blandingen i en metalform (ca. 1 liter). Dæk formen med alufolie og frys blandingen til is, mindst 12 timer. Rør 4-5 gange under indfrysningen.

Vanilleis: Bland florsukker og vanillekorn sammen og vend det i resten af grundisen. Pisk fløden til skum og vend det i. Kom blandingen i en metalform (ca. 1 liter). Dæk formen med alufolie og frys blandingen til is, mindst 12 timer. Rør 4-5 gange under indfrysningen.

Mandelbrud: Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt mandler, florsukker, mel og piskefløde og bring det i

kog ved jævn varme og under omrøring. Tag gryden af varmen. Tegn en firkant (ca. 20 x 24 cm) på et stykke bagepapir. Læg det på en plade og fordel halvdelen af dejen i firkanten. Bag mandelkagen midt i ovnen. Lad kagen køle af på bagepapiret på en bagerist. Bag den anden mandelkage på samme måde.

Appelsinsirup: Kom sukker og vand i en tykbundet gryde. Lad det koge ved svag varme, uden omrøring og under låg, i ca. 25 min. eller til det bliver svagt gyldent. Flæk den halve vanillestang og rør den i sammen med appelsinsaften. Lad blandingen koge, stadig ved svag varme, uden omrøring og under låg, i ca. 20 min. Fjern vanillestangen.

Stil de 2 slags is i køleskabet ca. ½ time før serveringen.

Ved serveringen: Anret 2 kugler af hver slags is på tallerkener. Bræk mandelkagerne i brud og stil dem op ad isen. Hæld den afkølede appelsinsirup i kanten af tallerkenerne og pynt med guldstøv. Server straks.

Genveje: Mandelbrud kan opbevares i kagedåse i ca. en uge. Appelsinsirup kan opbevares i køleskab i ca. en uge. Isen kan kugles op dagen før og stilles tildækket i fryseren. Sæt isen på køl ca. 15 min. før serveringen.







Tip: I stedet for jordbær, melon og blåbær kan man marinere frisk ananas og passionsfrugter.

Chokoladedessertkager

20 personer - ca. 40 stykker

*

400 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)
2 dl stærk kaffe
300 g sukker (ca. 3 1/2 dl)
250 g blødt smør
6 æg (str. mellem)
evt. pasteuriserede
125 g hvedemel (ca. 2 dl)
1/2 dl orangelikør, fx
grand marnier
75 g hvid chokolade
Marinerede frugter
500 g jordbær i halve
1/2 melon i mindre stykker,
fx galia (ca. 250 g)
200 g friske blåbær
3 spsk akaciehonning

Tilbehør

2 liter vanilleflødeis

Bagetid

ca. 1/2 time ved 200°

Drikkevarer

sød madeira, fx malmsey

Beklæd en lille bradepande (ca. 4 x 18 x 25 cm) med bagepapir. Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Pisk kaffe og sukker i. Pisk smørret i lidt efter lidt. Tag skålen op af vandbadet og pisk æggene i ét ad gangen. Vend melet (dryset gennem en sigte) i chokoladeblandingen, skiftevis med orangelikør. Hæld dejen i bradepanden og bag kagen midt i ovnen - kagen er fugtig efter bagning. Lad kagen køle lidt af og stil den derefter tildækket, stadig i bradepanden, i køleskabet i mindst et døgn. Løft den kolde kage op. Skær kanterne af og del kagen i 40 stykker (ca. 3 x 3 cm).

Bræk den hvide chokolade i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Hæld chokoladen i en plastikpose, egnet til madvarer. Klip et lille hul i et hjørne af posen og pynt kagestykkerne.

Marinerede frugter: Vend forsigtigt frugt og honning sammen og lad det marinere tildækket på køkkenbordet i ca. 1/2 time.

Ved serveringen: Stil chokoladedessertkagerne på tallerkener sammen med de marinerede frugter. Server isen til.

Genveje: Kagen kan opbevares i køleskabet i 3 døgn. Den kan skæres ud dagen før og pyntes.

Lun ost med rosmarin

og ahornsirup 6 personer

•

6 skrå skiver italiensk
flute (ca. 125 g)
300 g mild Samsø ost
45+ (28%)
1 spsk ahornsirup
1 tsk friske, hakkede
rosmarinblade

Pynt

friske rosmarinkviste

Grill

ca. 2 min.

Drikkevarer

kraftig, fyldig rødvin
- amarone della
valpolicella



Del fluteskiverne i halve og fordel dem i 6 små, ovnfaste tærteforme (ca. 10 cm i diameter). Skær osten i tykke skiver og dernæst i trekanter. Fordel osten på brødet, pensl med ahornsirup og drys med rosmarin. Grill ostebrødene øverst i ovnen - osten skal kun lige smelte.



Tip: Fluteskiverne kan ristes ca. 1/2 min. på hver side under grillen, inden man lægger osten på.

Chokoladekugler med ingefær

ca. 55 stk.



* tøs op ca. 1/2 time
på køkkenbordet

100 g mælkechokolade
(ca. 30% kakao)

5 stykker syltet ingefær
uden lage (ca. 75 g)

100 g valnødder
150 g flødeost naturel 70+
(37%)

275 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)

2 spsk finthakkede
valnødder
1/2 tsk guldstøv
1 tsk kakao

Drikkevarer
oloroso sherry eller
LBV portvin - server
gerne i store glas

Bræk mælkechokoladen i mindre stykker og hak ingefæren groft. Kom chokolade, ingefær og valnødder i en foodprocessor og hak blandingen ved hurtigste hastighed i ca. 15 sek. Kom chokoladeblandingen i en skål. Tilsæt flødeost og rør fyldet godt sammen med en gaffel. Stil fyldet tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time. Form, med 2 teskeer, ca. 55 små kugler - på størrelse med store hasselnødder. Læg konfektkuglerne på en bakke med bagepapir og stil dem tildækket i fryseren i ca. 1/2 time.

Bræk den mørke chokolade i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Læg en konfektkugle på en gaffel og vend hurtigt kuglen i den smeltede chokolade. Stil den overtrukne kugle tilbage på bakken og pynt den med valnødder, guldstøv eller kakao. Overtræk og pynt resten af kuglerne. Lad dem stå på køkkenbordet til chokoladen er stivnet. Stil derefter chokoladekuglerne i køleskabet i mindst 2 timer.

Genvej: Chokoladekuglerne kan opbevares i køleskabet i 4-5 dage.





Kaffe med chokoladesirup

8 personer

2 dl skummetmælk
4 dl varm, meget
stærk kaffe
4 spsk chokoladesirup

Pynt
revet mørk chokolade

Kom mælken i en lille, tykbundet gryde. Bring mælken i kog under kraftig piskning til der danner sig et mælkeskum. Fordel kaffe og sirup i 8 små kopper eller glas (som tåler varme). Læg med en ske det varme mælkeskum på kaffen, pynt med chokolade og server straks.

Te med cognac og fløde

4 personer

1 dl piskefløde
8 tsk kandis (ca. 40 g)
4 spsk cognac
6 dl skoldhed te,
fx assam te

Pynt
chokoladekaffebønner

Pisk fløden til et let skum. Knus evt. kandisen let. Kom kandis og cognac i 4 kopper eller glas (som tåler varme). Fordel først den varme te og dernæst flødeskum i kopperne. Pynt med chokoladekaffebønner og server straks.



Tips: Assam te kan erstattes med darjeeling te. Tedrikken kan også tilberedes med kenyā te og mørk rom.

www.illustration.com



Flødestekage med pærer

6-8 personer

Flødedessert med citron

og nellike 6 personer

*

Flødedessert med citron

1 blad husblas
2 spsk sukker
1/4 liter piskefløde
1 1/2 tsk fintrevet
citronskal

Flødedessert med nellike

1 blad husblas
2 spsk sukker
1/4 liter piskefløde
1/4 tsk stødt nellike

Marineret mangofrugt

1 1/2 dl vand
4 spsk sukker
2 tsk friskpresset
citronsaft
1/2 skrællet, moden
mangofrugt i små stykker
(ca. 125 g)

Pynt

friske citronmelisseblade

Drikkevarer

halvtør madeira, fx bual

Kanelbund

100 g hvedemel
(ca. 1 3/4 dl)
1 1/2 spsk florsukker
1/4 tsk stødt kanel
50 g koldt smør i
mindre stykker
2 tsk koldt vand
50 g revet mørk chokolade
(ca. 55% kakao)

Fromage

4 blade husblas
1/4 liter piskefløde
150 g flødest naturel
70+ (37%)
85 g sukker (ca. 1 dl)
1/4 liter tykmælk
1 dåse halve pærer
(ca. 825 g)
1/2 dl hvid rom

Pærer til pynt

1 1/2 dl vand
150 g sukker
(ca. 1 3/4 dl)
1 uskrællet, fast pære i
tynde skiver (ca. 100 g)

Bagetid

ca. 18 min. ved 200°

Drikkevarer

fadlagret tawny portvin

Kanelbund: Spænd et stykke bagepapir fast over bunden i en springform (ca. 24 cm i diameter). Bland mel, florsukker og kanel. Smuldr smørret i melet. Tilsæt vand og saml hurtigt dejen. Tryk den ud i bunden af formen. Stil kanelbunden tildækket i køleskabet i ca. 1 time. Bag bunden midt i ovnen. Tag den varme bund ud af formen og drys chokolade på. Fordel den smeltede chokolade og lad bunden køle af.

Fromage: Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Pisk fløden til skum. Rør flødesten blød med sukker og tilsæt tykmælk. Træk husblasen op af vandet med det vand der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med ca. 1 dl af fromageblandingen og rør det i resten. Tør pærerne og skær dem i små tern. Vend pærer og rom i fromageblandingen og derefter flødesten. Læg kanelbunden tilbage i formen. Hæld fromagen i når man kan trække striber i overfladen. Stil kagen tildækket i køleskabet i mindst 4 timer.

Pærer til pynt: Bring vand og sukker i kog. Kog pærskiverne ved svag varme og uden låg i ca. 4 min. Lad skiverne køle af på et stykke bagepapir.

Genvej: Flødestekagen kan tilberedes dagen før.

Flødedessert med citron: Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Kom sukker, fløde og citronskal i en lille, tykbundet gryde og bring det i kog under omrøring. Tag gryden af varmen. Træk husblasen op af vandet og kom den i den varme flødeblanding. Rør til husblasen er opløst og fordel flødeblandingen i 6 engangskopper eller små forme - ca. 3 spsk i hver.

Flødedessert med nellike: Tilbered flødedessert med nellike som beskrevet ovenfor. Stil alle 12 kopper tildækket med plastfolie i køleskabet i mindst 4 timer.

Marineret mangofrugt: Kom vand, sukker og citronsaft i en lille gryde. Kog blandingen ved svag varme og uden låg i ca. 10 min. Tag gryden af varmen og læg mangostykkerne i sukkerlagen. Lad frugten marinere på køkkenbordet i mindst 1/2 time.

Ved serveringen: Løsn flødedesserterne i kanten med en kniv. Dyp hver kop et kort øjeblik i meget varmt vand. Vend forsigtigt de små desserter ud på tallerkener - en af hver slags på hver tallerken. Fordel mangofrugten og lidt af lagen på tallerkerne.

Genvej: Flødedesserter og frugt kan tilberedes dagen før.



Rødvinskogte figer med yoghurtcreme 12 personer

Dagen før
1/2 liter rødvin,
fx côtes du rhône
125 g rørsukker
(ca. 1 1/4 dl)
1 stykke citronskal
1 stjerneanis
500 g tørrede figer

Yoghurtcreme
1/2 liter yoghurt naturel
2 tsk rørsukker

Tilbehør
24 søde filokixs,
se opskrift side 30

Drikkevarer
vintage portvin eller evt.
en vintage character

Dagen før: Bring alle ingredienserne i kog i en gryde. Kog dem ved svag varme og under låg i ca. 1/2 time. Fjern citronskal og stjerneanis og kom figer med kogelage i en skål. Stil den tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Yoghurtcreme: Sæt 2 kaffefiltre i en sigte over en skål. Fordel yoghurten i kaffefiltrene og lad den stå til afdrypning i køleskabet i ca. 1 time. Kom den afdryppede yoghurt i en skål og rør sukkeret i. Stil blandingen tildækket i køleskabet i ca. 15 min. Smag til.

Lad imens figerne dryppe af i en sigte over en lille gryde. Kog lagen ind ved kraftig varme til der er ca. 1 1/4 dl rødvinssirup.

Ved serveringen: Anret de rødvinskogte figer, yoghurt og filokixs på tallerkener. Pynt hver tallerken med lun rødvinssirup og server straks.



Til særlige
lejligheder





Bryllupskage

50-60 personer

* uden chokoladeovertræk

Appelsin-passionscreme

1 liter friskpresset
appelsinsaft
(ca. 12 appelsiner)
400 g sukker (ca. 4 3/4 dl)
2 liter piskefløde
25 modne passionsfrugter
7 blade husblas

Chokolade-nougatcreme

1 liter piskefløde
300 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)
150 g blød nougat
1 3/4 dl cognac

Bunde - 15 stk.
750 g smuttede,
finthakkede mandler
250 g groftrevet ren,
rå marcipan
125 g kartoffelmel (ca. 1 3/4 dl)
160 g hvedemel (ca. 1 3/4 dl)
5 tsb bagepulver
20 æggehvider (str. mellem)
evt. pasteuriserede
625 g sukker

75 g smør - smeltet,
til pensling

Marcipanovertræk
1 1/2 kg ren, rå marcipan

Chokoladeovertræk
600 g hvid chokolade,
fx valrhona

bryllupskageopsats

Pynt

sukkerhjerter og
små rosenbuketter
med tyl og silkebånd

Bagetid for 1-2 bunde
ca. 1/2 time ved 150°

Drikkevarer

en festlig cocktail
- kølig, tør champagne
eller anden hvid mousse-
rende vin tilsat fersken-
likør. Forholdet er 1 del
likør og 4 dele champagne



Tip: Det tager ca. 4 dage
at tilberede en bryllupskage
- men den er det værd!

Appelsin-passionscreme: Bring appelsinsaft og sukker i kog i en tykbundet gryde. Kog blandingen ved jævn varme og uden låg i ca. 50 min. eller til der er ca. 6 dl appelsinsirup - rør af og til. Kog imens fløden, i en stor tykbundet gryde, ved jævn varme og uden låg i ca. 1 time eller til der er ca. 1 1/4 liter indkogt fløde - rør af og til, især til sidst. Del passionsfrugterne og skrabb, med en ske, fyldet over i en sigte. Pres fyldet gennem sigten til der er ca. 2 dl saft. Læg husblasen i blød i koldt vand i ca. 5 min. Træk husblasen op af vandet med det vand der hænger ved. Rør husblasen i den varme, indkogte fløde sammen med appelsinsirup og passionsfrugtsaft. Stil cremen tildækket i køleskabet til næste dag.

Chokolade-nougatcreme: Bring fløden i kog i en tykbundet gryde - under omrøring. Del chokolade og nougat i mindre stykker og smelt dem i fløden. Kog blandingen ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min. Tag gryden af varmen og tilsæt cognac. Stil cremen tildækket i køleskabet til næste dag.

Bunde: Bland mandler, marcipan, kartoffelmel, hvedemel og bagepulver. Fordel blandingen i 2 store skåle. Pisk 10 af hviderne stive i en skål. Tilsæt halvdelen af sukkeret og pisk i yderligere ca. 2 min. Vend de piskede hvider i den ene mandelblanding.

Pisk resten af hvider og sukker og vend det i den anden mandelblanding.

Pensl 3 springforme (ca. 24 cm, 22 cm og 20 cm i diameter). Læg bagepapir i bunden af formene.

Kom ca. 200 g dej i den store form. Bag bunden midt i ovnen. Kom imens ca. 150 g dej i den mellemstore form og ca. 100 g dej i den lille form. Bag derefter bundene midt i ovnen. Fortsæt med resten af dejen til der er 5 bunde i hver størrelse - pensl formene og skift bagepapiret hver gang. Vend bundene ud på et stykke sukkerdrysset bagepapir - på en rist. Fjern det bagepapir som sidder på bundene og lad dem køle af.

Sammenlægning: Rør først den lyse creme op og dernæst den mørke. Læg 4 af de store bunde på et bord. Smør 2 af bundene med hver ca. 250 g mørk creme og de 2 andre bunde med hver ca. 250 g lys creme. Læg et stykke bagepapir på bunden til den store springform og læg kagen sammen således: En bund med lys creme, én med mørk creme, én med lys creme, én med mørk creme og til sidst bunden uden creme. Læg den mellemstore kage sammen på samme måde, men med ca. 200 g creme på hver bund og den lille kage med ca. 150 g creme på hver bund. Gem resten af appelsin-passionscremen til overtræk.

Marcipanovertræk: Rul, mellem 2 stykker plastfolie, ca. 275 g af marcipanen til en rund plade der passer til den store kage. Rul, også mellem 2 stykker plastfolie, ca. 300 g marcipan til en lang strimmel (ca. 6 x 80 cm). Fjern al plastfolien. Fordel ca. 200 g af den lyse creme på top og side af den store kage. Læg først marcipanlåg og derefter -kant på kagen. Tryk marcipanen fast og skær evt. kanterne til. Sæt forsigtigt ringen til springformen på. Beklæd den mellemstore kage således: Ca. 150 g lys creme, ca. 225 g marcipan til låg og ca. 250 g marcipan til strimmel (ca. 6 x 70 cm). Beklæd den lille kage med ca. 100 g lys creme, ca. 200 g marcipan til låg og ca. 225 g marcipan til strimmel (ca. 6 x 60 cm). Stil de 3 kager tildækket i køleskabet i ca. 2 døgn.

Chokoladeovertræk: Smelt chokoladen i en skål i vandbad. Fjern springformens ring fra den store kage og stil kagen på en omvendt tallerken - i et fad. Hæld med en ske chokolade over kagen - skub forsigtigt chokoladen ud over kanten, så den løber ned ad siden. Lad chokoladen stivne let og skær underkanten ren. Lad chokoladen stivne helt og fjern bund og bagepapir. Overtræk de andre kager.

Stil kagerne på opsatsen og pynt bryllupskagen med sukkerhjerter og de små rosenbuketter.



Tip: Kagen er fyldig som konfekt, så skær den i tynde stykker - det er lettest med en skarp kniv.





Tip: Hvis buffetspydene skal fryses så erstat de frosne lamme-mørbrader med oksemørbrad (900 g oksemørbrad i alt).



Buffetspyd

24 stk.

* uden kryddersmør og rasp, se tip

24 tynde bambusspyd

- ca. 20 cm lange

3-4 kyllingefileter (ca. 400 g)

1 svinemørbrad (ca. 500 g)

400 g oksemørbrad

8-12 frosne, optøede lamme-mørbrader (ca. 500 g)

12-24 faste blommer

(ca. 900 g)

24 tynde skiver bacon

(ca. 450 g)

4 rødøg i tykke både

(ca. 200 g)

Kryddersmør

250 g smør

1/2 dl teriyakisauce

(japansk grill- og stegesauce)

2 spsk fintrevet citronskal

2 spsk tørret basilikum

2 tsk stødt koriander

1 tsk fint salt

3 spsk rasp

Tilbehør

600 g grøn salat

og 600 g flutes

Grill

ca. 9 min.

Drikkevarer

kraftig, fyldig rødvin

- cabernet sauvignon,

fx fra Argentina

Læg spydene i koldt vand i ca. 1/2 time. Afpuds imens alt kødet for eventuelle sener og hinder. Skær de 4 slags kød i hver 24 tern (ca. 2 x 3 cm). Flæk blommerne, fjern stenene og skær blommerne i 48 stykker. Del baconskiverne midt over. Sno et stykke bacon rundt om hvert stykke blomme. Del hver rødøg i blade og mindre både (48 stykker i alt). Tag spydene op af vandet og tør dem. Sæt kød, blommer med bacon og rødøg (med lidt afstand imellem) på spydene således: Kylling, blomme, svinnekød, rødøg, oksekød, blomme, lam og slut med rødøg. Stil spydene tildækket i køleskabet.

Kryddersmør: Kom smørret i en lille tykbundet gryde og smelt det ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tag gryden af varmen og tilsæt teriyakisauce og resten af ingredienserne.

Kom alufolie i ovnens bradepande og læg risten over. Læg halvdelen af spydene på risten. Dup med en pensel kryddersmørret på begge sider af spydene og drys dem med rasp - ligeledes på begge sider. Anbring rist og bradepande øverst i ovnen og grill spydene i ca. 5 min. Vend spydene og grill dem færdige. Dup resten af spydene med kryddersmør, drys med rasp og grill dem.

Genvej: Spydene kan stå tildækket i køleskabet 4-5 timer, før de grilles.

Lagkage med sveskekompot

1 kage - ca. 12 stykker



* lagkagebunde

Lagkagebunde - 3 stk.
smeltet smør til pensling
3 æggehvider (str. stor)
evt. pasteuriserede
3 æggeblommer (str. stor)
evt. pasteuriserede
125 g florsukker
(ca. 2 1/2 dl)
60 g hvedemel (ca. 1 dl)
70 g kartoffelmel (ca. 1 dl)
1/2 tsk bagepulver

Creme

3 æggeblommer (str. stor)
evt. pasteuriserede
3 spsk sukker
2 spsk majsstivelse,
fx Maizena
korn fra 1 stang vanille
1/4 liter sødmælk
1 dl piskefløde - pisket til
flødeskum

Sveskekompot

300 g hakkede svesker
1/4 liter vand
4 spsk sukker
4 spsk mørk portvin, fx ruby
4 dl piskefløde

Pynt

fødselsdagslys

Bagetid

ca. 10 min. ved 175°

Lagkagebunde: Fold 3 firkantede forme (a ca. 2 x 20 x 30 cm) af bagepapir og pensl dem. Pisk hviderne stive og tilsæt æggeblommer og florsukker. Pisk blandingen i ca. 3 min. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver. Vend det (drysset gennem en sigte) i æggeblandingen. Stil en form på en bageplade og fordel heri ca. 2 1/4 dl dej. Bag bunden midt i ovnen. Bag de 2 sidste bunde.

Creme: Rør æggeblommer, sukker og majsstivelse sammen i en tykbundet gryde. Rør vanillekorn og mælk i. Varm blandingen op ved jævn varme og under let piskning. Kog cremen i ca. 1 min., stadig under piskning. Lad cremen køle af i en skål - rør af og til. Vend flødeskummet i.

Sveskekompot: Bring svesker, vand og sukker i kog i en gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Tilsæt portvin og lad sveskekompotten køle af. Smag til.

Sammenlægning: En bund, kompot, en bund, creme og en bund. Stil kagen tildækket i køleskabet til næste dag.

Ved serveringen: Pisk fløden til et let skum og fordel det over lagkagen.

Drikkevarer

amontillado sherry eller
medium madeira

Tip: Lagkage til mange! Bag og læg 2, 3, 4... lagkager sammen. Stil dem i forlængelse af hinanden og dæk hele lagkagen med flødeskum.



til natmad



Tips: Gullaschsuppen kan tilberedes med 5 spsk edelsüsspaprika i stedet for delikatesspaprika. I stedet for chorizopølse kan man stege 750 g bacon.

Majspandekager med kylling

24 personer - 36 stk.

* inden bagning

Fyld

950 g kogt kyllingekød uden
skind og ben, se fx opskrift
på grøn ærtesuppe side 5

50 g smør

5 grønne peberfrugter i
korte strimler (ca. 600 g)
8 hakkede rødøg (ca. 600 g)

3 dåser hakkede tomater
(ca. 400 g)

700 g stærk salsa

(krydret tomatsoauce)

600 g Karoline's

GratineringsOst

1 spsk sukker

1 spsk groft salt

36 tortillas - usødede majs-
eller hvedepandekager
(ca. 20 cm i diameter)

400 g Karoline's

GratineringsOst

4 tsk finthakket, frisk rød
chilipeber

1 1/2 liter cremefraiche 18%

700 g stærk salsa

(krydret tomatsoauce)

450 g tortillachips, naturel

Lune pandekager

ca. 10 min. ved 225°

Bagetid

ca. 25 min. ved 225°

Fyld: Riv kyllingekødet til fine trevler
- med 2 gaffler. Smelt smørret i en
sauterpande ved kraftig varme, men
uden at det bruner. Svits peberfrug-
ter og løg i ca. 3 min. Kom grønsa-
gerne i en stor skål og lad dem køle
lidt af. Vend kyllingekød og de øvrige
ingredienser i.

Pak 12 tortillas ind i et fugtigt vis-
kestykke. Læg dem i et ovnfast fad
og dæk det med alufolie. Lun pande-
kagerne midt i ovnen så de bliver
bløde. (Sæt de næste 12 tortillas i ov-
nen.) Læg ca. 1 dl af fyldet på en tor-
tilla og fold den som en aflang konvol-
ut. Tilbered resten af pandekagerne
på samme måde. Fordel efterhånden
de 36 fyldte pandekager, med luk-
ningerne nedad, på 3 plader med bage-
papir. Stil 2 bageplader i ovnen på
én gang - én nederst og én midt i.
Bag pandekagerne. Del den revne
ost i 3 portioner. Tag pladerne ud af
ovnen efter ca. 15 min. Drys hver plade
pandekager med en portion ost
og lidt chili. Lad pladerne bytte plads
i ovnen og bag pandekagerne de sidste
10 min. Bag den sidste plade med
pandekager midt i ovnen.

Server de varme majspandekager
med iskold cremefraiche, salsa og
tortillachips.

Drikkevarer

tequila og øl, fx mexicansk

Gullaschsuppe

24 personer

* suppen uden løgbåde,
peberfrugttern og pasta

2 kg kalvesmåkød af fx bov

75 g smør

2 små, friske og stærke røde
chilipebere (thai)

4 hakkede zittauerøg
(ca. 300 g)

3 dåser hakkede tomater
(ca. 400 g)

1 1/2 dl delikatesspeaprika
(ca. 65 g)

4 spsk groft salt

5 liter vand

6 zittauerøg i tynde både
(ca. 500 g)

7 røde peberfrugter i tern
(ca. 900 g)

300 g tørret hvid pasta,
fx små suppehorn

250 g chorizopølse
i tynde skiver

(krydret spansk spegepølse)

400 g Karoline's PastaOst

Tilbehør

1,2 kg landbrød

Ristning

ca. 10 min. ved 200°

Drikkevarer

øl

Skær kødet i mundrette tern og del
det i 4 portioner. Lad smørret gyldne
i en sauterpande. Brun en portion
kød i ca. 3 min. og tag den op. Brun
resten af kødet og kom alt kødet i en
stor gryde (ca. 10 liter). Flæk chili-
peberne og fjern kernerne - under
rindende vand. Hak chilierne fint og
tilsæt dem sammen med de øvrige
ingredienser. Kog suppen ved svag
varme og under låg i ca. 1 1/2 time el-
ler til kødet er mørt.

Kom løgbåde og peberfrugttern i
suppen og kog den, stadig under låg,
i yderligere ca. 25 min. Tilsæt pasta
og kog suppen ved svag varme og
under omrøring i ca. 7 min. Smag til.

Læg imens chorizoskiverne på en
plade med bagepapir. Læg endnu et
stykke bagepapir over pølseskiverne
og rist dem midt i ovnen. Lad de
sprøde skiver dryppe af på fedtsu-
gende papir og bræk dem derefter i
mindre stykker.

Ved serveringen: Hæld gullaschsup-
pen i varme suppeskåle. Server Pas-
taOst som drys til suppen sammen
med chorizopølse.

Genvej: Suppen (uden løgbåde, peber-
frugttern og pasta) kan tilberedes da-
gen før og stå tildækket i køleskabet.
Gør suppen færdig som beskrevet i op-
skriften.

til jul



"Rillettes"

6 personer

1,2 kg svineben
uden svær og ben
150 g smør
2 laurbærblade
5 friske salvieblade
2 hele nelliker
5 sorte peberkorn
1 tsk groft salt
1 dl vand

sky fra kødet og evt. vand,
1/2 liter i alt
1 spsk friske, finthakkede
salvieblade

Pynt
friske salvieblade og
brændkarse

Tilbehør
200 g sorte og grønne
oliven, 100 g cornichoner
- og dertil 360 g ristet
rugbrød

Drikkevarer
øl og evt. snaps

Afpuds kødet for sener, hinder og eventuelle årer. Slæb kødet i store tern og smørret i skiver. Læg først smør og derpå kød i en stegegyrde. Tilsæt laurbærblade, salvieblade, krydderier og vand. Bring blandingen i kog og kog den ved svag varme og under låg ca. 2 1/2 time eller til kødet er meget mørt. Rør af og til.

Tag kødet op og fjern eventuelle krydderier som følger med. Si skyen og kom den tilbage i gryden sammen med de friske, hakkede salvieblade. Bring skyen i kog og kog den ved svag varme og under låg et kort øjeblik. Riv kødet til fine trevler - med to gaffer. Vend kødet ned i skyen og kom blandingen i en skål (ca. 1 liter). Stil den tildækkede "rillettes" i køleskabet i ca. 1 døgn.

Tag den kolde "rillettes" ud af køleskabet ca. 1 time før serveringen.



Tips: "Rillettes" kan tilberedes og stå tildækket i køleskabet i yderligere ca. 2 døgn. Server den til julefrokosten som en anderledes sylte.

Småkager med ingefær, lime og chili *ca. 100 stk.*

✱

300 g hvedemel (*ca. 5 dl*)
3 spsk kartoffelmel
100 g florsukker
(*ca. 2 dl*)
2 spsk fint hakket
syltet ingefær
1 1/2 spsk fintrevet
limeskal
1/4 tsk stødt sød chili
250 g koldt smør

Bagetid
ca. 8 min. ved 200°

Drikkevarer
portugisisk hedvin, fx
hølig muscat de setúbal

Bland hvedemel, kartoffelmel, florsukker, ingefær, limeskal og chili i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Ælt dejen let sammen og tril den til 4 stænger (à *ca. 20 cm*). Tryk hver stang lidt flad, så den bliver *ca. 3 cm* bred og *20 cm* lang. Lad dejen hvile tildækket i køleskabet i mindst 1 time, eller i fryseren i *ca. 1/2 time*. Skær hver stang ud i *ca. 3/4 cm* tykke skiver. Læg skiverne på plader med bagepapir og bag småkagerne øverst i ovnen.

Genvej: De bagte småkager kan opbevares i kagedåser i *ca. 5 dage*.



Tips: Småkagerne kan også bages uden tilsætning af ingefær, limeskal og chili. Når man bager småkager, er det vigtigt at kigge til kagerne jævnligt, da ovnens temperatur kan svinge meget.

til påske



*Drikkevarer
tør, hvid mouserende vin,
fx cava eller crémant fra
Alsace eller Bourgogne*



*Tip: I stedet for havkat
kan man anvende laks
eller lyssej.*

Havkat-karbonader

8 personer

* grøn "mayonnaise"
uden agurk

Grøn "mayonnaise"

2 dl sødmælk

1 dl friske

citronmelisseblade

1/2 lille, pillet fed hvidløg

1 spsk friskpresset limesaft

1/4 tsk cayennepeber

1/2 tsk groft salt

1/4 liter vindrukerneolie

1 agurk (ca. 325 g)

2 tsk groft salt

Havkat-karbonader

600 g havkat-fileter

uden skind

100 g frosne, optøede rejer

1 æg (str. mellem)

evt. pasteuriseret

1/2 dl frisk, klippet purløg

2 spsk friske, hakkede

citronmelisseblade

2 tsk fintrevet limeskal

1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

4 spsk hvedemel

50 g smør til stegning

400 g kogte, pillede og

kolde kartofler i halve

200 g lethogte, kolde

grønne asparges

Stegetid

ca. 5 min. ved 200°

Grøn "mayonnaise": Kom mælk, citronmelisse, hvidløg, limesaft, cayennepeber og salt i et blenderglas. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 1 min. Tilsæt derefter, mens blenderen kører, olien i en tynd stråle. Stil "mayonnaisen" tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Flæk imens agurken og fjern kernerne. Riv agurken groft, kom den i en skål og drys med salt. Skyl efter ca. 5 min. agurken i koldt vand. Pres den fri for væde i en sigte. Vend agurken i "mayonnaisen" og smag til.

Havkat-karbonader: Rens og tør fiskefileterne. Hak fiskekødet fint med en kniv. Dryp rejerne af og vend dem sammen med fiskekød, æg, purløg, citronmelisse, limeskal, salt og peber. Form 16 små karbonader og vend dem i mel. Gyltn smørret i en pande og brun 8 karbonader ca. 1/2 min. på hver side. Læg dem på en plade med bagepapir. Fortsæt med resten af karbonaderne. Hæld stegesmørret over og steg karbonaderne midt i ovnen.

Server karbonaderne varme med kartofler, asparges og grøn "mayonnaise".

Genvej: Grøn "mayonnaise" (uden agurk) kan tilberedes dagen før. Tilsæt agurk inden serveringen. Havkat-karbonaderne kan tilberedes dagen før. Luges inden serveringen.

Sild med krydret æblesalat

8 personer

Krydret æblesalat

3 uskrællede æbler,

fx ingridmarie (ca. 325 g)

450 g Karoline's Fromage

Blanc - Kvark 0,5%

4 stilke bladselleri

i tynde skiver (ca. 100 g)

1 finthakket rødøg

(ca. 50 g)

3 spsk finthakket

sød mangochutney

1 tsk ostindisk karry

3/4 tsk groft salt

8-10 marinerede silde-

fileter (ca. 500 g)

Pynt

rødøg i ringe og purløg

Tilbehør

320 g ristet rugbrød

og 50 g smør

Drikkevarer

øl eller kølig hvidvin

- pinot gris fra Alsace



Krydret æblesalat: Vask og tør æblerne. Del dem i kvarte og fjern kernehus, stilk og blomst. Skær de kvarte æbler i tynde skiver på tværs. Vend straks æbler og Fromage Blanc sammen. Tilsæt de øvrige ingredienser og stil den krydrede æblesalat tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Smag til.

Ved serveringen: Skær sildfileterne i mindre stykker og anret dem på tallerkener sammen med den krydrede æblesalat. Pynt med rødøg og purløg og server ristet rugbrød og smør ved siden af.



Salat med omelettbidder

8 personer

6 æg (str. stor)
evt. pasteuriserede
4 spsk piskefløde
4 spsk vand
1/2 tsk groft salt
friskkværnet peber
50 g smør
100 g Karoline's PastaOst

Salat
200 g rensede
haricots verts
1/2 liter vand
1/2 tsk groft salt
100 g rensede friske,
små spinatblade
1 liter fintstrimlet
icebergsalat (ca. 175 g)
1 agurk i halve, skrå
skiver (ca. 200 g)
2 finthakkede salatøg
(ca. 100 g)
1 lille bakke karse

Dressing
2 spsk hvidvinseddike
1/4 tsk fint salt
friskkværnet peber
1 dl vindrukerneolie
4 spsk vand

Drikkevarer
hølig let rødvin, fx côtes de
provence eller hølig tør og
fyldig hvidvin, fx mâcon

Pisk æg, fløde, vand, salt og peber let sammen. Del smør og ost i hver 5 portioner. Smelt en portion smør i en pande (ca. 21 cm i diameter) ved kraftig varme, men uden at det bruner. Kom ca. 1 dl af æggeblandingen i panden og steg omeletten ved jævn varme, uden omrøring, i ca. 1 min. Fordel en portion ost på omeletten og steg den i yderligere ca. 1 min. Lad omeletten glide, med ostesiden opad, over på et spekbræt. Lad omeletten køle lidt af og rul den til en lille "roulade". Tilbered endnu 4 omeletter.

Salat: Kom bønnerne i kogende vand tilsat salt. Kog dem ved kraftig varme og uden låg i ca. 3 min. Hæld bønnerne i en sigte og brus dem over med koldt vand. Tør bønnerne og anret dem lagvis med spinat, salat, agurk og løg i et stort, fladt fad. Skær de lune eller kolde omeletter i ca. 2 cm tykke, skrå bidder og stik dem ned mellem grønsagerne. Læg små buketter karse på salaten.

Dressing: Pisk alle ingredienserne sammen og smag til. Server dressingen i en lille kande ved siden af salaten.

Genvej: Omeletterne kan steges, rulles og stå tildækket i køleskabet i ca. 4 timer.



Facts og
gode idéer



Om at holde fest



For at en fest kan blive god, er det vigtigt med planlægning, således at man selv kan nyde fest og gæster. Vi har her samlet gode ideer, råd og tips, som kan hjælpe dig under forberedelsen af festen.

Indbydelse

Ved større fester indbydes gæsterne i god tid. Husk at få svar ca. 14 dage inden festen.

Kan gæsterne være i lokalerne?

Skal det være åbent hus? Siddende eller stående? Skal det være middag, frokost eller brunch? Måske buffet?

Der beregnes minimum 50 cm pr. person, hvis man skal sidde ved et spisebord. Tænk også over toilet- og garderobeforhold.

Borddækning



Har du borde og stole, porcelænet, glas og bestik nok? Måske skal det lejes eller lånes. Husk også fader og skåle, serveringsskeer og -gaffer m.v. Du skal tænke på, om duge, servietter, evt. bordpynt, lys, lysestager og blomster er noget, du selv har, eller om det skal lejes eller købes. Husk evt. bordplan og bordkort.

Hjælpere

Har du behov for hjælp til borddækning, madlavning, servering, opvask, oprydning m.m.?

Indkøbslister

Lav indkøbslisterne i god tid - gerne 1-2 uger før festen. Del evt. listerne ind i forskellige dage. Husk at købe opvaskemiddel, fryseposer, affaldsposer, alufolie, bagepapir m.m. Vi har givet forslag til vin og lignende ved retterne, men husk også indkøb af andre drikkevarer, fx vand, kaffe, cognac m.v. Det er rart med karklude og viskestykker i stabler.

Hvordan sammensættes en menu?

Vi har i denne bog ikke på forhånd sammensat menuer. Til gengæld giver vi her gode råd om, hvad du skal overveje, når menuen skal sammensættes. Det er vigtigt at tænke både på den kulinariske oplevelse og de praktiske muligheder.

Først den kulinariske oplevelse - i meget grove træk. Vælg så vidt muligt sæsonens råvarer. Dels er de bedst og billigst, og dels passer de med det, der føles rigtigt at spise. Fx varme supper om vinteren og salater

om sommeren. Undgå at gentage de samme krydderier, grønsager m.m. i flere retter. I en menu skal retterne ikke ligne hinanden for meget, hverken i konsistens, tilberedningsmetoder eller farver. En menu af en lys, cremet suppe, en hovedret med en lys sauce og en lys fromage til dessert mangler variation i både farve og i konsistens. Kontraster giver ofte et fint resultat - blødt og sprødt, surt og sødt, lyst og mørkt o.s.v.

Så de praktiske muligheder. Skal kødet i ovnen, må du tilberede kartofler og grønsager på kogepladerne - eller omvendt. Hvis du skal have mange gæster, må du overveje, om du skal ud at låne eller leje ekstra ovn, køleskab, fryser samt pander og gryder, der er store nok. Husk skarpe knive! Tænk også på om tilberedningsmetoderne er til at have med at gøre. Det er fx svært at koge frisk pasta til 20 personer, uden at det klirrer, eller at svitse grønsager til 30 personer i en almindelig pande.

Hvor meget mad skal der til?

Retterne her i bogen er beregnet til et selskab af lidt spisende og meget spisende personer. Hvis du kender

dine gæster, må du vurdere, om der er mange, som spiser meget, og om der er nogle, som fx spiser ekstra meget kød. Ud fra det må du beregne dine portioner.

I grove træk skal du i gennemsnit beregne 600-800 g mad pr. person. Vi anbefaler følgende fordeling:

Forret: 150-250 g pr. person.

Hovedret: Ca. 175 g kød uden ben, 200-300 g kartofler og grønsager tilsammen og 3/4-1 dl sauce pr. person. Ost til mellemret eller dessert: 25-50 g pr. person.

Dessert: 100-250 g pr. person.

Se på retterne i menuen i forhold til hinanden. Vi foreslår, at du vælger en lille forret, hvis du vil servere en fyldig dessert, og at en menu med en stor forret eller hovedret afsluttes med et lille stykke ost og fx lidt sødt.

Hvor store mængder
til en buffet?

Til en buffet skal du også regne med 600-800 g mad pr. person, inklusive brød. Hvis buffeten består af fx fiske- retter, kødretter, ost og desserter/ kager, vil der ofte blive spist meget af fiskeretterne, fordi gæsterne som regel er sultne i starten. De fleste går lidt mere forsigtigt til kød og især sa-

laterne og til osten. Desserterne/kagerne skal der være rigeligt af, fordi mange gemmer appetit til de søde sager. Sæt ikke alle fade på buffeten på en gang - og slet ikke de lune retter. Fyld op efterhånden.

Tips og gode råd

Store frosne stege o.l. er lang tid om at tø op. Beregn ca. 1 døgn pr. kg kød til optøning i køleskabet.

Stege er nemmere at stege med et stegetermometer end på tid. En steg kan sagtens hvile en times tid og holde sig varm, hvis den er pakket godt ind.

De fleste grønsager kan renses eller skrælles dagen før og opbevares i køleskabet i plastikposer egnet til madvarer. Det gælder også salat.

Kartofler kan skrælles dagen i forvejen. Læg de hele kartofler i en skål, dæk med vand tilsat lidt citronsaft og stil kartoflerne køligt. Hvis kartoflerne skal skæres ud, skal det først gøres lige før, de skal bruges. Der er ca. 30% spild ved skrælning af kartofler.

Pillede kartofler, der skal serveres varme, kan koges og pilles 6-8 timer før, de skal spises. Lige før serveringen kommes de i en gryde, drysses med salt og overhældes med

kogende vand. Varm hurtigt kartoflerne igennem.

Store portioner af kartofler og grønsager er lang tid om at komme i kog - kom dem derfor i kogende vand, det reducerer kogetiden.

Køleskabet bliver ofte åbnet ved forberedelserne til en fest - og det skal rumme mange ting. Sørg for at temperaturen ikke overstiger 5°. Afkøl hurtigst muligt måden ved at stille den i koldt vand med isterninger. Stil den afkølede mad i køleskabet.



Mål med mere

Tid

⦿ = Retten er færdig på 45 min. eller derunder. Her forudsætter vi, at ingredienserne er stillet frem. Der er beregnet tid til at rydde delvist op efter tilberedningen.

Frysning

* = Retten er fryseegnet. Når vi oplyser, at en ret er fryseegnet, er det altid færdigtillberedt, hvis vi ikke har anført andet. Stil de frosne retter til optøning i køleskabet dagen før, de skal anvendes, med mindre andet er nævnt. Brød tøs op på køkkenbordet 2-4 timer. Kan evt. luges. Småbrød kan tages direkte fra fryseren og luges.

Bage-/stegetid

Retterne stilles i en varm ovn, med mindre vi har nævnt andet. Ikke alle ovne varmer ens ved indstilling på fx 200°. Det er derfor en god idé at se til retten efter ca. ¾ af bage-/stegetiden. I denne opskriftsbog er opskrifterne afprøvet i en traditionel ovn.

Mælk

Hvor der står mælk i opskriften, kan du vælge mellem skummet-, let- og sødmælk.



Nettovægt

Når der i en opskrift står fx "1 gulerod i skiver (ca. 100 g)", betyder det, at der skal være ca. 100 g, når guleroden er skrællet og skåret i skiver.

Mål mere præcist

Når der i opskrifterne står tsk og spsk, er der anvendt måleskeer, strøgne mål.

1 tsk = 5 ml ¼ liter = 2½ dl

1 spsk = 15 ml ½ liter = 5 dl

¾ liter = 7½ dl

Mål på fade, fx ca. 5 x 20 x 30 cm, er mål på fadenes højde, bredde og længde målt i bunden.

Mad-mailen og andre services

Ny service: Mad-mailen

Fra september 2001 tilbyder vi dig aktuelle opskrifter - til hverdag og fest. Vi tilbyder dig tips og gode råd om madlavning, oplysninger om nye mejeriprodukter m.m. Alt pr. e-mail.

Læs mere om mad-mailen på vores website www.karoline.dk og meld dig til. Det er helt gratis.

Menuer og historie

På websitet kan du også kigge under vores nye side om menuer. Til bryllup, brunch, buffet med videre. Og du kan få mere at vide om Karolines Køkkens historie, fx om Karolinekoen.

Opskriftsservice

Har du spørgsmål til vores opskrifter eller produkter, kan du sende os en e-mail fra websitet, eller du kan ringe til os på 8731 2280 alle hverdage kl. 8.30 - 15.30.

Gaveservice

Hvis du vil sende en af Karolines Køkkens opskriftsbøger eller vores samlemappe som gave - i stedet for fx en blomst - så kan du bestille den hos os. Lad os sende gaven til den udvalgte sammen med et kort med dit navn på. Gå ind på forsiden af vores website og klik på bestillinger.



Bestilling af opskriftsbøger m.m.

Husstandsomdelte udgivelser:



Karolines
Køkken
1980, 40 kr.



Karolines
Køkken/5
1992, 40 kr.



Karolines
Køkken/2
1983, 40 kr.



Karolines
Køkken/6
1993, 40 kr.



Karolines
Køkken/3
1986, 40 kr.



Karolines
Køkken/7
1998, 40 kr.



Karolines
Køkken/4
1989, 40 kr.



Karolines
Køkken/8
2001, 40 kr.

Temabøger:



Karolines Køkken
Skole 1994, 50 kr.
Indføring i en
række madlav-
ningsmetoder
- trin for trin.
Til de ikke-så-øvede.



Karolines Børne
Køkken/1 1990,
50 kr.
Til voksne og børn,
der har lyst til at gå
i køkkenet sammen.



SPISETID
1999, 50 kr.
68 siders inspiration
til hverdagsmaden.
Masser af lækre
retter - de fleste
med en fedtsejers-
procent på 30 og
derunder.

Specialudgivelser:



Det bedste fra
Karolines Køkken
1992, 40 kr.
Den første op-
skriftsbog.



Samlet mappe med
plastlommer + de
husstandsomdelte
bøger, Det bedste
fra Karolines Køk-
ken og Register nr.
4, 410 kr.
Uden bøger, 125 kr.



Kasse med
plads til ca. 8
opskriftsbøger,
10 kr.



Register nr. 4, 20 kr.
Oversigt over alle
opskrifter i de
husstandsomdelte
bøger til og med
Karolines Køkken/8
- plus Det bedste fra
Karolines Køkken.

Alle opskriftsbøgerne fra Karolines Køkken kan købes hos os eller hos boghandlerne.

Ring til vores kundeservice på 8737 5700 eller fax på 8737 5701. Du kan også sende en e-mail: kundeservice@mejeri.dk eller bestille via internettet: www.karoline.dk. Endelig kan du skrive et brev til: Karolines Køkken, Postboks 999, 8100 Århus C.

Priserne her er 2001-priser, og både moms og forsendelse er regnet ind. Dog beregnes der porto ved forsendelse til udlandet.

Nu kan du også sende bøgerne igennem vores gaveservice - se siden om mad-mailen og andre services.

Alfabetisk indholdsoversigt

 Boller til natmad28 10.399	 Højreb, okse- og vintergrønsager18 58.329	 Karbonader, havkat53 16.069	 Mousse, ørred-på salatbund2 8.180
 Bov, okse- i rødvinssauce15 29.170	 Is, basilikum- og vanille- med mandelbrud34 21.270	 Kartoffelmos, bagt med hvidløg25 19.460	 Mørbrad, indbagt kalve- og estragonsauce14 62.310
 Brød, kuvert-28 10.490	 Kaffe med chokoladesirup39 1.740	 Kiks, salte filo-30 3.510	 Mørbrad, kronhjorte- og kartoffelpakker20 28.540
 Brød, mad- med spelt29 22.340	 Kage, bryllups-44 143.690	 Kiks, søde filo-30 4.120	 Okserulle med oliven4 6.380
 Chokoladekugler med ingefær38 15.030	 Kage, flødeste- med pærer41 15.530	 Kompot, løg- til stærk ost27 14.260	 Ost, lun med rosmarin og ahornsirup37 6.350
 Dessert, fløde- med citron og nellike41 9.350	 Kage, lag- med sveskekompot47 20.120	 Laks og havtaske med limesauce21 26.770	 Ostechips8 2.820
 Figner, rødvinsskogte med yoghurtcreme42 13.390	 Kager, chokoladedessert-37 28.690	 Lammeryg og salat med flødemarinade17 33.970	 Pandekager, majs- med kylling49 67.510
 Hane, farseret ung- og bagte frugter12 27.310	 Kager, små- med ingefær, lime og chili51 14.840	 Løg, bagte25 6.910	 Pandekager, mini- med syltet laks9 8.670



Energicirklen

Energicirklen viser, hvor mange procent af retens energi der kommer fra fedt (●), kulhydrat (●), protein (●) og alkohol (●). Desuden kan du se i det hvide felt, hvor stort retens samlede energiindhold er, målt i kJ (kilojoule). Det tal er ikke delt op "pr. person".

Retternes energifordeling og -indhold er beregnet med det tilbehør, der er angivet, eller det der står under "kan serveres til". I beregningerne indgår rensset og skrælet, men ikke tilberedt, tilbehør.

I retter hvor mængden af alkohol (øl, vin el. lign.) er under 1/2 liter til 4 personer, og hvor retten er kogt i mindst 5 min., har vi ikke medtaget alkohol i energiberegningen.

Vi har anvendt kostberegningsprogrammet Dankost 3000 til energiberegningerne.



517039981002081