

Karolines Børne Køkken 1



VOKSNE OG BØRN LAVER MAD


Karolines
Køkken

*Udgivet af: Danske Mejeriers
Fællesorganisation.*

*Design og produktion:
Ogilvy & Mather, Århus.*

Foto: Poul Ib Henriksen.

Tryk: Litopat SpA.

Redaktionen er afsluttet

27. juni 1996.

Udgivelsesår: 1996.

ISBN 87-89795-34-2

• F • O • R • O • R • D •

"Karolines Børne Køkken 1" er en opskriftsbog til voksne og børn, der har lyst til at gå i køkkenet sammen og hygge sig med at lave mad i fællesskab.

Samværet omkring madlavningen og måltidet er det overordnede i bogen.

Derfor er der forholdsvis mange retter, som egner sig til hyggestunder i ferier og weekender. Og der er også masser af inspiration til aftensmaden i ugens løb.

Børn oplever glæde og stolthed ved at være med til at lave mad, der smager godt. Og når fællesskabet omkring madlavningen fungerer, giver det intense

oplevelser børn og voksne imellem. Samtidig får børnene efterhånden fortrolighed og erfaring med råvarer og arbejdsprocesser. Erfaringer, der ellers let kan gå i glemmebogen, når hverdagen er travl og effektiv.



Som altid er det en god idé at læse opskrifterne helt igennem, inden madlavningen går i gang. Og det er ekstra vigtigt her, hvor du arbejder sammen med børn.

Alle opskrifter er beregnet til 4 personer - hvis der ikke er angivet andet.

Rigtig god samarbejdslyst!


*Karolines
Køkken*

I n d h o l d

Kolde & varme drikke

Noras kolde gys

Yoghurtdrik med jordbær	4
Cacaomælk med is	4
Fersken shake	5
Banan shake	5

Mester Jakobs hotte hits

Kakao-cappuccino	6
Te med mælk og honning	6
En lun idé	6

Aftensmad & små- retter

Leonardo's pizzaer

2 tykke pizzaer	8
Stribet pizza	9

Køkkens kyllingeretter

Kylling i curry	10
Kylling i grønt	10
Kylling og pastasalat	11

Pips æggeretter

Gratin	12
Æggekage med pølser	13

Heldige kartofler

Kartoffelsuppe	14
Kartoffelmos med hjertesauce	14
Kartoffel-bar	15

<i>Mexico chok</i>	
Fyldte majs pandekager	16
Rød bønnenet	17

Frække frikadeller

- med fisk	18
- med lever	18
- med kalkun	19

Vagabondens pasta-retter

Lasagne	20
Spaghetti i tomat sauce	21
Pasta i laksesauce	21

Minimusens ostebød

Flutes med flødeost med krydderurter	22
Flutes med Danbo ost og radiser	22
Flutes med FlødeOst og pærer	22
Ostetoast	23
Gratinerede ostebød	23

Haufruens fiske-fiduser

Rødspættefileter med grønsager	24
Forret med fiskespyd	25

Hr. Langøres salater

Agurkesalat	26
Hvidkålssalat	26

Bag- værk

Bager Krummes brød

Minirugbrød	28
Pitabrød	28

Burgerboller	29
Madbrød	29

Alle tiders lagkager

Hindbærlagkage	30
Sirupslagkage	31
Bananlagkage	31

Kager til klasser & masser

Pærekage med marcipan	32
Rouladebrød	33

Oldes fristelser

Sprøde kokosmakroner	34
Kikse-sandwich	34

Dessenter & andet mundgodt

Fridas frugt guf

Stikkelsbærdessert	36
Sveskedessert	36
Bagte æbler	37
Hindbærecrème til frugt	37

Sambo's søde pandekager

Pandekagestabel	38
Små pandekager med kompot	39

Frk. Frosts festlige is

Is med lun karamelsauce	40
Yoghurtis med fersken	41
Is med varm chokoladesauce	41
Jordbær-ispinde	42

Til særlige lejligheder

Fester & fødselsdage

Minipizzaer	44
Miniburgere	45
Minihotdogs	45
Sorover-frokost	46
Sorover-drik	46
Sorover-boller	47

Skootoldens madkurv

Sandwich med torskerognssalat	49
Osteburgere	49
Fyldte pitabrød	49

Frokost i det grønne

Dip	50
Frokosttærte	51
Ostebidder med frugt	51

Gronspætternes bålretter

Snobrød	52
Små farsbrød på bål	53
Bålkartofler	53

Fastelavn er mit navn

Fastelavnsboller	54
Små flødekarameller	55

December julerier

Flødestuvet hvidkål	56
Julekager	56
Chokoladetoppe	57

Signaturer, mål m.m.	58
Alfabetisk indholdsoversigt	60

kolde
& varme
drikke



Nord's kolde gys

Yoghurtdrik med jordbær

(4 glas)

250 g friske jordbær i mindre
stykker

5 spsk florsukker

4 dl yoghurt med jordbær

3 dl mælk

10 isterninger

Pynt: Friske jordbær.

Pres jordbærstykkerne gennem en sigte, ned i en skål. Vend sukker, yoghurt og mælk i og smag drikken til. Fordel først isterninger og derefter yoghurtdrikken i 4 høje, kolde glas. Server straks.

Tip: Friske jordbær kan erstattes af frosne, optøede jordbær med væde. Smag eventuelt drikken til med mere sukker.



Cacaomælk med is

(4 glas)

1/2 liter vanille flødeis

1/2 liter cacaomælk

50 g grofthakket flødechokolade

Lad isen to lidt op ved stuetemperatur i ca. 10 min. Kom halvdelen af isen i en skål. Pisk cacaomælken i lidt efter lidt med en håndmixer. Fordel blandingen i 4 høje glas. Kom resten af isen i en skål og pisk den hakkede chokolade i. Fordel forsigtigt "chokoladeisen" i glassene. Server med lange skeer.



Fersken shake

(4 glas)

halvdelen af ferskerne fra en

dåse på ca. 850 g

½ liter kærnemælk

5 spsk sukker

1 tsk friskpresset citronsaft

10 isterninger

Hæld ferskerne til afdrypning i en sigte. Kom dem i et blenderglas og blend ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Tilsæt kærnemælk, sukker og citronsaft. Blend igen ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Smag fersken shaken til.

Pak isterningerne godt ind i et viskestykke. Læg "pakken" med is på endnu et viskestykke. Knus isen ved at slå fx med en kagerulle. Fordel først den knuste is og derefter fersken shaken i 4 høje, kolde glas. Server straks, evt. med tykke sugerør.

Tips: For at kunne servere en rigtig kold shake kan man opbevare dåsen med frugt i køleskabet. Fersken shaken (uden is) kan stå tildækket i køleskabet i ca. 3 timer. Rør den op ved serveringen.



Banan shake

(4 glas)

1 banan i mindre stykker

(ca. 125 g)

4 spsk sukker

2 spsk friskpresset appelsinsaft

½ liter kærnemælk

10 isterninger

Kom banan, sukker, appelsinsaft og ca. 1 dl af kærnemælken i et blenderglas. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Tilsæt resten af mælken og blend igen ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Smag banan shaken til.

Knus isterningerne, se opskrift på fersken shake. Fordel først den knuste is og derefter banan shaken i 4 høje, kolde glas. Server straks, evt. med tykke sugerør.

Tip: Banan shaken (uden is) kan stå tildækket i køleskabet i ca. 3 timer. Rør den op ved serveringen.



Mester Jakobs hørte hits

Kakao-cappuccino

(4 kopper)

25 g smør

2 spsk kakao

8 dl skummetmælk

4 spsk sukker

Mælke-skum

2 dl skummetmælk

Pynt: Mørk, revet chokolade.

Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men

uden at det bruner. Tilsæt kakao under omrøring og bag det godt sammen. Pisk mælken i og bring kakaoen i kog under omrøring.

Tag gryden fra varmen og tilsæt sukker. Smag til.

Mælke-skum: Kom de 2 dl mælk i en lille, tykbundet gryde og bring mælken i kog under kraftig piskning. Hæld kakaoen i 4 kopper. Fordel det varme mælkeskum i kopperne. Drys kakao-cappuccinoen med chokolade og server straks.

En lun idé

Hæld ca. 2 dl cacaomælk i et krus. Varm cacaomælken i en mikrobølgeovn ca. 2 min. ved nytteeffekt 600 watt.

Hvis der skal varmes 1 hel liter cacaomælk, er det en god idé at varme den i en gryde på komfuret.

Te med mælk og honning

(4 krus)

4 dl mælk

4 dl varm frugtte, fx solbærte

4 tsk honning

Kom mælken i en lille, tykbundet gryde og bring den i kog under omrøring. Fordel te og honning i 4 krus og rør rundt, til honningen er opløst. Tilsæt den kogende mælk og server straks.



Aftensmad & små- retter



Leonardo's pizzaer



2 tykke pizzaer

Dej

25 g gær
¼ liter lunkent vand
2 spsk vindrukerneolie
1 tsk groft salt
ca. 400 g pizzamel/durummel til
pizza (ca. 6 ¾ dl)
Tomatsauce
1 stor dåse koncentreret tomat-
puré (ca. 140 g)
2 tsk fintrevet zittauerløg
2 små fed knust hvidløg
1 tsk tørret oregano
1 tsk sukker
½ tsk groft salt
½ dl vindrukerneolie

25 g smeltet, afkølet smør til
pensling af forme

Fyld

200 g Karoline's PizzaOst
100 g oksespegepølse i halve,
tynde skiver
1 tsk tørret oregano
Salat
1 liter icebergsalat revet i grove
stykker (ca. 175 g)
½ agurk i tynde stave (ca. 200 g)
150 g frosne, optøede ekstra fine
ærter
2 spsk frisk, klippet purløg

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200°.

Dej: Rør gær og vand sammen i
en skål, til gæren er opløst. Til-
sæt olie, salt og mel (hold lidt
mel tilbage). Slå dejen godt sam-
men. Dæk skålen med fx et låg
og stil dejen til hævnning et lunt
sted i ca. 40 min.

Tomatsauce: Rør alle ingredien-
serne til saucen sammen.

Tænd for ovnen og sæt en bageplade til opvarmning nederst i ovnen. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 portioner. Rul hver portion ud til en rund dejplade (ca. 22 cm i diameter). Pensl 2 springforme (også 22 cm i diameter) godt med smør og læg dejpladerne i formene. Smør, med en ske, tomatsaucen på pizzabundene, helt ud til kanterne. Fyld: Drys osten over tomatsaucen og bag de 2 pizzaer nederst i

ovnen. Tag dem ud efter ca. 20 min. Fordel spegepølsen på pizzaerne og drys med oregano. Bag pizzaerne færdige øverst i ovnen i ca. 5 min.

Salat: Anret ingredienserne til salaten lagvis i en skål.

Tips: I stedet for pizzamel/durummel til pizza kan man anvende almindeligt hvedemel.

Hvis det kniber med at have 2 springforme i ovnen på én gang, giver det i nogle ovne mere plads, hvis man vender bagepladen om, så bunden er opad.

Stribet pizza

*

Dej, se opskrift på 2 tykke pizzaer

Tomatsauce, se opskrift på 2

tykke pizzaer

Striber

1 dåse tun i vand (ca. 185 g)

3 spsk frisk, klippet purløg

3 wienerpølser i skrå skiver

(ca. 175 g)

100 g Danablu ost 60+

2 stilke bladselleri i tynde skiver

(ca. 75 g)

200 g Karoline's PizzaOst

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200°.

Tilbehør: Salat, se opskrift på 2 tykke pizzaer.

Dej og tomatsauce: Tilberedes som beskrevet i opskrift på 2 tykke pizzaer.

Tænd for ovnen og sæt en bageplade til opvarmning. Tag dejen

ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en firkantet plade (ca. 30 x 36 cm) og læg den på et stykke bagepapir. Fordel tomatsaucen på pizzabunden.

Striber: Hæld tunen til afdrykning i en sigte. Fordel tunen i en stribe på den første 1/3 af dejpladen og drys med purløg. Fordel pølseskiverne på den næste 1/3 af dejen. Skær Danablu osten i mindre stykker og fordel dem på den sidste 1/3 af dejen. Drys bladselleri over osten. Træk bagepapiret med pizzaen over på den varme bageplade og bag den stribede pizza nederst i ovnen. Tag den ud efter ca. 15 min. og drys PizzaOsten over. Bag pizzaen færdig øverst i ovnen i ca. 10 min. eller til osten er let gylden.





kokkens kyllinge- retter

Kylling i karry



25 g smør
2 tsk ostindisk karry
4 stykker kyllingebryst uden
skind og ben (ca. 400 g)
4 finthakkede zittauerløg
(ca. 300 g)
1 tsk sukker
1½ tsk groft salt
friskkværnet peber
½ dl vand
½ liter Karoline's Sauce Naturel
3 uskrællede æbler i tern, fx
elstar (ca. 400 g)

Tilbehør: Mangochutney og enten frisk pasta eller løse ris. Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt karry og lad det bruse af. Svits kyllingestykkerne ca. 1 min. på hver side og tag dem op. Svits løgene i ca. 1 min. Tilsæt sukker, salt, peber og vand. Læg kødet tilbage i panden. Kog det ved svag varme og under låg, ca. 12 min. på hver side (ca. 24 min. i alt). Tilsæt æbletern og Sauce Naturel. Kog retten ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 min. Smag til.

Kylling i grønt

3 spsk japansk sojasauce
2 tsk friskpresset citronsaft
300 g inderfilet af kyllingebryst
i skrå stykker

50 g smør
200 g savoykål i strimler
5 gulerødder i tynde stave
(ca. 200 g)
1 dl vand
1 spsk brun farin
½ tsk groft salt
½ spsk majsstivelse, fx Maizena
marinade fra kyllingekødet,
ca. 2 spsk
200 g frosne, optøede haricots
verts

Tilbehør: 4 dl løse ris, kogt med ½ tsk gurkemeje. Vend sojasauce og citronsaft sammen med kødet og lad det marinere tildækket i køleskabet i ca. ½ time. Smelt smørret i en stegegryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tag kødet op af marinaden (gem den til sauce). Svits kødet i ca. 3 min. og tag det op. Svits savoykål og gulerødder i ca. 2 min. Rør vand, farin, salt, majsstivelse og marinade sammen. Hæld blandingen i stegegryden og tilsæt kød og bønner. Kog retten ved kraftig varme og under omrøring i ca. 3 min. Server straks.

Kylling og pastasalat

1 frisk kylling (ca. 1100 g)

100 g fintrevet Svenbo ost

2 spsk finthakkede solsikke-
kerner

2 tsk hvedemel

3/4 tsk groft salt

friskkværnet peber

1 sammenpisket æg

Pastasalat

200 g tørret pasta, fx pastahjul

1 1/2 spsk hvidvinseddike

5 spsk vand

1 1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

1 1/2 dl tomatpuré

2 spsk vindrucekerneolie

1 squash i tynde, små stykker
(ca. 400 g)

300 g sukkerærter i skrå stykker

Tilbehør: Groft brød.

Stegetid: Ca. 1 time ved 200°.

Klip vingespidser og ryggrad af kyllingen og del den i 4 stykker. Rens, skyl og tør kyllingestykkerne godt. Bland ost, solsikkekerner, mel, salt og peber sammen. Vend kyllingestykkerne først i æg og dernæst i osteblandingen. Læg kyllingestykkerne i en lille, smurt bradepande. Drys resten af osteblandingen over. Steg kyllingen midt i ovnen.

Pastasalat: Kog imens den tørrede pasta efter anvisningen på emballagen. Hæld pastaen til af-drypning i en sigte og overbrus den med koldt vand.

Pisk eddike, vand, salt og peber sammen. Tilsæt tomatpuré. Pisk olien i og smag til.

Vend halvdelen af dressingen sammen med den afkølede pasta og stil den tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Ved serveringen: Anret pasta, squash og ærter på 2 fade og de sprøde kyllingestykker på et tredje. Server resten af dressingen til pastasalaten i en skål ved siden af.



Gratin

Dej

½ liter Karoline's Mornay Sauce

60 g hvedemel (ca. 1 dl)

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

4 æg

200 g rå rosenkål i kvarte

400 g kogte kartofler i små tern
(ca. 1 x 1 cm)

200 g kogt hamburgerryg i små
tern (ca. 1 x 1 cm)

2 spsk rasp

Bagetid: Ca. 1 time og 10 min.
ved 175°.

Tilbehør: Koldt smør og groft
rugbrød, fx minirugbrød, se op-
skrift side 28.

Dej: Rør Mornay Sauce, mel, salt
og peber sammen i en tykbundet
gryde. Bring blandingen i kog
ved kraftig varme og under pisk-
ning. Kog blandingen godt sam-
men ved jævn varme, stadig un-
der piskning, i ca. 2 min. Dejen
skal være tyk og glat. Tag gryden

af varmen og lad dejen køle lidt af
(rør af og til). Pisk æggene i dej-
en, ét ad gangen.

Bland rosenkål, kartoffelftern
og hamburgerryg i et smurt,
ovnfast fad (ca. 5 x 19 x 32 cm).
Hæld dejen over og vend let
rundt i blandingen. Drys rasp på
gratinen og bag den nederst i ov-
nen.

Tip: Gratinen kan tilberedes og stå
klar i køleskabet ca. 4 timer før
bagningen.



Æggekage med pølser



8 æg
1 1/2 dl piskefløde
1 dl vand
3 spsk frisk, klippet karse
3 spsk frisk, hakket persille
3/4 tsk groft salt
friskkværnet peber
25 g smør

200 g cocktailpølser
25 g smør
150 g cherrytomater

Pynt: Persillekviste.

Tilbehør: Groft rugbrød.

Pisk æg, fløde og vand sammen i en skål. Tilsæt krydderurter og krydderier. Lad smørret smelte i en pande (ca. 21 cm i diameter) ved kraftig varme, men uden at det bruner. Hæld æggeblandingen i panden og skru ned til meget svag varme. Skub forsigtigt i blandingen, til den begynder at stivne, ca. 8 min. Læg låg på panden og bag æggekagen færdig i ca. 12 min. (ca. 20 min. i alt).

Skaer et kryds i toppen af pølserne. Lad smørret blive gyldent i en pande. Rist pølserne ved kraftig varme i ca. 2 min. eller til de har fået lidt farve. Skaer cherrytomaterne i halve.

Ved serveringen: Server æggekagen i panden eller lad den glide over på et fad. Fordel tomater og de varme pølser oven på æggekagen.



fif:

Lad børnene slå æg ud i en sigte og derefter presse dem igennem sigten med en ske. Det fanger eventuelle stykker af æggeskaller.



Heldige kartofler

Kartoffelsuppe

* uden porretop
3 porrer (ca. 500 g)
25 g smør
750 g melede kartofler i mindre stykker
1½ liter grønsagsbouillon
4 dl mælk
1½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør: Ostebrød, se Karolines Køkken/6 side 16.

Rens og skyl porrerne godt. Hak lidt af de grønne toppe fint til fyld i suppen (ca. 2 dl). Skær resten af porrerne i mindre stykker.

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kartofler og porrestykker i ca. 3 min. Tilsæt bouillon og kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 20 min. eller til grønsagerne er møre. Blend suppen i mindre portioner (fyld kun blenderglasset ½ op). Blend hver portion ved hurtigste hastighed i ca. 5 sek. Hæld suppen tilbage i gryden. Rør mælk, salt og peber i og varm suppen igennem. Tilsæt den hakkede porretop og smag til.

Kartoffelmos med hjertesauce

* hjertesauce
(4-5 pers.)
2 svinchjerter (a ca. 275 g)
25 g smør
4 små zittauerløg i kvarte
(ca. 150 g)
3 dl vand
1 spsk delikatesspaprika

1½ tsk groft salt
friskkværnet peber
4 gulerødder i 2 cm stykker
(ca. 200 g)

100 g kvarg naturel 5+
1½ spsk hvedemel
½ dl vand

Kartoffelmos

1 kg melede kartofler i mindre stykker
 ½ knoldselleri i mindre stykker
 (ca. 400 g)
 4 dl vand
 2 dl mælk
 25 g smør
 1½ tsk groft salt

Rens, skyl og tør hjerterne godt. Skær dem i små tern. Lad halvdel af smørret blive gyldent i en stegegryde og brun løgene i ca. 2 min. Tag løgene op. Kom resten af smørret i gryden og brun hjerterne i ca. 2 min. Tilsæt vand og krydderier. Lad hjerterne koge ved svag varme og under låg i ca. 35 min.

Tilsæt gulerødder og de brunede løg. Kog videre ved svag varme og under låg i ca. 15 min.

Rør kvarg og mel sammen i en skål. Tilsæt vandet lidt efter lidt. Rør jævningen i hjertesaucen og lad den koge ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 3 min. Smag til.

Kartoffelmos: Bring kartofler, selleri og vand i kog i en gryde. Kog grønsagerne ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp kartofler og selleri tørre. Mos grønsagerne groft, evt. med en kartoffelstøder. Vend mælk og smør i, tilsæt salt og smag kartoffelmosen til.

Kartoffel-bar

100 g bacon i tynde skiver

8 store, vaskede og tørrede bagekartofler (ca. 1,6 kg)

Persillesmør

50 g koldt smør

5 spsk frisk, hakket persille

100 g Karoline's Fetina i stave

½ agurk i små tern (ca. 200 g)

4 spsk finthakket rødøg

1 liter fintstrimlet hovedsalat

(ca. 100 g)

2 dl frisk, klippet karse (ca. 1 stor bakke)

Bagetid: Ca. 1 time ved 200°.

Læg baconskiverne i en lille bradepande (ca. 18 x 25 cm). Stil den på en plade med bagepapir.

Læg kartoflerne ved siden af bradepanden. Bag kartofler og bacon midt i ovnen. Tag den gyldne og sprøde bacon ud efter ca. 25 min. og læg den på fedtsugende papir. Hak baconen groft. **Persillesmør:** Skær smørret i 16 små firkanter og rul dem i den hakkede persille.

Ved serveringen: Skær et "stjerne-snit" i kartoflerne og anret de øvrige ingredienser i skåle hver for sig.





Fyldte majsmandekager

* før gratinering

Majspandekager (8 stk.)

4 spsk hvedemel

150 g majsmeel (ca. 3 dl)

½ tsk groft salt

3 ½ dl mælk

4 æg

25 g smør til stegning

Tomatsalsa

4 tomater i mindre stykker

(ca. 375 g)

1 salatøg i mindre stykker

(ca. 25 g)

1 lille fed hvidøg

2 tsk sød chilisauc

1 tsk sukker

½ tsk groft salt

Fyld

400 g skrællede kartofler

25 g smør

200 g kalkunbryst i tynde

strimler

2 spsk sød chilisauc

1 rød peberfrugt i små tern

(ca. 125 g)

200 g frosne, optøede majsplaner

1 liter fintstrimlet kinakål

(ca. 225 g)

100 g Karoline's GratiningsOst

1 tsk groft salt

Majspandekager: Bland hvedemel, majsmeel og salt i en skål. Pisk mælken i og derefter æggen. Stil dejen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Pisk dejen op. Lad lidt af smørret gyldne i en pande (ca. 21 cm i diameter). Fordel heri ca. ¾ dl dej og bag pandekagen ved jævn varme, ca. 2 min. på hver side (pak pandekagerne ind i alufolie). Bag resten af pandekagerne.

Tomatsalsa: Kom alle ingredienserne i en food processor/hurtighakker og hak dem ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek.

Gratinering: Ca. 8 min. ved 225°.



Stil salsaen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.
Fylt: Skær kartoflerne i tynde stave, skyl og tør dem. Lad smørret gyldne i en stor pande. Steg kalkunkødet ved kraftig varme og under omrøring i ca. 2 min. Tag det op. Tilsæt kartoffelstave og chilisaucen. Steg dem ved jævn varme i ca. 17 min., rør af og til. Tilsæt peberfrugt og steg i ca. 2 min. Vend majs-kerner og kinakål i og steg yderligere ca. 2 min. Tag panden af varmen og vend kød og halvdelen af osten i. Smag til med salt og fordel fyldet på pandekagerne. Rul dem sammen og læg pandekagerne med sammenføjningerne nedad i ét lag, i et ovnfast fad. Drys resten af osten over og grøt pandekagerne midt i ovnen.

Rød bønneret

* rød bønneret

Dagen før

4 dl tørrede, røde kidneybønner (ca. 300 g)

1 liter vand til iblødsætning

Rød bønneret

1 liter vand til kogning

2 tsk groft salt

Flanksteak

25 g smør

1 flanksteak (ca. 300 g)

¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

Rød bønneret fortsat

25 g smør

75 g bacon i små stykker

3 finthakkede zittauerløg

(ca. 200 g)

2 dl vand

1 dåse hakkede tomater

(ca. 400 g)

1 gul peberfrugt i tern (ca. 150 g)

2 tsk groft salt

1 tsk sød chilipulver

Pynt: Frisk, hakket persille.

Tilbehør: Syrnet fløde 9% og tortilla chips (majschips).

Dagen før: Skyl bønnerne og sæt dem i blød i ca. 1 døgn.

Rød bønneret: Hæld iblødsætningsvandet fra bønnerne. Kom dem i kogende vand tilsat salt og kog bønnerne ved svag varme og under låg i ca. ½ time. Lad dem dryppe af i en sigte.

Flanksteak: Lad imens smørret gyldne i en pande. Brun steaken ca. 1 min. på hver side og steg den derefter ved svag varme, ca. 5 min. på hver side. Drys med salt og peber og lad steaken hvile tildækket i ca. 15 min.

Rød bønneret fortsat: Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Steg baconstykkerne ved jævn varme i ca. 5 min. og læg dem på fedtsugende papir. Kom løgene i gryden og steg dem i ca. 1 min. Tilsæt de øvrige ingredienser, bring retten i kog og kog den ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Tilsæt bønnerne og kog i ca. 5 min. Kom bacon i og smag til.

Tip: I stedet for røde kidneybønner kan man anvende hvide bønner eller små butter beans.





Frøetke frikadeller - med fisk

* fiskefrikadeller

Gulerodssalat

75 g remoulade (ca. $\frac{3}{4}$ dl)

$1\frac{1}{2}$ dl ymer naturel

$\frac{1}{2}$ tsk sukker

$\frac{1}{2}$ tsk groft salt

friskkværnet peber

3 groftrevne gulerødder

(ca. 150 g)

Fiskefrikadeller

400 g hakket torskefilet

$1\frac{1}{4}$ tsk groft salt

6 hakkede forårsøg (ca. 100 g)

3 spsk frisk, hakket persille

friskkværnet peber

1 æg

$1\frac{1}{2}$ dl mælk

$1\frac{1}{2}$ spsk kartoffelmel

4 spsk hvedemel

25 g smør

Pynt: Groftrevet gulerod.

Tilbehør: Ristet rugbrød.

Gulerodssalat: Vend remoulade og ymer sammen i en skål. Til-sæt krydderier og gulerødder. Stil salaten tildækket i køleskabet i mindst $\frac{1}{2}$ time. Rør salaten op og smag til.

Fiskefrikadeller: Rør imens tor-skekødet med salt i ca. 1 min. Kom forårsøg, persille, peber og æg i. Rør mælken i lidt efter lidt og derefter de 2 slags mel. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. $\frac{1}{2}$ time. Lad smørret gyldne i en pande. Steg 15 frikadel-ler ved svag varme, ca. 5 min. på 3 sider (ca. 15 min. i alt).



- med lever

* frikadeller

Frikadeller

300 g hakket svineköd

1 tsk groft salt

3 spsk fintrevet zittauerløg

friskkværnet peber

1 æg

$\frac{1}{2}$ dl mælk

4 spsk hvedemel

50 g smør

150 g kalvelever i skiver (uden hinder)

Brun sauce

½ liter Karoline's Sauce Naturel
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
kulør

Tilbehør: Kartofler og rødkålsalat, se Karolines Køkken/6 side 32 (udelad den syrnede fløde 9%).

Frikadeller: Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, peber og æg i. Rør mælken i lidt efter lidt og derefter melet. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. ½ time.

Lad imens halvdelen af smørret gyldne i en pande. Steg leverskiverne ved jævn varme, ca. 2 min. på hver side. Hak den letafkølede lever fint og vend den i farsen. Lad resten af smørret gyldne i panden. Steg 15 små frikadeller ved svag varme, ca. 10 min. på hver side (ca. 20 min. i alt). Tag frikadellerne op og hold dem varme.

Brun sauce: Kom Sauce Naturel og krydderier i panden. Bring sauce i kog og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt kulør og smag sauce til.



- med kalkun

* **kalkunfrikadelle.** Varmes inden servering

300 g hakket kalkunkød
1½ tsk groft salt
1 spsk fintrevet zittauerløg
1 finthakket grøn peberfrugt (ca. 100 g)
1 finthakket rød peberfrugt (ca. 100 g)
friskkværnet peber
1 æg
1½ dl mælk
50 g rasp (ca. 1 dl)
25 g smør

½ liter Karoline's Sauce Naturel
¼ tsk revet muskatnød
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør: Kartofler og broccoli.

Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, peberfrugter, peber og æg i. Rør mælken i lidt efter lidt og derefter raspen. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. ½ time. Lad halvdelen af smørret gyldne i en pande (ca. 21 cm i diameter). Fordel farsen i panden til én stor frikadelle. Steg den ved

svag varme i ca. 10 min. Lad frikadellen glide over på et stort, fladt låg. Kom resten af smørret på frikadellen og læg panden over som låg. Vend den hurtigt rundt og steg videre i ca. 10 min., stadig ved svag varme. Kom Sauce Naturel og krydderier i en tykbundet gryde. Bring sauce i kog og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Smag sauce til.



f.f.:
Lad evt. børnene
trække pasta op af gryden
med en pasta-ske. Lad dem
klippe persille og tild i en klop.

Vagabondens pasta-retter

Lasagne

*

(4-6 pers.)

Kødsauce

25 g smør

400 g magert, hakket oksekød

4 finthakkede zittauerøg

(ca. 200 g)

5 stilke bladselleri i tynde skiver

(ca. 200 g)

2 dåser hakkede tomater

(a ca. 400 g)

1 spsk sukker

2 1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

12 forkogte lasagneplader
(ca. 200 g)

1/2 liter Karoline's Mornay Sauce

50 g Karoline's GratiningsOst

2 1/2 spsk rasp

Tilbehør: Grøn salat og landbrød.

Bagetid: Ca. 35 min. ved 200°.

Kødsauce: Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kødet i ca. 2 min., til det smuldrer og skifter farve. Tilsæt løg og svits i ca. 2 min. Tilsæt bladselleri og svits yderligere i ca. 2 min. Tilsæt resten af ingredienserne og kog sauceen ved jævn varme og uden låg i ca. 15 min. Smag kødsauceen til.

Del kødsauceen i 4 portioner og lasagnepladerne i 3 portioner. Læg først en portion kødsauce i et smurt, ovnfast fad (ca. 5 x 19 x 31 cm). Hæld ca. 1 1/4 dl af Mornay Sauceen over. Dæk med en portion lasagneplader. Fortsæt i nævnte rækkefølge - slut med Mornay Sauce. Drys ost og rasp over og bag lasagnen midt i ovnen. Lad den trække tildækket på køkkenbordet i ca. 10 min.

Tip: Forkogte lasagneplader kan købes.

Spaghetti i tomat sauce

50 g smør
4 groftrevne gulerødder
(ca. 200 g)
2 groftrevne zittauerløg
(ca. 100 g)
1 lille fed knust hvidløg
2 dåser hakkede tomater
(a ca. 400 g)
1 tsk herbes de provence
(fransk krydderiblanding)
1½ tsk sukker
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

400 g tørret spaghetti

100 g Karoline's PastaOst
2 dl frisk, hakket persille
(ca. 1 stort bundt)

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits gulerødder, løg og hvidløg i ca. 2 min. Tilsæt tomater og krydderier. Bring sauce i kog og lad den koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Tag låget af gryden og kog sauce videre i ca. 15 min. Smag den til.

Kog imens den tørrede spaghetti efter anvisningen på emballagen. *Ved serveringen:* Kom ost og persille i små skåle hver for sig. Hæld den afdryppede, varme spaghetti i gryden med tomat-sauce. Vend forsigtigt rundt, så det bliver godt blandet. Hæld spaghetti retten i en varm skål og server straks.

Pasta i laksesauce

600 g frisk pasta, fx grøn bånd-pasta

250 g fersk laksefilet uden skind og ben
½ liter Karoline's Sauce Naturel

1 tsk friskpresset citronsaft
1 dl frisk, hakket dild
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Pynt: Små dildkviste.

Tilbehør: Frisk, revet Grana ost eller Karoline's PastaOst.

Kog den friske pasta efter anvisningen på emballagen. Skær imens fiskekødet i tern (ca. 2 x 2 cm). Bring Sauce Naturel i kog i en tykbundet gryde. Kog sauce ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt citronsaft, dild, salt og peber. Sluk for varmen. Vend forsigtigt laksen i og læg låg på gryden. Lad fisken trække i ca. 4 min., til den er fast og lyserød. Smag sauce til.

Ved serveringen: Hæld pastaen til afdrypning i en sigte. Læg pasta og laksesauce lagvis i en varm skål og server straks.



Minimusens ostebrød

Flutes med ost

Flødeost med krydderurter

FlødeOst og pærer



(4 stk.)

1 flute (ca. 40 cm)

100 g flødeost med grønne krydderurter

1/2 hakket, grøn peberfrugt
(ca. 50 g)

1 dl frisk, klippet brøndkarse

Halver og flæk fluten. Smør de 4 stykker flute med flødeost og pynt med peberfrugt og brøndkarse.

Danbo ost og radiser



(4 stk.)

1 flute (ca. 40 cm)

25 g smør

8 salatblade, fx lolo bianco salat

8-16 skiver mild Danbo ost 30+
(ca. 150 g)

1 1/2 dl grofthakkede radiser
(ca. 1 bundt)

Halver og flæk fluten. Smør de 4 stykker flute med smør. Læg salat og ost på og pynt med radiser.



(4 stk.)

1 flute (ca. 40 cm)

100 g Karoline's FlødeOst

2 modne, faste pærer (ca. 400 g)

2 spsk friskpresset citronsaft

25 g grofthakkede hasselnødekerner

Halver og flæk fluten. Smør de 4 stykker flute med FlødeOst. Halver pærerne og fjern blomst, stilk og kernerhus. Skær pærerne i tynde skiver og vend dem i citronsaft. Fordel pærskiverne på osten og pynt med hasselnødekerner.



Ostetoast

(4 stk.)

4 pitabrød, se opskrift side 28

25 g blødt smør

4 tynde skiver kogt skinke

(ca. 100 g)

200 g revet Mozzarella ost

2 tomater i skiver (ca. 100 g)

groft salt efter behag

friskkværnet peber

Flæk pitabrødene og smør ydersiderne med smør. Læg de flækkede pitabrød, med smørsiden

udad, sammen om skinke, ost, tomatkiver, salt og peber. Ostetoastene kan tilberedes på forskellige måder:

Pande: Steg ostetoastene i en pande ved jævn varme, ca. 3 min. på hver side.

Ovn: Læg ostetoastene på et stykke bagepapir og træk det over på en varm plade. Gratiner toastene midt i ovnen, ca. 7 min. ved 250°.

Sandwichrister: Rist ostetoastene i en sandwichrister i ca. 3 min.

Tip: Ostetoastene kan også tilberedes med grove pitabrød.

Gratinerede ostebrød

(4 stk.)

2 ananasringe fra en dåse ananas i egen saft

100 g Karoline's GratineringsOst

4 skiver lyst sandwichbrød

4-6 tynde skiver kogt, røget

kalkun (ca. 100 g)

¼ tsk ostindisk karry

Gratiner: Ca. 10 min. ved 225°.

Skær de afdrippede ananasringe i små stykker. Fordel ca. ½ af osten på brødskiverne. Læg herpå kalkun, ananas og resten af osten. Læg ostebrødene på en plade med bagepapir. Drys med karry og gratiner brødene midt i ovnen.



Rødspættefileter med grønsager

6 rødspættefileter (ca. 400 g)
100 g hvedemel (ca. 1½ dl)
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
1 æg
2 spsk vand

50 g smør
3 spsk vindrukerneolie

Grønsager

250 g champignoner
25 g smør
½ tsk ostindisk curry
4 porrer i tynde, skrå skiver
(ca. 400 g)

½ dl vand
¾ tsk groft salt

Tilbehør: Løse ris og japansk soja-sauce.

Rens, skyl og tør fiskefileterne. Del dem på langs. Bland mel, salt og peber. Vend fileterne først i melblandingen, derefter i sammenpisket æg og vand og til sidst i melblandingen igen (brug evt. 2 gaffler). Lad smør og olie blive gyldent i en pande. Steg fileterne ved jævn varme, ca. 3 min. på hver side. Hold dem varme.

Grønsager: Rens, skyl og tør champignonerne. Skær et kryds i toppen. Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Kom curry i og lad det bruse af. Svits champignonerne i ca. 1 min. Tilsæt

porrer og svits i ca. 3 min. Tilsæt vand og salt. Varm retten igennem og smag til.

Ved serveringen: Anret grønsager og de sprøde fiskefileter på varme fade.

Havfruens
fiske-fiduser



Forret med fiskespyd

(8 pers.)

8 bambusspyd ca. 18 cm lange
vand

75 g vilde ris (ca. 1 dl)

Dressing

1½ dl creme fraiche 18%

1½ dl creme fraiche 38%

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Fiskespyd

400 g friske fileter af rødfisk

1 tsk groft salt

8 rå, frosne og optøede kinarejer
med skal (ca. 175 g)

1 stor citron

50 g smeltet smør

2 tsk frisk, hakket citronmelisse

1 tsk fintrevet citronskal

¼ tsk fint salt

friskkværnet peber

2½ liter salat revet i grove

stykker, fx lolo bianco salat

(ca. 200 g)

1 rødlog i tynde både (ca. 50 g)

Tilbehør: Madbrød, se opskrift
side 29.

Grill: Ca. 6 min.

Læg bambusspydene i vand i ca.
½ time.

Kog de vilde ris efter anvisningen
på emballagen.

Dressing: Rør de to slags creme
fraiche med salt og peber. Stil
dressingens tildækket i køleska-
bet i mindst ½ time. Smag til.

Fiskespyd: Rens og skyl fiskefile-
terne. Drys dem med salt og lad
dem trække i ca. 10 min. Pål rejer-
ne, men lad "halevifterne" sidde
på. Skyl saltet af fiskefileterne og
tør dem. Skær fileterne i store
stykker (ca. 3 x 3 cm). Skær
citronen i 8 både og del dem på
tværs. Sæt skiftevis fisk, citron-
stykker og rejer på spydene, med
lidt afstand. Læg fiskespydene på
en rist anbragt i en bradepande.
Bland det smeltede smør med
citronmelisse, citronskal, salt og

peber.

Pensl fi-
skespydene
med smør-
blandingen. An-
bring bradepanden ca.
10 cm under grillelemen-
tet og grill spydene ca. 4
min. Vend spydene, pensl med
smørblandingen og grill ca. 2
min. mere eller til fisken er mør.
Ved serveringen: Hæld dressin-
gen i en skål. Læg en bund af
salat på portionstallerkener og
anret herpå vilde ris, rødlog og
fiskespyd. Server straks.

Lad børnene klippe rød-
fisken i tern med en god
saks i stedet for at skære
med en kniv.

25



Hr. Langøres salater



Agurkesalat

200 g kvarg naturel 5+
1½ dl creme fraiche 18%
1 lille fed knust hvidløg
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
½ agurk (ca. 250 g)
50 g frosne, optøede fine ærter

1 liter salat revet i grove stykker,
fx bataviasalat (ca. 175 g)

Kan serveres til: Grillstegte lam-
mesteaks og landbrød.

Vend kvarg og creme fraiche
sammen med hvidløg, salt og pe-
ber. Flæk agurken, skrab kerner-
ne ud og skær agurken i tern.
Vend agurketern og ærter i
kvargblandingen. Stil salaten til-
dækket i køleskabet i mindst ½
time.

Ved serveringen: Rør salaten op,
smag til og anret den
på en bund af bata-
viasalat.

Hvidkålssalat

1 spsk mælk
1 tsk honning
¼ liter syrnede fløde 9%
¼ tsk groft salt
friskkværnet peber
1 dåse ananasringe i egen saft
(ca. 575 g)
300 g fintsnittet hvidkål
100 g lyse rosiner

Pynt: Lyse rosiner.

Kan serveres til: Kogt hamburger-
ryg og kartofler.

Rør mælk og honning sammen i
en skål. Vend den syrnede fløde i,
tilsæt salt og peber og smag
salatsaucen til. Hæld ananasrin-
gene til afdrykning i en sigte og
skær dem i mindre stykker. Vend
hvidkål, ananasstykker og rosi-
ner i salatsaucen. Stil salaten til-
dækket i køleskabet i mindst ½
time. Smag til.

Ved serveringen: Rør salaten op
og anret den i en skål.

Variation: Stil salatsaucen tildæk-
ket i køleskabet i mindst ½ time.
Smag til. Anret hvidkål, ananas-
stykker og rosiner lagvis i en
skål. Server salatsaucen ved si-
den af.

Tip: Lyse rosiner kan
erstatte af mørke.





Bag-
værk

Minirugbrød

*

(36 stk.)

250 g skårne rugkerner (ca. 3 dl)

3 dl kogende vand

1 flaske mørkt hvidtøl (3 1/2 dl)

50 g gær

3 1/2 dl kærnemælk

200 g hvedemel (ca. 3 1/2 dl)

1 spsk groft salt

1 kg groft rugmel

Pensling: Smeltet smør.

Bagetid: Sæt rugbrødene i en kold ovn. Indstil på 200° og bag i ca. 40 min. Sluk ovnen og lad brødene stå ved eftervarmen i ca. 10 min.

Kom rugkernerne i en stor skål. Hæld kogende vand over og lad kernerne trække i ca. 1 time. Lun øllet i en gryde, til det er lillefingervarmt, og bland det med de udblødte kerner. Rør gæren ud heri. Tilsæt kærnemælk, hvedemel og salt. Ælt blandingen godt med en håndmixer (brug dejkroge). Ælt rugmelet i lidt efter lidt (dejen er ret fast). Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Beklæd en bradepande (ca. 30 x 36 cm) med bagepapir og fordel dejen heri. Glat dejen med en ske dypet i koldt vand. Lad dejen efterhæve tildækket et lunt sted i ca. 1 time. Skær dejen igennem 5 gange på hver led, så der bliver 36 firkanter (ca. 5 x 6 cm). Pensl med smør og bag minirugbrødene nederst i ovnen. Bræk de afkølede brød fra hinanden.

Pitabrød

* luges inden servering

(12 stk.)

1 1/2 dl mælk

1 1/2 dl vand

25 g gær

1/2 tsk sukker

1/2 tsk groft salt

60 g pastamel/durummel til

pasta (ca. 1 dl)

ca. 375 g pizzamel/durummel til

pizza (ca. 6 1/4 dl)

Bagetid: Ca. 7 min. ved 250°.

Kom mælk og vand i en gryde og varm det op, til det er lillefingervarmt. Hæld mælkeblanding i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt sukker, salt, pastamel og ca. halvdelen af pizzamelet. Slå dejen godt sammen og tilsæt lidt efter lidt resten af pizzamelet, til dejen slipper skålen. Tag pitadejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Del dejen i 12 stykker og form dem til boller. Bank bollerne flade (ca. 12 cm i diameter). Læg dem på plader med bagepapir og lad dem hæve tildækket i ca. 15 min. Bag pitabrødene midt i ovnen. Brødene hæver og bliver hule ved bagningen.



Bager
krummes



brød



Burgerboller

*

(16 stk.)

Dej

25 g smør

3 dl mælk

25 g gær

1 spsk sukker

2 tsk groft salt

200 g hytteost naturel

150 g fuldkornshvedemel

(ca. 2 1/2 dl)

ca. 400 g hvedemel (ca. 6 1/2 dl)

Pensling: Sammenpisket æg.

Bagetid: Sæt den første plade med burgerboller i en kold ovn. Indstil på 225° og bag i ca. 20 min. Bag derefter den anden plade i ca. 15 min. Sluk ovnen og lad bollerne stå ved eftervarmen i ca. 5 min.

Dej: Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 45 min. Tag dejen ud på et melderystet bord

og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 16 stykker og form dem til boller. Bank bollerne flade (ca. 10 cm i diameter). Læg dem på 2 plader med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket i ca. 15 min. Pensl med æg og bag burgerbollerne midt i ovnen.

Lad børnene afmåle med dem, at der ikke skal være "top" på melet. Lad dem bruge skafet på en ske eller fingeren - til at stryge melet af med.



Madbrød

*

1 portion dej til burgerboller

Form dejen til ét stort, rundt brød (ca. 25 cm i diameter) og læg det på en plade med bagepapir. Lad brødet efterhæve tildækket i ca. 45 min. Pensl det med æg. Klip eller rids brødet og sæt det nederst i en kold ovn. Indstil på 200° og bag i ca. 25 min. Lad brødet stå ved eftervarmen i ca. 10 min.





30

Hindbærlagkage

* *lyse bunde*

(8-10 pers.)

Lyse bunde - dej

100 g blødt smør

250 g sukker (ca. 3 dl)

2 æg

225 g hvedemel (ca. 3 ¼ dl)

1 tsk bagepulver

1 tsk vanillesukker

2 dl mælk

Hindbærfyld

300 g frosne, optøede eller friske

hindbær

5 spsk sukker

3 ½ dl piskefløde

Bagetid: Ca. 50 min. ved 175°.

Lyse bunde: Pisk smør og sukker sammen, til det smuldrer. Kom det ene æg i og pisk godt. Tilsæt det andet æg og pisk, til blandingen er let og luftig. Bland mel, bagepulver og vanillesukker. Vend det (drysses gennem en sigte) i smørblandingen, skiftevis med mælken. Fordel dejen i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Bag kagen midt i ovnen. Dæk den evt. med bagepapir efter ca. ½ time, så kagen ikke bliver for mørk. Flæk forsigtigt den afkølede kage i 3 bunde.

Hindbærfyld: Mos hindbærrene og rør dem med sukker. Smag til. Pisk fløden til et let skum. Læg den nederste kagebund på et fad. Fordel herpå halvdelen af hindbærmosen og ca. 2 dl flødeskum. Fortsæt med den midterste bund, resten af hindbærmosen og ca. 2 dl flødeskum. Slut med den sidste bund og pynt kagen med resten af flødeskummet.

Tip: De 3 lagkagebunde kan bages enkeltvis i en smurt lagkageform med løs bund. Bag én bund ad gangen, ca. 20 min. ved 175°.



Sirupslagkage

*** sirupsbunde**
(8-10 pers.)

Sirupsbunde

1 portion dej til lyse bunde, se opskrift på hindbærlagkage.

I stedet for 250 g sukker anvendes kun 125 g sukker

Tilsæt i øvrigt til dejen

1 dl mørk sirup

2 tsk stødt kanel

1 tsk kardemomme

Flødestefyld

1 dl mælk

300 g Karoline's FlødeOst

75 g florsukker (ca. 1 1/2 dl)

1 tsk fintrevet citronskal

1 spsk friskpresset citronsaft

Pynt: Citronstrimler, se Karolines Køkken/5 side 47.

Bagetid: Se lyse bunde.

Sirupsbunde: Tilberedes som lyse bunde. Vend først sirup i efter at æggene er pisket i. Kom kanel og kardemomme i sammen med mel, bagepulver og vanillesukker, skiftevis med mælken.

Flødestefyld: Rør mælken i FlødeOsten lidt efter lidt. Tilsæt sukker, citronskal og -saft. Smag til. Del fyldet i 3 portioner. Læg kagebunde og flødestefyld sammen lagvis. Stil kagen tildækket i køleskabet i ca. 1 time.

Ved serveringen: Pynt kagen med citronstrimler.

Bananlagkage

*** kakaobunde**
(8-10 pers.)

Kakaobunde

1 portion dej til lyse bunde, se opskrift på hindbærlagkage.

Tilsæt i øvrigt til dejen

2 spsk kakao

Bananfyld

1/4 liter piskefløde

250 g abrikosmarmelade (ca. 2 dl)

3 bananer i skiver (ca. 325 g)

Pynt: Revet chokolade.

Bagetid: Se lyse bunde.

Kakaobunde: Tilberedes som lyse bunde. Kom kakaoen i

sammen med mel, bagepulver og vanillesukker, skiftevis med mælken.

Bananfyld: Pisk fløden til et let skum. Blend abrikosmarmeladen ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Vend marmeladen i flødeskummet (gem ca. 2 dl abrikosflødeskum til pynt). Vend bananskiverne i resten af abrikosflødeskummet. Læg den nederste kagebund på et fad og fordel herpå halvdelen af bananfyldet.

Fortsæt med den midterste bund og resten af bananfyldet. Slut med den sidste bund og pynt kagen med de 2 dl abrikosflødeskum og revet chokolade.



Pærekage med marcipan

*

(1 kage - ca. 24 stykker)

5 faste, modne pærer (ca. 750 g)

1 spsk friskpresset citronsaft

250 g blødt smør

300 g sukker (ca. 3 1/2 dl)

3 æg

375 g hvedemel (ca. 6 1/4 dl)

1 spsk bagepulver

1 tsk stødt kardemomme

1/2 liter mælk

200 g groftrevet marcipan

1 tsk fintrevet citronskal

2 spsk sukker

Bagetid: Ca. 35 min. ved 175°.

Skræl pærerne, skær dem i kvarte og fjern blomst, stilk og kernehus. Skær pærerne i stykker (ca. 2 x 2 cm) og vend dem straks i citronsaft. Pisk smør og sukker sammen, til det smuldrer. Pisk æggene i ét ad gangen. Pisk blandingen, til den bliver let og luftig. Bland mel, bagepulver og kardemomme. Vend det (dryset gennem en sigte) i smørblendingen, skiftevis med mælken. Vend

marcipan og dernæst pærestykker, citronsaft og -skal i dejen. Beklæd en brødepande (ca. 30 x 37 cm) med bagepapir og fordel dejen heri. Drys overfladen med sukker og bag kagen midt i ovnen. Løft forsigtigt kagen ud af brødepanden ved hjælp af bagepapiret. Lad kagen køle af på en bagerist.

Tips: I stedet for friske pærer kan man anvende 1 dåse pærer, ca. 825 g. Lad pærerne dryppe af i en sigte. Kagen kan opbevares i køleskabet til næste dag.



kager
til
klasser
&
masser



Rouladebrød

(2 brød - ca. 24 skiver)

Dej

2 dl mælk

50 g gær

200 g blødt smør

2 æg

2 spsk sukker

½ tsk groft salt

ca. 550 g hvedemel

Fyld

3 spsk kakao

150 g brun farin (ca. 2½ dl)

Pensling: Sammenpisket æg.

Bagetid: Ca. ½ time ved 200°.

Dej: Lun mælken i en gryde, til den er lillefingervarm. Hæld den i en skål og rør gæren ud heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Fyld: Bland kakao og farin.

Tag dejen ud på et mekldrysset bord og ælt den godt igennem.

Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 portioner og rul dem ud til firkantede plader (ca. 26 x 40 cm). Drys kakaofyldet på dejpladerne. Rul forsigtigt, fra den

korte side, dejpladerne til 2 roulader. Læg rouladerne, med sammenføjningerne nedad, i 2 smurte franskbrødsforme (a ca. 2 liter). Lad brødene efterhæve til dækket i ca. ½ time. Pensl brødene med æg og rids dem forsigtigt på langs, så de første lag kakao kan ses. Bag brødene nederst i ovnen. Fjern formene og stil brødene tilbage i den slukkede ovn. Lad dem stå ved eftervarmen i ca. 5 min.

Ved serveringen: Skær rouladebrødene i skiver og server dem lune eller afkølede, evt. sammen med kokt smør.

Tip: Læg en opvredet køkkenklud i bunden af skålen på dejen. Så er det nemmere for børnene at piske dejen sammen.



33



Oldes fristelser



Sprøde kokos- makroner

*

(ca. 50 stk.)

50 g smør

250 g kokosmel (ca. 7 dl)

250 g sukker (ca. 3 dl)

korn fra 1 stang vanille

4 æggehvider

Bagetid: Ca. 12 min. ved 200°.

Kom smør og de øvrige ingredienser i en tykbundet gryde. Rør blandingen godt sammen ved jævn varme i ca. 4 min. - eller til smørret er smeltet. Læg bagepapir på 2 plader. Sæt, med 2 små skeer, kokosblanding på bagepapiret i små toppe (ca. 2 tsk pr. top). Bag kokosmakronerne midt i ovnen.

Tip: Bunden af kokosmakronerne kan pyntes med smeltet, mørk kagechokolade.

Kikse- sandwich

*

(8 stk.)

100 g mørk kagechokolade

75 g smør

1 sammenpisket æg

50 g florsukker (ca. 1 dl)

32 søde, firkantede kiks

(ca. 225 g)

Tilbehør: Appelsinbåde.

Knæk chokoladen i mindre stykker og kom dem i en lille, tykbundet gryde. Tilsæt smør og smelt blandingen ved jævn varme og under omrøring i ca. 3 min. Kom blandingen i en skål og lad den køle lidt af. Rør æg og sukker i. Stil chokoladefyldet tildækket i køleskabet i ca. 1 time, til det er let stivnet. Læg 4 kiks sammen til en sandwich, med ca. 1 spsk fyld i hvert lag. Pres kikse-sandwichen let. Læg de sidste 7 sandwich sammen.

Tips: Kikse-sandwichene kan stå tildækket i køleskabet til næste dag. Chokoladefyldet kan smøres på brød. Tag det fra køl lidt før det skal anvendes. Chokoladefyldet kan opbevares tildækket i køleskabet i ca. 2 døgn.



Dessenter
& andet
mundgodt

Fridas frugt gulf



Stikkelsbær- dessert

300 g modne stikkelsbær
1 dl vand
100 g sukker (ca. 1 1/4 dl)
1 spsk majsstivelse, fx Maizena
1/2 dl vand
25 g mandelsplitter
1 tsk frisk, hakket pebermynte
<i>Flødelæg</i>
1 blad husblas
2 spsk sukker
1/4 liter piskefløde

Pynt: Pebermynteblade.

Bring stikkelsbær, vand og sukker i kog i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 15 min. eller til bærrene er møre. Rør en jævning af majsstivelse og vand. Mos bær og væde gennem en sigte og hæld det tilbage i gryden sammen med jævningen. Kog stikkelsbærgrøden ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Vend mandelsplitter og pebermynte i stikkelsbærgrøden og smag den til. Fordel grøden i 4 portionsglas og stil dem tildækket i køleskabet.

Flødelæg: Læg imens husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Kom sukker og fløde i en 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 lad flødeblandingen køle lidt af. Hæld forsigtigt ca. 1/2 dl i hvert portionsglas, så det danner låg. Stil stikkelsbærdesserterne tildækket med et viskestykke i køleskabet i ca. 2 timer eller til flødelågene er stivnede.

Sveske- dessert

250 g grofthakkede svesker uden sten
2 dl vand
4 spsk sukker
1 spsk friskpresset citronsaft
25 g mandelsplitter
<i>Flødelæg</i> , se opskrift på stikkelsbærdessert

Pynt: Mandelsplitter.

Bring svesker, vand, sukker og citronsaft i kog i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 20 min. eller til sveskerne er møre. Vend mandelsplitterne i sveskegrøden og smag den til. Fordel grøden i 4 portionsglas og stil dem tildækket i køleskabet.

Flødelæg: Kog imens flødeblandingen. Tilberedes som flødelæg til stikkelsbærdessert.

Bagte æbler

(6 pers.)

Fyld

50 g blødt smør

2 spsk brun farin

5 knuste makroner (ca. 25 g)

½ tsk stødt kanel

6 uskrællede æbler, fx elstar
(ca. 600 g)

Tilbehør: Creme fraîche 38% eller
vanille flødeis.

Bagetid: Ca. 20 min. ved 200°.

Fyld: Rør alle ingredienserne
sammen i en skål.

Halver æblerne og fjern stilk,
blomst og kernehus. Fordel fyl-
det i æblernes hulrum. Læg æb-
lerne sammen igen og pak dem
godt ind i alufolie. Læg æblerne
på en bageplade og bag dem midt
i ovnen.

Ved serveringen: Pak æblerne ud
og anret dem på et fad. Hæld
eventuelt smeltet fyld over. Ser-
ver de varme æbler sammen med
kold creme fraîche eller is.

Tip: I stedet for æbler kan man
anvende 6 skrællede og flækkede
bananer (ca. 600 g).

Hindbær- creme til frugt

(6 pers.)

½ liter yoghurt naturel

100 g friske hindbær

4 spsk florsukker

1½ dl piskefløde

3 minimelonere, fx galia
(a ca. 500 g)

6 nektariner (ca. 750 g)

150 g friske hindbær

Sæt 2 kaffefiltre i en sigte over en
skål. Fordel yoghurten i kaffefil-
trene og lad den stå til afdryp-
ning i køleskabet i ca. 1 time.
Mos hindbærrene, bland dem
med florsukker og lad dem træk-
ke i ca. 1 time. Pisk fløden til et
let skum. Rør den afdryppede
yoghurt i hindbærrene og vend
flødeskummet i. Smag hindbær-
cremen til.

Halver melonerne, fjern kerner-
ne og udstik kugler, fx med et
parisiennejern (gem skallerne).
Halver nektarinerne og fjern ste-
nene. Skær nektarinerne i min-
dre stykker og anret dem sam-
men med melonkugler og hind-
bær i melonskallerne. Server
hindbærcremen til.



Pandekagestabel

* pandekager og sirup hver for sig. Luges hver for sig og stables

Pandekager (ca. 16 stk.)

175 g hvedemel (ca. 3 dl)

½ tsk groft salt

2 dl mælk

4 æg

3 dl creme fraiche 18%

50 g smeltet smør

evt. smør til stegning

Appelsinsirup

3 appelsiner (ca. 700 g)

appelsinsaft fra appelsinfileterne, ca. 1 dl

275 g sukker (ca. 3 ¼ dl)

75 g smør

Pynt: Florsukker.

Tilbehør: Vanille flødeis.

Ovntemperatur: Ca. 75°.

Pandekager: Bland mel og salt i en skål. Pisk mælken i lidt efter lidt og derefter æggene.

Vend creme fraiche i og til sidst det smeltede smør. Stil dejen til-dækket i køleskabet i mindst ½ time.

Appelsinsirup: Skær skal og hinder af appelsinerne - følg frugtens form. Skær (over en skål) langs appelsinbådenes hinder, så bådene løsnes, uden at hinderne følger med - gem saften. Kom appelsinsaft, -både, sukker og smør i en pande (ca. 21 cm i diameter). Kog blandingen

ved jævn varme og under omrøring i ca. 12 min. Sluk og lad panden stå ved eftervarmen mens pandekagerne bliver bagt. **Pandekager fortsat:** Pisk dejen op. Fordel ca. ½ dl dej i en lille, varm pande (ca. 14 cm i diameter). Bag pandekagen ved jævn varme, ca. 1 ½ min. på hver side. Læg den i et ovnfast fad og dæk med alufolie. Stil fadet midt i ovnen. Læg pandekagerne, efterhånden som de bliver bagt, i en stabel med ½ spsk appelsinsirup på hver. Bag resten af pandekagerne. **Ved serveringen:** Sigt florsukker over pandekagestabelen og server straks med is og resten af den lune sirup.

Sambo's søde
pandekager



Små pandekager med kompot

Brombærkompot

1 dl akaciehonning

400 g frosne eller friske brombær

Små pandekager (ca. 16 stk.)

¼ liter mælk

10 g gær (½ pakke)

150 g hvedemel (ca. 2½ dl)

2 æggeblommer

3 spsk sukker

¼ tsk groft salt

2 æggehvider

25 g smør til stegning

4 spsk akaciehonning

1 tsk friskpresset citronsaft

Pynt: Citronmelisseblade.

Tilbehør: Flødeskum eller creme fraîche.

Grill: Ca. 2 min.

Brombærkompot: Kom honning og brombær i en pande, så bærrene ligger i ét lag. Bring blandingen i kog og kog den ved jævn varme i ca. 8 min. Smag til. Hæld brombærkompotten i en skål og stil den tildækket i køleskabet i mindst 3 timer.

Små pandekager: Kom mælken i en skål og rør gæren ud heri. Pisk melet i på én gang og dernæst æggeblommer, sukker og salt. Pisk hviderne stive og vend dem i. Stil dejen tildækket i køleskabet i ca. 2 timer - dejen hæver og bliver tyk. Vend forsigtigt i pandekagedejen. Lad lidt af smørret blive gyldent i en pande (ca. 21 cm i diameter). Læg 4 steder i panden - ½ dl dej og bag de 4 små tykke pandekager ved svag varme, ca. 2 min. på hver side. Bag resten. Læg pandekagerne, efterhånden som de bliver bagt, taglagt i et ovnfast fad (ca. 19 x 32 cm). Rør akaciehonning med citronsaft og fordel det over pandekagerne. Grill dem overst i ovnen. Lun brombærkompotten.

Tips: I stedet for brombær kan man anvende hindbær. Pandekagerne kan bages efter kun ½ times hævnning, men så kan der kun bages 3 pandekager ad gangen, da dejen er lidt tyndere.

Frk. Frøsts
festlige is

40

Is med lun karamelsauce

2 dl vand
85 g sukker (ca. 1 dl)
25 g smør
2 dl piskefløde

1 liter vanille flødeis
½ dl piskefløde

1 dåse syltede, grønne figer
(ca. 400 g)

Bring vand, sukker og smør i kog i en pande (ca. 21 cm i diameter). Kog blandingen ved kraftig varme og under omrøring i ca. 8 min. eller til blandingen er lys

gylden. Tilsæt piskefløde og kog ved svag varme og under omrøring i ca. 8 min. Lad karamelsaucen køle let af. Rør i saucen af og til.

Skær isen i mindre stykker og kom dem i en skål. Lad isen tø lidt op, tilsæt fløden og pisk blandingen til softice.

Ved serveringen: Hæld figerne til afdrypning i en sigte. Anret figner og softice på portionstallerkener og server lun karamelsauce til.

Tip: Karamelsaucen kan stå tildækket i køleskabet 3-4 dogn. Luges ved serveringen.



Yoghurtis med fersken

(8 pers.)

1 dåse ferskner (ca. 850 g)
175 g sukker (ca. 2 dl)
4 tsk majsstivelse, fx Maizena
1 spsk friskpresset citronsaft
½ liter yoghurt med appelsinsaft

Pynt: Citronmelisseblade.

Tilbehør: Flodeskum.

Tag 2 halve ferskner fra, skær dem i både og gem dem til pynt. Hak resten af ferskerne med lage i en food processor/hurtighakker ved hurtigste hastighed i ca. 15 sek. Bland sukker og majsstivelse i en gryde og rør de hakkede ferskner i. Bring

blandingen i kog ved kraftig varme og under omrøring. Tilsæt citronsaft. Afkøl ferskenpureen og vend den i yoghurten. Hæld isblandingen i en metalform (ca. 2 liter) og dæk den med alufolie. Frys isen i ca. 24 timer. Rør 3-4 gange under indfrysningen. Stil isen i køleskabet ca. 1 time før serveringen.

Ved serveringen: Anret yoghurtisen i kugler på et fladt fad sammen med ferskenbåde.

Tip: Isen kan formes til kugler i god tid, fx dagen før. Stil isen i køleskabet i ca. 1 time. Form den til kugler og sæt dem tildækket i fryseren til serveringen.

Is med varm chokoladesauce

☛ * *chokoladesauce*

¼ liter piskefløde
75 g mørk kagechokolade

½ liter vanille flødeis
5 knuste makroner (ca. 25 g)
4 spsk finthakkede hasselnødder
kerner

4-8 syltede minipærer med stilk
fra en dåse på ca. 425 g

Bring fløden i kog i en tykbundet gryde og kog den ved jævn varme og under omrøring

i ca. 3 min. Tag gryden af varmen og kom chokoladen i. Rør til chokoladen er smeltet. Varm atter chokoladesaucen op ved jævn varme og under omrøring.

Skær isen i 4 tykke skiver og hver skive i to trekanter. Bland makroner og nødder i en dyb tallerken. Vend halvdelen af is-trekanterne i makronblandingen.

Ved serveringen: Anret chokoladesauce, is og pærer på portions-tallerkener og server resten af den varme chokoladesauce til.



Jordbær-ispinde

(10-20 stk.)

1 glas jordbærmarmelade

(ca. 400 g)

2 æggehvider

¼ liter piskefløde

2 æggeblommer

10-20 ispindeforme

Blend jordbærmarmeladen ved hurtigste hastighed i ca. 10 sek. Pisk æggehviderne og dernæst fløden stiv. Vend først æggeblommer, så marmelade og til sidst de stiftpiskede æggehvider i flødeskummet. Fordel blandingen i ispindeformene og sæt lågene på. Frys ispindene i ca. 24 timer.

Ved serveringen: Dyp ispindeformene i varmt vand et kort øjeblik og træk jordbær-ispinde ud.

Variation: Kom isblandingen i en metalform (ca. 1½ liter) og stil den tildækket i fryseren i ca. 24 timer. Stil isen i køleskabet ca. 1 time før serveringen. Anret jordbærisen i kugler sammen med vanille flødeis, frugt og en sprød kage.

Tips: I stedet for låg til formene kan man anvende træispinde. I stedet for ispindeforme kan man fryse isblandingen i små, rengjorte yoghurtbægre. I begge tilfælde dækkes bægrene med alufolie, og en træspind stikkes gennem folien ned i isblandingen.

Til
særlige
lejligheder



fester & fødselsdage



Minifest

til 24 små personer

Ugen før: Frys burgerboller (flækkede), de stegte bøffer, polsebrød (skåret næsten igennem) og pizzaerne.

Dagen før: Sæt bøfferne i køleskabet til opthøning.

Selve dagen: Sæt burgerboller, polsebrød og pizzaer til opthøning ved stuetemperatur i ca. 3 timer. Varm ovnen op til 225°.

Første servering: Fyld burgerbollerne og varm dem ad 2 gange, se opskrift på miniburgere.

Næste servering: Varm polserne, se opskrift på minihotdogs. Lun polsebrødene midt i ovnen, ca. 2 min.

Sidste servering: Sæt minipizzaerne på varme plader midt i ovnen og varm dem ad 2 gange, ca. 4 min.

Minipizzaer

*

(48 stk.)

Pizzabunde

2 portioner dej, se opskrift på snobrød side 52

2 portioner tomatsoauce, se opskrift på 2 tykke pizzaer side 8
200 g kogt skinke i tynde skiver
400 g Karoline's PizzaOst

Bagetid: Ca. 10 min. ved 225°.

Pizzabunde: Del dejen i 48 stykker og rul dem ud til runde dejplader (ca. 7 cm i diameter). Sæt pizzabundene på plader med bagepapir.

Rør ingredienserne til tomatsoaucen sammen. Skær skinke i tern. Fordel tomatsoauce, skinke og ost på bundene og bag pizzaerne midt i ovnen.



Miniburgere

* hver for sig
(48 stk.)

Burgerboller

2 portioner dej, se opskrift på
snobrød side 52

Minibøffer

1½ kg magert, hakket oksekød
1 spsk groft salt
friskkværnet peber
50 g smør

6 tomater i skiver (ca. 650 g)
½ tsk groft salt
48 skiver mild ost, fx Danbo 45+
(ca. 500 g)

Pensling: Sammenpisket æg.
Pynt: Sesamfrø.

Bagetid for burgerboller: Ca. 10
min. ved 225°.

Varmetid for miniburgere: Ca. 10
min. ved 225°.

Burgerboller: Del dejen i 48 styk-
ker og tril dem til boller. Tryk
bollerne let flade (ca. 5 cm i dia-
meter) og sæt dem på plader
med bagepapir. Lad bollerne ef-
terhæve tildækket i ca. ½ time.
Pensl med æg og drys med sesamfrø. Bag bollerne midt i ovnen. Flæk de afkølede boller.

Minibøffer: Rør kød, salt og peber
sammen. Form 48 bøffer (ca. 7

cm i diameter). Lad smørret
gyldne i en pande og steg bøffer-
ne ved jævn varme, ca. 1½ min.
på hver side.

Læg en bøf på bunden af hver
burgerbolle. Læg herpå en tomat-
skive med et drys salt og en ski-
ve ost. Stil halvdelen af bundene
på en plade med bagepapir og
varm dem midt i ovnen. Læg
halvdelen af toppene på en rist og
stil den nederst i ovnen de sidste
2 min. af varmetiden. Læg mini-
burgerne sammen og
varm resten.



Minihotdogs

* pølsebrød
(48 stk.)

Pølsebrød

2 portioner dej, se opskrift på
snobrød side 52

48 cocktailpølser (ca. 400 g)
1 liter grønsagsbouillon

Tilbehør: Sennep, ketchup,
remoulade og ristede løg.

Bagetid: Ca. 10 min. ved 225°.

Pølsebrød: Del dejen i 48 stykker
og tril dem til aflange brød (ca. 7
cm). Sæt dem på plader med
bagepapir og lad brødene efter-
hæve tildækket i ca. ½ time. Bag
dem midt i ovnen.

Kom pølserne i en gryde med ko-
gende bouillon. Læg låg på og
bring atter bouillon i kog. Tag
gryden af varmen og lad pølser-
ne stå i bouillon i ca. 5 min.
Skær brødene næsten igennem.
Hæld pølserne til afdrykning i en
sigte og fordel dem
i pølsebrødene til
minihotdogs.



Sørøver-frokost

(24 pers.)

"Kanonkugler"

(ca. 160 stk.)

3 portioner fars, se opskrift på små farsbrød på bål side 53
1 tsk groft salt (ekstra)

75 g smør til stegning

24 skiver fuldkornsrugbrød

250 g smør

12 skiver lyst sandwichbrød

4 agurker (ca. 1,4 kg)

24 bambusspyd ca. 18 cm lange

600 g cherrytomater

6 bananer (ca. 1,2 kg)

2 spsk friskpresset citronsaft

600 g mild Danbo ost 30+

Varmetid for "kanonkugler": Ca. 5 min. ved 200°.

"Kanonkugler": Farsen tilberedes som små farsbrød på bål. Rør (i en stor skål) kødet med ekstra salt.

Del farsen i 3 portioner. Lad 2 portioner stå tildækket i køleskabet. Form den 3. portion fars til små kødboller (ca. 1 spsk fars pr. kødbolle). Lad 1/3 af smørret blive gyldent i en pande. Steg kødbollerne ved

jævn varme på alle sider (ca. 5 min. i alt). Ryst panden af og til, så "kanonkuglerne" beholder den runde form. Form og steg resten af farsen (1 portion ad gangen). Kom alle "kanonkuglerne" i en bradepande beklædt med bagepapir. Smør rugbrødsskiverne med smør og læg dem sammen 2 og 2. Del hver "klapsammenmad" i 4 trekanter. Tilbered sandwichbrødet på samme måde (skær evt. skorperne af). Skær agurkerne i 1 cm tykke skiver og fordel dem på bambusspydene skiftevis med tomatene. Skær hver banan i 4 stykker og dyp skærefladerne i citronsaft. Skær

osten i små stave. Varm "kanonkuglerne" midt i ovnen.

Anret på hver portionstallerken: To mørke og en lys "klapsammenmad", et spyd, et stykke banan, 2-3 ostestave og 6-7 "kanonkugler" i en bunke.

Sørøver-drik

(24 pers.)

Frugtisterninger

2 honningmeloner (a ca. 1 kg)

500 g blå vindruer

500 g stenfri, grønne vindruer



8 liter kold Mejeriernes appelsin-
juice
2 liter koldt vand
800 g løsfrosne jordbær

Frugtisteringer: Halver meloner-
ne, fjern kernerne og udstik kug-
ler, fx med et parisiennejern. Læg
melonkuglerne på en bakke med
bagepapir og stil den tildækket i
fryseren. Drys senere de frosne
melonkugler i en frysepose og
frys vindruerne ligesom melon-
kuglerne.

Ved serveringen: Bland juice og
vand i kander. Kom
den frosne frugt
i skåle.

Sørøver- boller

*** uden sørøver-glasur**
(48 stk.)

Dej

200 g smør

2 dl mælk

400 g kvarg naturel 5+

100 g gær

2 æg

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

2 tsk groft salt

ca. 950 g hvedemel

Sørøver-glasur

ca. 375 g florsukker (ca. 7 dl)

4 spsk mælk

500 g blandet slik, fx lakridsbånd
og fyldte lakridsstænger skåret i
små stykker. Små vingummi-
bamser, kulørte lakridskugler
og chokoladelinser

Bagetid: Ca. 10 min. ved 200°.

Dej: Smelt smørret i en gryde og
tilsæt mælken. Hæld blandingen
i en skål og tilsæt kvarg. Rør
gæren ud heri. Tilsæt de øvrige
ingredienser (hold lidt mel tilba-
ge). Slå dejen godt sammen.
Dæk skålen med fx et låg og stil
dejen til hævnings et lunt sted i ca.
1/2 time. Tag dejen ud på et mel-
drystet bord og ælt den godt
igennem. Tilsæt evt. resten af
melet. Form 48 boller og læg

dem på plader med bagepapir.
Lad bollerne efterhæve tildækket
i ca. 20 min. Tryk bollerne let og
bag dem midt i ovnen. Lad dem
køle af.

Sørøver-glasur: Rør florsukker og
mælk sammen til en tyk glasur.
Bland slikket i en skål. Pynt én
bolle ad gangen. Smør den med
glasur og dyp i slik. Lad sørøver-
bollerne stå, til glasuren er stiv-
net.

Skattejagt: Tegn et skattekort og
klip det i mindre stykker. Pak
hvert stykke ind i bagepapir og
læg dem ind i de rå boller inden
bagningen.



Skovtroldens madkurv

Forår, sommer og efterår.

*Tag sammen ud i naturen og snup en madkurv med.
Pak kurven med forskelligt. Fx sandwich - én eller flere
slags - og pørekagen fra side 32.*



Sandwich med torskeroegnssalat

- (8 stk.)
150 g Karoline's FlødeOst
1 dåse torskeroegn (ca. 200 g)
1 tsk ostindisk karry
4 spsk finthakkede, syltede agurker
¼ tsk groft salt
friskkværnet peber

- 16 skiver lyst sandwichbrød
1 dl frisk, klippet brøndkarse

Rør FlødeOsten sammen med torskeroegn, karry, syltede agurker, salt og peber. Stil torskeroegnssalaten tildækket i køleskabet i mindst ½ time.

Smør de 16 skiver sandwichbrød med torskeroegnssalat og læg dem sammen to og to om brøndkarsen. Del evt. de 8 sandwich i trekanter.

Til madkurven: Pak sandwichene ind i plastfolie.

Tip: Sandwichene kan også tilberedes med groft sandwichbrød.



Osteburgere

- (4 stk.)
4 burgerbolle, se opskrift side 29
25 g blødt smør
4 tsk sød, mild sennep
4-8 skiver mild Danbo ost 45+
(ca. 100 g)
½ agurk i tynde skiver
(ca. 125 g)

4 skiver kogt hamburgerryg, skåret i strimler (ca. 40 g)
4 tsk frisk, klippet purløg

Flæk burgerbollerne. Smør den ene halvdel med smør og den anden med sennep. Læg dem sammen omkring ost, agurk, hamburgerryg og purløg.



Fyldte pitabrød

49

- (4 stk.)
4 pitabrød, se opskrift side 28
50 g blødt smør
Æggefyld
4 hårdkogte, hakkede æg
1 spsk finthakket salatøg
1 dl frisk, klippet karse
¼ tsk fint salt
friskkværnet peber

Skær den øverste kant af pitabrødene og smør indersiderne med smør.

Æggefyld: Vend forsigtigt æg sammen med de øvrige ingredienser og smag til. Fordel æggefyldet i de 4 pitabrød.



Pynt: Karse.



Frokost i det grønne

*Festlig frokost i det grønne?
Så pak fx madkurven sådan: Dip med grønsager
og chips, frokosttærte med spegeskinke,
ostebidder med frugt - og hindbærlagkagen fra side 30.*

Dip



3½ dl syrnede fløde 9%

3 spsk finthakket, syltet rød
peberfrugt

2 spsk tomatketchup

1 tsk fintrevet zittauerløg

2 tsk sukker

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

4 gulerødder i skrå skiver
(ca. 200 g)

½ blomkål i buketter (ca. 250 g)

1 gul squash i halve skiver

(ca. 200 g)

150 g tortilla chips (majschips)

Rør den syrnede fløde med syltet
peberfrugt, ketchup, løg og kryd-
derier. Stil dippen tildækket i kø-
leskabet i mindst ½ time. Smag
til.

Til madkurven: Hæld dippen i en
boks og kom grønsager og chips
i plastikposer.

Tip: Dippen kan tilberedes og stå
tildækket i køleskabet i
ca. 1 dag.



Frokosttærte

(4-6 pers.)

Dej

175 g hvedemel (ca. 3 dl)

1 spsk friske timianblade

¼ tsk fint salt

100 g koldt smør

1½ spsk vand

Gulerods-porrefyl

25 g smør

4 groftrevne gulerødder

(ca. 200 g)

1 grofthakket porre (ca. 200 g)

2 æg

1½ dl mælk

100 g Karoline's GratineringsOst

¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

Pynt: Porrestrinler.

Tilbehør: Tynde skiver spegeskinke.

Forbagning: Ca. 18 min. ved 200°.

Bagning: Ca. 40 min. ved 200°.

Dej: Bland mel, timianblade og salt i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Tilsæt vand og saml hurtigt dejen. Tryk den ud i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Lad dejen gå halvt op ad formens side. Stil den tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Forbag bunden midt i ovnen.

Gulerods-porrefyl: Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits gulerødder og porre i ca. 3 min. Rør æg og mælk sammen i en skål. Tilsæt ost, salt, peber og de svitsede grønsager. Fordel fyldet i den forbagte bund. Bag tærten midt i ovnen. Server tærten lun eller kold.

Ostebidder med frugt

51

●

100 g Brie ost 60+

100 g mild Havarti ost 60+

100 g mild Danbo ost 30+

1 minimelon, fx galia (ca. 575 g)

200 g blå vindruer

125 g jordbær

Skær Brie osten og Havartien i trekanter og Danbo osten i stave.

Fjern kernerne fra melonen og skær den i både. Skyl og tør vindruerne. Klip dem i klaser med 2-3 vindruer i hver. Skyl og tør jordbærrene (lad blomsten sidde).

Til madkurven:

Pak ost og frugt i bokse hver for sig.



Grønspeatternes bålretter



Snobrød

(6 stk.)

Dej

25 g smør

¼ liter mælk

25 g gær

2 tsk sukker

¼ tsk groft salt

ca. 400 g hvedemel (ca. 6 ¾ dl)

6 tynde skiver kogt skinke

(ca. 150 g)

6 lange pinde til snobrød

200 g mild Samsø eller

Danbo ost 45+

Dej: Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 6 stykker og tril hvert stykke ca. 40 cm langt. Rul en skive skinke om hver pind og sno et stykke dej udenom (sørg for det sidder godt fast). Bag snobrødene over bålet's gløder i ca. 10 min. eller til brødene er gennembagte og gyldne. Skær osten i stave på tykkelse med pindene. Tag forsigtigt de bagte snobrød af pindene og fyld osten i hullerne. Spis snobrødene varme.



Små farsbrød på bål

(6 pers.)

Fars

500 g magert, hakket oksekød

1 tsk groft salt

3 spsk fintrevet zittauerløg

1 lille fed knust hvidløg

1 æg

1½ dl mælk

5 spsk rasp

6 lange pinde til bålstegning

150 g bacon i tynde skiver

Tilbehør: Agurkestykker, tomater og bålkartofler, se opskrift på bålkartofler.

Fars: Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, hvidløg

og æg i. Rør mælken i lidt efter lidt og derefter raspen. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. ½ time.

Del farsen i 6 portioner og klem hver portion fast om en pind, så farsen har form som en tyk "pølse".

Sno baconskiverne omkring (sørg for det sidder godt fast). Steg farsbrødene over bålet's gløder ca. 10 min., til farsen er gennemstegt og baconen gylden. Drej pindene langsomt under stegningen.

Tip: De små farsbrød kan tilberedes i ovn. Læg dem (uden pinde) på en rist i bradepanden. Grill farsbrødene overst i ovnen, ca. 3 min. på 4 sider (ca. 12 min. i alt).

Bålkartofler

(6 pers.)

6 skrællede bagekartofler i store tern (ca. 1 kg)

2 zittauerløg i både (ca. 150 g)

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

50 g smør

6 aluforme (a ca. 4½ dl)

Fordel kartofler, løg, salt, peber og smør i aluformene. Pak formene godt ind i alufolie og stil dem i

bålet's gløder. Lad bålkartoflerne bage i ca. 25 min. eller til kartofler og løg er møre.

Tip: Bålkartofler kan tilberedes i ovn. Dæk formene med alufolie og stil dem på en bageplade. Bag kartofler og løg midt i ovnen, ca. ½ time ved 225°. Lad kartofler og løg hvile, stadig tildækket, uden for ovnen i ca. 15 min.



Fastelavn er mit navn

Fastelavnsboller

*

(20 stk.)

Dej

1 dl mælk

50 g gær

125 g blødt smør

1 æg

4 spsk sukker

ca. 375 g hvedemel (ca. 6 1/4 dl)

Fyld

100 g blødt smør

2 spsk sukker

150 g marcipan

1 æble, fx belle de boskoop
(ca. 150 g)

Pynt: Smeltet smør og sukker.

Bagetid: Ca. 10 min. ved 225°.

Dej: Lun mælken i en gryde, til den er lillefingervarm. Hæld den i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time.

Fyld: Rør smør og sukker sammen. Skær marcipanen i 20

skiver. Skræl æblet og fjern blomst, stilk og kernehus. Skær æblet i små tern.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en firkantet plade (ca. 40 x 50 cm). Skær dejpladen igen, 4 gange på den lange led og 3 gange på den korte, så der bliver 20 firkanter (ca. 10 x 10 cm). Fordel smørblanding, æbletern og marcipanskiver på firkanterne. Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klem sammenføjningerne godt sammen så fyldet ikke kan løbe ud. Form "pakkerne" til boller og stil dem med sammenføjningerne nedad på plader med bagepapir. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 45 min. Bag bollerne midt i ovnen og lad dem køle af.

Pensl de bagte fastelavnsboller med smør og dyp dem i sukker. *Tip:* 1 fyldet kan æblet erstattes af 50 g blød nougat i tern eller 125 g hindbærmarmelade (ca. 1 tsk marmelade pr. bolle).

Små flødekarameller

(ca. 96 stk.)

1 dl vand

2 spsk eddike

250 g sukker (ca. 3 dl)

½ tsk natron

¼ liter piskefløde

Bring vand, eddike og sukker i kog i en gryde (ca. 3 liter). Kog blandingen ved svag varme og under omrøring i ca. 15 min., til den er svagt lysegul. Tag gryden af varmen og rør natron i. Pisk fløden i lidt efter lidt. Bring flødeblandingen i kog og lad den koge ved svag varme og under omrøring i 20-30 min. Foretag efter de 20 min. en karamelprøve: Dyp en teskefuld af karamelblandingen i koldt vand i ca. 15 sek. Hvis den kan trilles til en blød og

elastisk kugle, er karamellen færdig, ellers fortsættes kogningen lidt endnu - og man foretager endnu en karamelprøve. Hæld karamellen i en form beklædt med bagepapir (ca. 18 x 24 cm). Løft efter ca. ½ time den let stivnede karamel ud af formen ved hjælp af bagepapiret. Skær karamellen igennem 15 gange på den lange led og 5 gange på den korte, så der bliver 96 flødekarameller (ca. 1½ x 3 cm). Stil karamellerne tildækket i køleskabet til næste dag. Pak flødekaramellerne enkeltvis i fx guldfolie og opbevar dem i en dåse i køleskabet. *Tip: Flødekaramellerne kan dypes i smeltet, mørk kagechokolade.*



December Flødestuvet hvidkål



julehier

½ hvidkålshoved (ca. 1,4 kg)

1 liter vand

1 tsk groft salt

25 g smør

4 dl piskefløde

1 dl mælk

1½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Kan serveres til: Stegt medisterpølse, rødbeder, sennep og groft rugbrød.

Fjern de yderste blade og stokken fra hvidkålshovedet. Skær kålen i store stykker og kom dem i kogende vand tilsat salt. Kog hvidkålen ved jævn varme og under låg i ca. 12 min. Hæld kålen til afdrypning i en sigte og lad den køle af. Pak den afkølede kål i et viskestykke og vrid den meget grundigt, til den er fri for væde.

Hak kålen fint med en kniv. Kom smør, fløde og mælk i en tykbundet gryde og bring det i kog under omrøring. Tilsæt den hakkede kål, salt og peber og bring atter blandingen i kog, stadig under omrøring. Smag den flødestuede hvidkål til.

Julekager

** uden glasur*

(ca. 50 stk.)

Dej

225 g hvedemel (ca. 3¾ dl)

1 tsk bagepulver

75 g koldt smør

100 g sukker (ca. 1¼ dl)

1 finthakket vanillestang (hele stangen)

50 g smuttede, finthakkede mandler

2 tsk friskpresset citronsaft

1 æg

Hvid og brun glasur

ca. 100 g florsukker (ca. 2 dl)



1½ spsk koldt vand

½ spsk kakao

Pynt: Guldstøv og sølvkugler.

Bagetid: Ca. 7 min. ved 200°.

Dej: Bland mel og bagepulver i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Tilsæt sukker, vanillestang og mandler. Kom citronsaft og æg i melblandingen og ælt dejen godt sammen. Rul dejen ud, ca. 2 mm tyk, på et meldrysset bord. Udstik figurer med forskellige kageforme. Læg kagefigurerne på

plader med bagepapir og bag kagerne overst i ovnen.

Hvid og brun glasur: Rør florsukker og vand sammen til en tyk glasur. Kom halvdelen af glasuren i en plastikpose. Rør kakao i resten af glasuren, til den er ensartet brun. Kom den brune glasur i en anden plastikpose og klip et meget lille hul i spidsen af begge poser. Dekorér kagerne med glasur. Pynt straks med guldstøv og sølvkugler og lad glasuren stivne.

Tip: Prik med en kødnål et hul i kagerne straks de kommer ud af ovnen. Bind fx en guldsnor i de afkølede kager og hæng dem på juletræet.

Chokolade- toppe

*

(ca. 25 stk.)

25 g smør

50 g grofthakkede hasselnødder-
kerner

50 g smuttede, grofthakkede
mandler

200 g mælkechokolade

50 g rosiner (ca. ¾ dl)

25 g letknuste cornflakes
(ca. 1½ dl)

Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det

bruner. Svits nødder og mandler i ca. 2 min. Bræk chokoladen i mindre stykker og kom dem i panden. Lad chokoladen smelte ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Tag panden af varmen og vend rosiner og cornflakes i. Sæt, med 2 små skeer, 25 chokoladetoppe på en bakke eller en bageplade med bagepapir. Stil chokoladetoppene i køleskabet i mindst 1 time eller til de er kolde og faste.

Tip: Chokoladetoppene kan opbevares tildækket i køleskabet i ca. 3 dage.



...Signaturer,

Signaturforklaring:

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

* = Retten er fryseegnet. Når det oplyses, at en ret er fryseegnet, er det altid færdigtilberedt, hvis ikke andet er anført. Stil de frosne retter til optøning i køleskabet dagen før de skal anvendes, hvis ikke andet er anført.



= Hele retten eller en del af den er velegnet til madpakken.

Mål - mere præcist:

Mål tsk og spsk med måleskeer - strøgne mål.

1 tsk = 5 ml

1 spsk = 15 ml

1/4 liter = 2 1/2 dl

1/2 liter = 5 dl

Mål på fade fx ca. 5 x 20 x 30 cm, er mål på fadenes højde og bund.

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.

Mængdeangivelse af mel:

Mængden af mel angives i både g og dl indtil 500 g. Ved større mængder angives mængden kun i g, da der bliver for stor usikkerhed med rummål.

Mælk:

Når der i en opskrift står mælk, er der anvendt letmælk, hvis ikke andet er anført. Men man kan anvende skummetmælk eller sødmælk i stedet.

Ostens fedtindhold + eller %?

Ost består af ca. halvt tørstof og halvt vand. Ostens indhold af fedt angives i dag enten af et +tegn eller et %tegn. +tegnet angiver fedtandelen af ostens tørstof, mens %tegnet angiver fedtandelen af ostens samlede vægt. En ost vil altså få et ca. dobbelt så stort +tal som %tal.

Bouillon:

Når der i en opskrift fx står grønsagsbouillon, menes der en opløsning af vand og bouillonterning, bouillonpasta eller bouillonpulver.

Salt:

I opskrifterne anvendes for det meste groft salt. Fint salt anvendes i retter, hvor saltet ikke så let lader sig opløse, fx i mørdej.

Tilbehør:

Renset og skrællet tilbehør pr. person:
 250 g kartofler
 80 g rå ris (ca. 1 dl)
 75 g tørret pasta
 125 g frisk pasta
 150 g grønsager
 130 g blandet salat (fx icebergsalat, tomat og agurk)
 75 g grøn salat (fx icebergsalat og hovedsalat)
 60 g groft brød til middag/frokost

50 g flute til middag/frokost
 25 g groft brød til forret
 25 g flute til forret

Pander og bageforme:

I denne opskriftsbog er der anvendt pander og bageforme med teflonbelægning.

Bage-/stegetid:

Retterne stilles i en varm ovn, hvis ikke andet er anført. Ikke alle ovne varmer ens ved indstilling på fx 200°. Se derfor til retten efter ca. $\frac{3}{4}$ af bage-/stegetiden.

Svag, jævn og kraftig varme:

I opskrifterne anvendes udtrykkene "svag varme", "jævn varme" eller "kraftig varme". Der findes flere forskellige trinreguleringer, men anvendes en kogeplade med trinregulering fra 1-12, ser det sådan ud:

Svag varme: Trin 1-2. Der er enkelte små bobler i kanten (simrer).

Jævn varme: Trin 6-7. Der er bobler i hele overfladen.

Kraftig varme: Trin 11-12. Der er store bobler, og man kan høre, at det koger.

Forkortelser:

tsk - teske
 spsk - spiseske
 ml - milliliter
 dl - deciliter
 g - gram
 kg - kilogram
 sek. - sekunder
 min. - minutter
 mm - millimeter
 cm - centimeter
 stk. - stykker
 pers. - personer
 ca. - cirka
 fx - for eksempel
 evt. - eventuelt

A · l · f · a · b · e · t · i · s · k



i · n · d · h · o · l · d · s · o · v · e · r · s · i · g · t ·

	Kartoffelmos med hjertesauce14		Lasagne.....20		Pizzaer, 2 tykke8		Te med mælk og honning6
	Kartofler, bål53		Ostebidder med frugt51		Salat, agurke26		Toast, oste-23
	Kikse-sandwich34		Ostebrod, gratinerede23		Salat, hvidkål-26		Tærte, frokost51
	Kokosmakroner, sprøde34		Pandekager, fyldte majs-16		Sandwich med torskerognssalat49		Æbler, bagte37
	Kylling i grønt10		Pandekager, små, med kompot39		Shake, banan5		Æggekage med pølser13
	Kylling i curry10		Pandekagestabel38		Shake, fersken5		
	Kylling og pastasalat11		Pasta i laksauce21		Spaghetti i tomatssauce21		
	Lagkage, banan-31		Pitabrød, fyldte49		Stikkelsbærdessert36		
	Lagkage, hindbær30		Pizza, stribet9		Suppe, kartoffel-14		
	Lagkage, sirups-31		Pizzaer, mini-44		Sveskedessert36		

