

KAROLINES KØKKEN 7




*Karolines
Køkken*

Forord	2
Forretter	4
Hovedretter	12
Tilbehør	28
Desserter, kager og drikke	38
Brød	50
Informationer	56
Alfabetisk indholdsoversigt	60

Udgivet af: Mejeriforeningen.
 Design og produktion: Ogleby & Møller, Århus.
 Foto: Poul & Henriksen.
 Tryk: Litoput SpA.
 Redaktionen er afsluttet 1. maj 1998.
 Udgivelsesår: 1998.
 ISBN 87-89795-09-1.



At mødes omkring et godt måltid mad er én af livets vigtige og opkælige glæder - ligesom tilberedningen af maden er en fornøjelse, når tiden er til det. I denne bog har vi gjort os umage med at forene mangfoldighed og enkelhed - og at invitere til fordybelse i den enkelte ret, mens den gøres klar til det måltid, der følger efter. Som altid er smagen af retterne og nydelsen ved måltidet det vigtigste for vores opskrifter. Med venlig hilsen



FORRETTET



SMØR A LA VINAIGRETTE TIL ARTISKOKKER

4 personer

☺ ☹ * kryddersmør

Smør a la vinaigrette

125 g blødt smør
1 tsk dijonsennep
½ tsk hvidvinseddike
¼ tsk fint salt
friskkværnet peber

Artiskokker

1 ½ liter vand
½ citron i skiver
1 ½ tsk groft salt
4 artiskokker



Vinaigrette er betegnelsen for en klassisk, fransk dressing, der består af olie, eddike, dijonsennep, salt og peber. Dressingen kan varieres ved at bruge forskellige olier og eddiker. Ligeledes kan man variere ved at tilsætte fx kvadlog eller hakkede krydderurter. Vinaigrette bruges som salatdressing eller som en kold sauce til dampede grønsager og fisk.

Smør a la vinaigrette: Rør smørret sammen med de øvrige ingredienser. Stil det tildækket på køkkenbordet i ½-1 time. Smag kryddersmørret til.

Artiskokker: Bring imens vand tilsat citronskiver og salt i kog i en stor gryde. Skær stilkene af artiskokkerne helt tæt ved bunden. Fjern eventuelle visse blade. Skær toppen af artiskokkerne, 2-3 cm nede. Klip spidsen af alle bladene og skyl artiskokkerne grundigt. Kom dem i det kogende vand. Kog artiskokkerne ved svag varme og under låg ca. ½ time eller til bladene kan løsnes ved et let træk.

Ved serveringen: Kom det rorte kryddersmør i en skål og server det til de varme artiskokker.

Tips: Smør a la vinaigrette kan også serveres sammen med andre kogte grønsager, fx grønne asparges, slanke porrer, nye kartofler eller rødbeder. Kryddersmørret egner sig også godt til lys, dampet fisk, fx rødspætte eller pighvar.

FILOKURVE MED TIGERREJER

6 personer

Filokurve

2-6 plader frossen, optøet
filodej (ca. 75 g)
25 g smør - smeltet
½ agurk (ca. 200 g)
1 frisk, rød chilipeber
25 g smør
2 spsk olivenolie
250 g frossen, optøede
tigerrejer med halevifte
1 lille fed hakket kvadlog
3 spsk friske, hakkede
citronmelisseblade
¾ tsk groft salt

1 ½ dl creme fraiche 18%
eller 38%

Tilbehør
limefrugt i halve skiver

Bagetid
ca. 12 min. ved 200°

Filodej er en papirtynd, smødet dej, der stammer fra Grækenland, Tyrkiet og det øvrige Mellemøsten. Den svarer til strudeldej, som kendes fra Østrig og Ungarn. De papirtynede ark af filodej pensles med smeltet smør eller olie og lægges i lag. Ved bagningen bliver dejen sprød og "springende".

Filokurve: Form, af alufolie, 6 kugler på størrelse med mandariner. Læg alukuglerne på en plade med bagepapir.

Fold filodejpladerne ud og dæk dem med et vådt klæde, så dejen ikke tørrer. Pensl pladerne med smør. Skær dem i 24 stykker (a ca. 12 x 12 cm). Læg 4 stykker dej (i stjerneform) oven på hinanden. Læg "stjerne" med smørsiden nedad, benover alukuglerne. Form "stjerne" til kurve med flade bunde. Bag filokurvene midt i ovnen. Fjern forsigtigt alukuglerne, når kurvene er bagt.

Del agurken på langs og fjern kernerne. Skær agurken i ½ cm tykke skiver. Flæk chilipeberen på langs. Fjern kernerne under rindende vand med en spids kniv. Hak chilipeberen (1 spsk i alt). Varm smør og olie i en pande ved kraftig varme, til smørret er smeltet uden at blive brunt. Svits rejerne ca. 1 min. og tilsæt agurk, chili og kvadlog. Svits yderligere ca. 1 min. og vend citronmelisse og salt i. Smag fyldet til.

Ved serveringen: Stil filokurvene på portionstallerkener. Fordel først det varme fyld og dernæst creme fraiche i kurvene.

Tip: Filokurvene kan opbevares i en tæt kagedåse i 3-4 dage.



MOUSSE MED RØGET TORSKEROGN

6 personer

125 g røget torskerogn
2 blade husblas
¼ liter piskefløde
150 g frosen, optøede rejer
3 spsk frisk, klippet purlag
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
1 ½ spsk friskpresset
citronsaft

Pynt
frisk, klippet purlag,
purlagsstrå og
evt. røget torskerogn

Tilbehør
150 g ristet rugbrød

Fjern hinderne og eventuelle årer fra torskerognen og mos den fint med en gaffel. Gem evt. lidt af rognen - til pynt. Læg husblasen i blød i koldt vand i ca. 5 min. Pisk fløden et kort øjeblik til et meget blødt skum. Vend torskerogn, rejer, purlag, salt og peber i. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den, sammen med 2 spsk vand, i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med citronsaften og rør den i torskerognsblandingen. Smag moussen til og fordel den i 6 portionsskåle (à ca. 1½ dl) eller én stor skål (ca. 1 liter). Stil moussen tildækket i køleskabet i mindst 3 timer.

Tips: Moussen kan tilberedes og stå tildækket i køleskabet til næste dag. I stedet for røget torskerogn kan man anvende samme mængde røget kaviar.



MUSLINGESUPPE

6 personer
(hovedret til 4 personer)

1 3/4 kg friske blåmuslinger
i skal

2 dl tør hvidvin, fx Riesling
1 zittanerlag i grove stykker
(ca. 100 g)

10 stilke bredbladet persille

25 g smør

1/2 tsk ostindisk karri

2 spsk kødemel

1/2 liter hønsebouillon

150 g Karoline's FlødeOst

1/2 liter siet kogelage fra
muslingerne

1 dl tør hvidvin, fx Riesling
1 fennikel i halve, tynde

skiver (ca. 150 g)

1/4 tsk groft salt

friskevarmet peber

Pynt

fennikeltop, bredbladet
persille og muslinger i skal

Tilbehør

150 g landbrød

Skyl og skrub muslingerne godt med en stiv børste. Kasser de muslinger, som ikke lukker sig ved et let bank mod køkkenbordet.

Bring hvidvin, løg og persille i kog i en stor gryde. Tilsæt de rengjorte muslinger og kog dem ved jævn varme og under låg i ca. 7 min. Ryst gryden 2-3 gange under kogningen. Læg et klæde i en sigte og si kogelagen over i en skål. Kasser de muslinger, der ikke har åbnet sig og tag resten ud af skallerne. Gem 6-12 muslinger i skal - til pynt.

Smelt smørret i den rengjorte gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt karri og lad det bruse af. Rør mel i og bag blandingen godt sammen. Tilsæt bouillon og FlødeOst. Kog suppen ved jævn varme og under omrøring, mens osten smelter. Kom kogelage og hvidvin i og bring atter suppen i kog. Tilsæt muslinger, fennikel, salt og peber. Lad suppen koge ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 min. Smag til og server muslingesuppen i varme, dybe tallerkener.

Tip: I stedet for de friske muslinger kan man anvende 2 dåser muslinger naturel (ca. 250 g). Den 1/2 liter kogelage fra de friske muslinger erstattes af 2 dl muslingelage fra dåserne og 3 dl hønsebouillon.





APPETITVÆKKERE

Landene omkring Middelhavet har tradition for at servere et udvalg af mange små retter på én gang. Retterne spises som forret eller som et selvstændigt, let måltid - og de nydes i ro og mag - ofte ledsaget af vin eller spiritus og en god snak. Tapas, antipasto, hors d'œuvre, meze - betegnelserne for disse appetitvækkere er mange.



Hver appetitvækker er beregnet til 2 personer, så serverer man fx 3 af slagsen sammen, er det en god, fyldig forret til 6 personer. Server tynde skiver ristet brød og/eller grissini til.

Oksefilet med ost CARPACCIO

2 personer



100 g rå oksefilet i meget
tynde skiver

1 ½ spsk olivenolie
2 tsk friskpresset citronsaft
25 g Grana ost 32+ (24%)
(et helt stykke)
grofthvørnet peber

Pynt
friske basilikumblade

Få slagteren til at skære oksefileten ud - eller skær selv så tynde skiver som muligt - evt. af et lidt større stykke filet. Læg 1-2 skiver ad gangen i en plastikpose, egnet til madlavning. Bank kødskiverne endnu tyndere med håndroden eller med den flade side af en bredbladet kniv.

Anræt de tynde skiver oksefilet på et fad. Dryp olie og citronsaft på kødet. Skær osten i tynde flager og fordel dem på kødskiverne. Drys med peber og server straks.

FETINA MED KRYDDERURTER

2 personer



100 g Karoline's Fetina
1 tsk friskpresset citronsaft
1 spsk olivenolie
2 tsk friske, hakkede
salvieblade
3 spsk frisk, hakket persille

Skær osten i 12 stykker. Bland citronsaft og olie i en tallerken. Bland salvie og persille i en anden tallerken. Vend Fetinaestykkerne i citronblandingen og dernæst i krydderurterne. Fetinaestykkerne kan tilberedes og stå tildækket i køleskabet i et par timer.

Majochips med ost NACHOS

2 personer



1 ½ dl mild salsa (krydret
tomatsauce - ca. 200 g)
100 g tortilla chips, naturel
(majochips)
200 g Karoline's ChiliOst
1 ½ dl creme fraiche 18%

Gratinerings
ca. 5 min. ved 200°

Fordel salsaen i et ovnfast fad (ovalt, ca. 18 x 32 cm). Læg chipsene på salsaen og drys med ost. Gratiner retten midt i ovnen.

Kom iskold creme fraiche i en skål og server den sammen med de varme nachos.

Avocadocreme GUACAMOLE

2 personer



2 modne avocadoer
(ca. 325 g)
2 tsk friskpresset limesaft
1 ½ spsk finthakket salatlag
1 dl creme fraiche 18%
½ tsk groft salt

Flæk avocadoerne på langs og fjern stenene. Skrab "kødet" ud med en ske og gnid det gennem en sigte. Tilsæt limesaft og de øvrige ingredienser. Stil guacamolen tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Smag til.

TUNDIP

2 personer



1 dåse tun i vand (ca. 185 g)
1 dl creme fraiche 38%
2 spsk olivenolie
1 tsk fintrevet citronskal
2 spsk friskpresset citronsaft
1 lille fed kvast hvidløg
3 spsk friske, hakkede
oreganoblade
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Hæld tunen til afdrypning i en sigte. Kom tunen i en skål og findel den med en gaffel. Vend de øvrige ingredienser i. Gem lidt af den hakkede oregano - til pynt. Stil tundippen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.



INDBAGT PATÉ

20 personer - ca. 20 skiver
(frokostret til 10 personer)
* inden bagning, se tip

Dej

250 g hvedemel (ca. 4 1/2 dl)
1 tsk bagepulver
1/4 tsk fint salt
150 g koldt smør
1/2 dl fløde 13%

Fars

500 g magert, hakket
svinekød
2 tsk groft salt
4 spsk hakket aaltianerlag
1 1/2 æg (stør, store)
1 1/2 tsk herbes de provence
(fransk krydderblanding)
friskkværnet peber
2 dl fløde 13%
1 dl hvedemel (ca. 60 g)
400 g lammekød, fx kelle
100 g usaltede
pistacienødder
100 g smuttede, hele mandler

Pensling

sammenpisket æg

Tilbehør

250 g grøn salat med
1/2 dl olie-eddikeddressing
- og dertil enten 250 g sorte
oliven, store kapers med stilk
eller cornichoner

Bagetid

ca. 1 1/2 time ved 200°

Dej: Bland mel, bagepulver og salt. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Saml hurtigt dejen med fløde. Tryk 3/4 af dejen ud i en smurt fransbrødsform (ca. 1 1/2 liter). Dejen skal gå helt op til kanten. Stil formen og resten af dejen tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Fars: Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, æg og resten af krydderierne i. Rør fløden i og derefter melet. Skær lammekødet i tern (ca. 2 x 2 cm) og vend dem sammen med pistacienødder og mandler i farsen. Stil den tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time.

Kom farsen i formen og bank den let mod køkkenbordet. Rul resten af dejen ud, på et melderystet bord, så den passer søm ligg til formen. Dæk formen med dejlaget og skær overskydende dej fra (gem det til pynt). Tryk de to lag dej godt sammen (inden for formen). Skær 2-3 huller i laget, pynt patéen og pensl den med æg. Bag patéen nederst i ovnen. Dæk den evt. med bagepapir efter ca. 45 min. Tag den bagte paté ud af ovnen og lad den hvile, stadig i formen, i mindst 1/2 time. Eller stil patéen tildækket i køleskabet til næste dag.

Ved serveringen: Løsn patéens sider fra formen med en kniv. Vend patéen ud og skær den i skiver.

Tip: Stil den frosne paté i en kold ovn. Indstil på 200° og bag i ca. 2 timer.

HOVEDRETTER



ASPARGESPIE

4 personer
(frokostret til 6 personer)

Dej

100 g koldt smør
100 g hvedemel
(ca. 1 3/4 dl)
100 g Karoline's
GratineringsOst
1/2 spsk mælk



Fyld

1/2 kg friske, hvide asparges
2 dl vand
300 g inderfilet af kyllinge-
bryst i 2 cm stykker
1 1/2 tsk groft salt
3 spsk hvedemel
1 dl mælk
friskkværnet peber

Tilbehør

520 g blandet salat

Bagetid

ca. 1/2 time ved 200°

Dej: Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt osten og ælt dejen let sammen med mælk. Stil dejen tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Fyld: Skruel aspargesene fra hoved mod rod og skær det nederste hårde stykke af. Skær de skrællede asparges i ca. 2 cm lange stykker. Bring vandet i kog i en gryde og tilsæt asparges, kyllingekød og salt. Kog blandingen ved svag varme og under låg i ca. 1 min.

Rør mel og halvdelen af mælken sammen i en skål. Tilsæt resten af mælken og kom jævningen i aspargesblandingen under omrøring. Kog stavningen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Tilsæt peber og smag til. Hæld stavningen i en tærteform (ca. 24 cm i diameter).

Rul dejen ud på et mældrysset bord til en rund plade (ca. 27 cm i diameter). Læg dejen over fyldet som låg og tryk dejkanten godt til formen. Skær overskydende dej fra og anvend den som pynt på låget. Bag aspargespien midt i ovnen.

Tip: I stedet for friske asparges kan man anvende 2 glas asparges (ca. 330 g). Lad aspargesene dryppe af i en sigte.

Små lammefrikadeller

KOFTESI

4 personer
☺ * koftesi

Dressing

3 1/2 dl yoghurt naturel
1/2 tsk groft salt
friskkværnet peber

Koftesi

300 g hakket lammekød
1/4 tsk groft salt
2 spsk revet zittauerlæg
1/2 tsk stødt kanel
1/2 tsk stødt ingefær
friskkværnet peber
1 æg (str. mellem)
1 dl mælk
3 spsk rasp
25 g smør

Krydrede grønsagsris
2 dl løse ris, parboiled
(ca. 160 g)

2 squash i små tern
(ca. 400 g)
2 grofthakkede zittauerlæg
(ca. 100 g)

100 g lyse rosiner
1 tsk stødt spidskommen
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør

120 g lyst brød

I det mellemstillede hakken er "frikadeller" varianterne udsattemalige. De kan have størrelse som valnødder - trilles til ruller eller bages som flade "kager". De fleste fremstilles af lammekød, og krydderierne er typiske "indiskrydderier" så som allchanda, kanel og ingefær.

Dressing: Rør yoghurt, salt og peber sammen i en skål. Stil dressingens tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Koftesi: Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min. Kom løg, resten af krydderierne og æg i. Rør mælken i og derefter raspen. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time. Lad smørret blive gyldent i en pande. Form farsen til 16 koftesi (tynde, aflange lammefrikadeller). Steg dem på 3 sider ved svag varme, ca. 15 min. i alt - skru op mens de bliver vendt. Tag de stegte koftesi op af panden og hold dem varme.

Krydrede grønsagsris: Kog imens risene efter anvisningen på emballagen. Kom squash, løg, rosiner og krydderier i panden med stegesmørret fra lammefrikadellerne. Steg blandingen ved kraftig varme og under omrøring i ca. 3 min. Vend de varme ris i de krydrede grønsager og smag til.

Ved serveringen: Anret de krydrede grønsagsris i et fad og læg herpå de varme koftesi. Server dressingens ved siden af.



HORNFISK MED RADISESALAT

4 personer



Radisesalat

200 g radiser i små tern
1 agurk i små tern
(ca. 400 g)
1 dl frisk, klippet perlog

Kvarkdressing

200 g kvark 5+ (0,1%)
¼ liter creme fraiche 18%
¾ tsk groft salt
friskkværnet peber

Hornfisk

3-4 udbenede hornfisk
(ca. 600 g)
¾ tsk groft salt
friskkværnet peber
1 dl frisk, klippet perlog

Tilbehør

1 kg kartofler

Dampning

ca. 10 min. ved 275°

Hornfisken er en af vore læste spise-fisk. Den har et meget karakteristisk udseende med sin lange krop og spidse "nab". Benene er grønne, så selvom der er mange af dem, er de nemme at se og fjerne. Hornfisken befinder sig i de danske farvande fortrinsvis fra april til juli.



Radisesalat: Bland radise- og agurkternene med perlog.

Kvarkdressing: Vend forsigtigt kvark og creme fraiche sammen med salt og peber. Stil dressingens tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Hornfisk: Klip finnerne af hornfiskene og fjern eventuelle ben. Skyl og tør fiskene og del dem på tværs i 3-4 stykker (12 stykker i alt). Drys kødsiden med salt, peber og perlog. Fold fiskestykkerne og læg dem på en plade med bagepapir. Hold hvert fiskestykke sammen med en tandstikker. Damp hornfisken midt i ovnen.

Ved serveringen: Anret grønsager og den dampede hornfisk på et fad. Server dressing i en skål ved siden af.

Tips: I stedet for hornfisk kan man anvende sild. Grønsager og kvarkdressing kan vendes sammen og bruges som pålæg.



MARINERET KALVELEVER

4 personer

☺ * grønsager

500 g kalvelever

Marinade

½ dl balsamicoeddike

½ dl vand

1 spsk friske, hakkede

rosmarinblade

1 tsk finthakkede

laurbærblade

25 g smør

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Grønsager

25 g smør

3 zittauerløg i halve ringe

(ca. 250 g)

2 røde peberfrugter i halve

ringe (ca. 250 g)

6 små tomater i kvarte

(ca. 400 g)

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Tilbehør

800 g kartofler

Balsamicoeddiken stammer oprindeligt fra egnen omkring Modena i Italien. Eddiken fremstilles af vin, som gæres og derefter lagres på fad af forskellige træarter. Balsamicoeddike har i modsætning til andre eddiker en lidt sødlig smag. Den lagres i flere år - jo flere år, jo mere afrundet og aromatisk bliver smagen.

Skær leveren i ca. 1 cm tykke skiver og rens dem for hinder og eventuelle årer.

Marinade: Bland eddike, vand og krydderurter i en plastikpose, egnet til madlavning. Kom leverskiverne i posen og luk den. Vend godt rundt og lad leverskiverne marinere i køleskabet i ca. 1 time.

Lad smørret blive gyldent i en pande. Tag leveren op af marinaden. Steg leverskiverne ved jævn varme ca. 3 min. på hver side. Drys med salt og peber og lad leveren hvile tildækket i et fad i ca. 10 min.

Grønsager: Smelt smørret i en sautebrønd ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og peberfrugter i ca. 2 min. Tilsæt tomater, salt og peber. Svits yderligere ca. 2 min. og smag grønsagerne til.

Ved serveringen: Fordel lidt af de varme grønsager på leverskiverne. Server resten af grønsagerne i en skål ved siden af.



KYLLINGERAGOUT

4-6 personer

1-2 friske kyllinger
(ca. 1800 g)

25 g smør

6 dl vand

1 1/2 tsk turret estragon

2 tsk groft salt

friskkværnet peber

10 aflange challoffelug

i halve (ca. 300 g)

8 gulerødder i 2 cm skrå

stykker (ca. 400 g)

3 1/2 spsk hvedemel

1/4 liter fløde 13%

200 g rensede haricots verts

Tilbehør

360 g flutes, se opskrift

side 54 eller 1 1/2 kg

kartofler

Klip vingespidserne og ryggraden af kyllingen. Del den derefter i ca. 10 stykker og tag skindet af. Rens, skyl og tør kødet. Smelt smørret i en stegegryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kødstykkerne i ca. 3 min. Tilsæt vand, estragon, salt og peber. Kog kyllingen ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Tilsæt lug og gulerødder og kog retten ved svag varme og under låg i yderligere ca. 2 min.

Rør mel og 4 spsk af fløden sammen i en skål. Tilsæt resten af fløden og vend jævningen i sammen med bønnerne. Bring retten i kog og kog den ved svag varme og under omrøring ca. 7 min. eller til bønner og gulerødder er møre. Smag kyllingeragouten til og server den, evt. i gryden.

Tips: I stedet for kylling kan man anvende 1 flået, ung kanin (ca. 1 1/4 kg). Del kaminen i ca. 12 stykker. I stedet for 10 aflange challoffelug i halve kan man anvende ca. 20 små, hele.



Rødbedesuppe BORTSCH

4 personer



- 1 1/4 liter grønsagsbouillon
- 4 rødbeder i grove stykker (ca. 500 g)
- 2 melode kartofler i grove stykker (ca. 200 g)
- 3 rødlog i grove stykker (ca. 200 g)
- 2 små fed pillede hvidløg
- 4 tsk rødvinseddike
- 1 tsk sukker
- 2 tsk groft salt
- friskkværnet peber

- 1/4 liter creme fraiche 18%
- 1 fint hakket rødlog (ca. 75 g)

Tilbehør

- 240 g ristet groft brød

Østeuropas bortsch hører sammen med den italienske suppe minestrone, til i gruppen af kraftfulde supper. Supper, der typisk indeholder store mængder fyld fx grønsager - gerne rødfrugter, tørrede bønner, pasta og i nogle tilfælde kød. En bortsch er mere styrkende end elegant - et rigtigt midt-dagsmåltid i den kolde vintertid.

Bring bouillon i kog i en gryde. Tilsæt rødbeder, kartofler, løg og hvidløg. Kog grønsagerne ved svag varme og under låg ca. 1/2 time eller til de er møre. Blend suppen i mindre portioner (fyld kun blenderglasset 1/3 op). Blend hver portion ved hurtigste hastighed i ca. 5 sek. Hæld suppen tilbage i gryden og bring den atter i kog. Tilsæt eddike og krydderier. Smag suppen til.

Ved serveringen: Kom creme fraiche og rødlog i små skåle hver for sig. Hæld rødbedesuppen i en varm skål og server straks.





ANDEBRYST MED OVNSTEGT RØDKÅL

6 personer

400 g fintsnittet rødkål
4 zitlanering i både
(ca. 225 g)
2 appelsiner i kvarte skiver
(ca. 250 g)
3 uskrællede æbler i både,
fx ingridmarie (ca. 250 g)
250 g svesker uden sten
25 g smør i mindre stykker
2 spsk balsamicoeddike
1 spsk tørret timian
1 spsk groft salt
friskkværnet peber
1/2 liter andebouillon

3 stykker andebryst
(ca. 300 g)
1 tså groft salt
friskkværnet peber

Sauce
sky fra rødkålsblandingen og
et andebouillon, 4 dl i alt
2 spsk hvedemel
1 1/2 dl piskefløde
kuler

Tilbehør
1 1/2 kg kartofler

Steketid
ca. 55 min. ved 200°

Grill
ca. 2 min.

Bland grønsager, frugt, smør, eddike og krydderier i ovens brødepande. Hæld bouillon over rødkålsblandingen og steg den midt i ovnen. Vend i blandingen 1-2 gange under stegningen.

Fjern eventuelle fjerrester og rids skindet på de 3 stykker andebryst. Drys dem på begge sider med salt og peber. Læg kødet, med skindsiden opad, på ovens rist. Sæt, efter ca. 20 min., risten med kødet midt i ovnen oven på rødkålsblandingen. Steg retten de sidste ca. 35 min. Tag rødkålsblandingen ud og hold den varm. Sæt en plade med alufolie ind under kødet og grill det øverst i ovnen, til skindet er gyldent og sprødt. Lad de 3 stykker andebryst hvile tildækket i ca. 10 min.

Sauce: Hæld skyen fra rødkålsblandingen i en gryde og bring skyen i kog. Rør mel og halvdelen af piskefløden sammen i en skål. Tilsæt resten af fløden og rør jævningen i skyen. Kog sauceen ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Tilsæt kulor og smag til.

Ved serveringen: Smag den ovnstegte rødkål til. Skær andebryststykkerne, fra den spidse ende, i tynde skrå skiver og anret dem på et fad. Kom rødkålen i én varm skål og sauceen i en anden.



Ovnbagt fisk i papirpakker FISK EN PAPILLOTES

4-6 personer

600 g friske spinatblade
12 rødungefileter uden
skind (ca. 800 g)
1 ½ tsk groft salt
300 g laksefilet uden skind
25 g smør i små stykker
friskkværnet peber

Tilbehør

240 g vilde ris og 150 g
landbrød. Safransauce,
se opskrift side 31

Bagetid

ca. 15 min. ved 225° -
sluk ovnen og lad fiske-
pakkerne stå ved
eftervarmen i ca. 10 min.

"En papillotes" er en fransk betegnelse, der bruges om retter, som er tilberedt i oven - indpakket i papir. Under tilberedningen blandes dampe og smagsstoffer inde i pakken, og når den åbnes, frigives en herlig, kraftig duft. Pakkerne serveres derfor på tallerkener, så alle, der deltager i måltidet, får glæde af duftoplevelsen.

Skær de groveste ribber af spinatbladene og skyl dem grundigt i flere hold koldt vand. Kom spinatbladene i en gryde med det vand, der hænger ved. Damp dem ved kraftig varme og under omrøring ca. 2 min. eller til de er "faldet sammen". Hæld spinaten i en sigte og pres den fri for væde.

Drys rødungefileterne med 1 tsk af saltet. Skær laksen på tværs i 12 strimler. Klip 6 stykker bagepapir (à ca. 35 x 42 cm). Fordel spinat, resten af saltet, smør, rødungefileter, laksestrimler og peber midt på de 6 stykker bagepapir. Luk hver pakke ved at rulle de 2 lange papirsider sammen ned mod fisken. Sno hver ende og bøj dem op. Bag fiskepakkerne midt i ovnen.

Tips: I stedet for rødungefileter kan man anvende søtunge- eller skærsingfileter. I stedet for frisk spinat kan man anvende samme mængde frossen, optøet helbladet spinat. Fiskepakkerne kan tilberedes og stilles i køleskabet 2-3 timer før bagningen.

GRILLSTEGTE RIBBEN

6 personer

3 kg ribben fra svin
2 ½ liter vand
3 laurbærblade
2 ½ tsk groft salt
10 sorte peberkorn

Grillsauce

4 dl vand

50 g smør

200 g sukker (ca. 2 ¼ dl)

½ dl friskpresset citronsaft

4 tsk worchestershiresauce

3 spsk dijonsennep

1 tsk groft salt



Tilbehør

salat med sur-sød dressing,
se opskrift side 32
- og dertil 300 g flutes

Grill

ca. 5 min.

Del evt. ribbenene i mindre stykker (2-3 ben i hver). Kom vand og ribben i en stor gryde og bring det i kog. Fjern skummet. Tilsæt laurbærblade, salt og peberkorn. Kog ribbenene ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Tag ribbenene op og tør dem.

Grillsauce: Bring vand, smør og sukker i kog i en pande (ca. 21 cm i diameter). Kog blandingen ved kraftig varme og uden låg. Rør af og til og skrab det sukker ned, som sætter sig op ad kanten. Kog karamellen ca. 13 min. eller til den bliver lysegul. Tag panden af varmen og tilsæt de øvrige ingredienser. Kog derefter grillsaucen ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min.

Pensl de kogte ribben på begge sider med grillsaucen. Læg dem på bageplader med alufolie. Grill ribbenene øverst i ovnen. Vend dem efter 2-3 min. og pensl evt. med den grillsauce, som er dryppet af.

Tips: Ribbenene, der anvendes, er flade ribben. Hvis grillsaucen bliver for tyk, kan den røres op med lidt koldt vand. Ribbenene kan også grilles på en havegrill.

KALVESTEG MED SHERRYSAUCE

12 personer

2 ½ kg kalvefilet
med fedtkant - skåret
af kalvekøkken
2 tsk groft salt
friskkværnet peber
¾ liter vand

Sherrysauce

stegesky fra kalvestegen

1 liter Karoline's Sauce

Naturel (2 kartoner)

¾ tsk groft salt

friskkværnet peber

½ dl tør sherry,

fx amontillado

evt. kulør

Vindruer

50 g smør

600 g forårsing i

skrå stykker

800 g halve blå og grønne

vindruer uden stæ

200 g grofthakkede

valnødder

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

Tilbehør

3 kg aspargeskartofler

Bruning

ca. 15 min. ved 250°

Stegetid

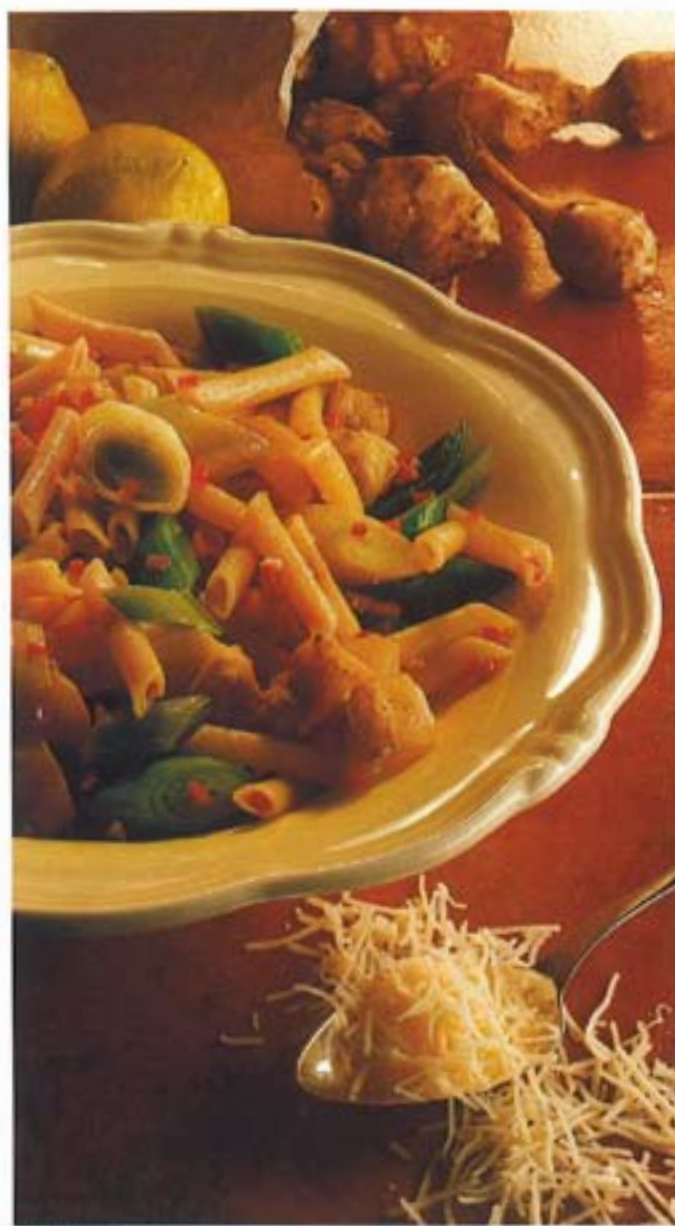
ca. 50 min ved 175°

Rids kalvekødets fedtkant. Bind bomulds-garn om stegen 5-6 steder, så den holdes sammen. Læg stegen på en rist i bradepanden og drys med salt og peber. Brun stegen nederst i ovnen. Skru ned og hæld vand i bradepanden. Steg kalvestegen færdig nederst i ovnen. Tag stegen ud efter ca. 40 min. og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 65°. Steg evt. kalvestegen færdig de sidste 10 min. Lad den hvile til dækket i ca. ½ time.

Sherrysauce: Kog stegeskyen ind ved kraftig varme til der er ca. 1 dl. Tilsæt Sauce Naturel, salt og peber. Kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 4 min. Tilsæt sherry og smag sauceen til.

Vindruer: Smelt halvdelen af smørret i en sautepande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits halvdelen af forårsingene i ca. 5 min. Tilsæt halvdelen af vindruer, valnødder, salt og peber. Svits i yderligere ca. 1 min. Smag vindruercompotten til og server straks. Svits resten på samme måde, evt. lige før anden servering.





PASTA MED JORDSKOKKER

4 personer

- 500 g jordskokker
- 1 liter vand
- 1 spsk friskpresset citronsaft
- 400 g ternet pasta,
fx hvide penne
- 1 1/2 liter vand
- 2 tsk groft salt
- 5 porrer i 1 1/2 cm skrå
stykker (ca. 500 g)
- 50 g smør
- 2 finhakkede røde
peberfrugter (ca. 150 g)
- 3 små fed hakket hvidløg
- 1/4 tsk stødt, rød chili
- 1/4 tsk groft salt
- 1 1/2 dl kogende pastavand
- 100 g Karoline's PastaOut

Jordskokken er en rodfrugt, som oprindeligt stammer fra Nordamerika. Den kom til Europa i det 17. århundrede, og det siges, at den på et tidspunkt var mere populær end kartoffelen i visse dele af Danmark. Jordskokken kaldes også for Jerusalems artiskob og minder da også - når den er kogt - en del om artiskokken i smagen. Jordskokken har sæson fra september og helt frem til april.

Skrub jordskokkerne og læg dem efterhånden i vand tilsat citronsaft, så de ikke bliver misfarvede.

Kog pastaen efter anvisningen på emballagen.

Bring 1,5 liter vand tilsat salt i kog i en stor gryde. Hæld jordskokkerne til afdrypning i en sigte og skær dem i store stykker. Kom jordskokker og porrer i det kogende vand. Bring atter vandet i kog og kog grønsagerne under låg i ca. 1 min. Hæld grønsagerne til afdrypning i en sigte og hold dem varme. Smelt smørret i gryden ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt peberfrugt, hvidløg, chili, salt og pastavand.

Ved serveringen: Hæld den afdræppede pasta, jordskokker og porrer ned i gryden med smørblendingen. Vend forsigtigt rundt, så det bliver godt blandet. Smag pastaretten til, hæld den i en varm skål og server straks. Server osten ved siden af.

Tip: I stedet for jordskokker kan man anvende skrællede rødselleri i tern (ca. 1 1/2 x 1 1/2 cm).

LASAGNE MED AUBERGINER

6-8 personer



Kødsauce

150 g bacon i tynde skiver
800 g magert, hakket oksekød

2 auberginer i store tern
(ca. 500 g)

4 hakkede zittauerlag
(ca. 300 g)

50 g grofthakkede,
solterrede tomater
2 dåser hakkede tomater

(a ca. 400 g)

4 dl tør rødvin, fx chianti
2 tsk sukker

4 tsk groft salt
friskkværnet peber

600 g friske eller 400 g
tørrede, forkogte
lasagneplader

½ liter Karoline's Mornay
Sauce

½ liter piskefløde
2 spsk rasp

Tilbehør

480 g landbrød og
600 g grøn salat

Bagetid

ca. 45 min. ved 200°

Kødsauce: Skær baconsliverne i mindre stykker og steg dem i en stor gryde ved jævn varme i ca. 5 min. Tilsæt det hakkede kød og svits ca. 3 min. eller til det smuldrer og skifter farve. Tilsæt auberginer, lag, de to slags tomat, rødvin og krydderier. Kog sauceen ved svag varme og under låg i ca. ½ time. Tag låget af gryden og kog videre ved jævn varme i ca. ½ time. Smag sauceen til.

Smør 2 brødforme (a ca. 2½ liter) med smør. Del lasagnepladerne i 12 portioner - de skal passe nogenlunde til formenes størrelse. Rør Mornay Sauce og fløde sammen i en skål. Fordel kødfylt, Mornay Sauce-blanding og lasagneplader i de 2 smurte brødforme således: Kom først 1½ dl kødsauce i bunden af hver form. Hæld dernæst ½ dl Mornay Sauce-blanding i hver og dæk med et lag lasagneplader. Fortsæt i nævnte rækkefølge - slut med resten af Mornay Sauce-blandingen. Drys lasagnen med rasp og bag den, på en plade med bagepapir, midt i ovnen. Lad lasagnen trække tildækket på køkkenbordet i ca. 10 min.

CHATEAUBRIAND OG BAGTE HVIDLØG

2-3 personer

3-5 hele hvidløg (ca. 250 g)

10 g smør

¼ tsk sukker

¼ tsk groft salt

10 g smør

1 chateaubriand - en stor bœf
af oksemørbrad (ca. 400 g)

1 dl vand

¾ tsk groft salt

friskkværnet peber

Madagaskarpebersauce

1 ½ tsk madagaskar-
peberkorn

(grønne peberkorn i luge)

2 dl vand

150 g Karoline's FlødeOst

Pynt

hakkeede madagaskar-
peberkorn

Tilbehør

½ portion små bagte

kartofler, se opskrift side 28

- og dertil 200 g dampede
forårsløg

Bagetid

sæt hvidløgene i en kold ovn

- indstil på 250° og bag i
ca. 40 min.

Chateaubrianden stammer fra den franske revolutionstid og er en stor bœf, der tilberedes til to eller tre personer. Det er en ca. 3 cm tyk skive oksemørbrad, udsåret af midterstykket, og den vejer ca. 400 g. Angiveligt er denne særlige bœf opholdt efter en fransk adelsmand.

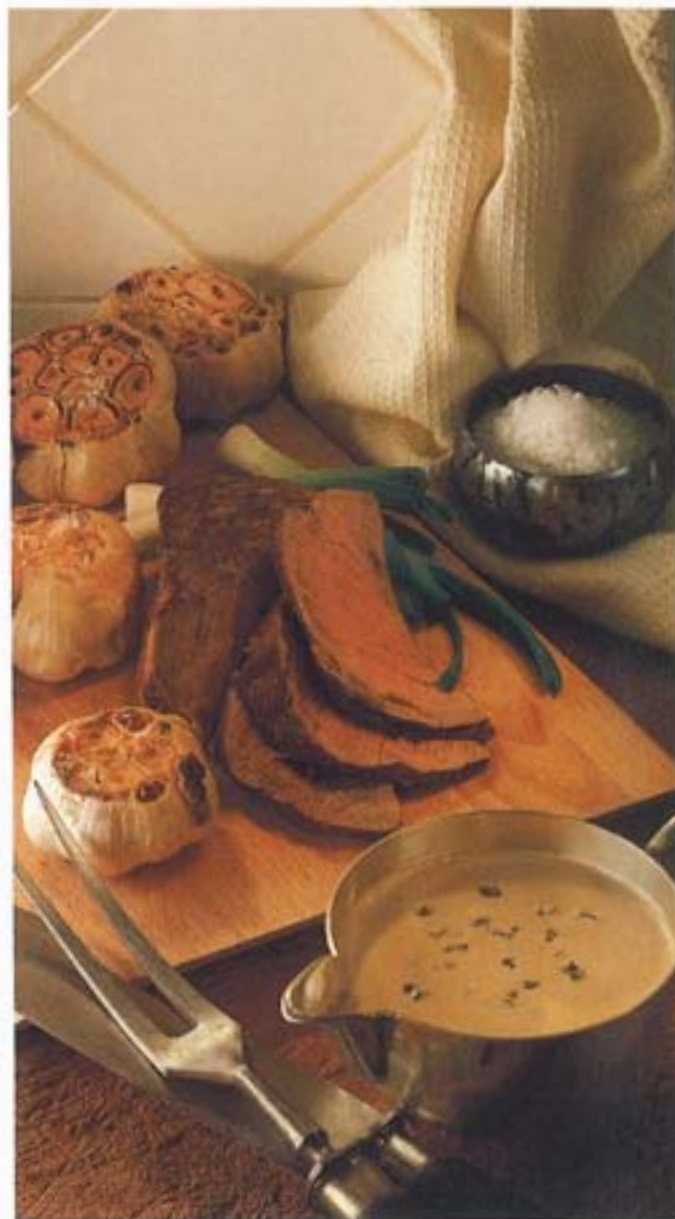
Skær toppen af hvidløgene og stil dem i et lille ovnfast fad. Kom lidt smør på hver og drys med sukker og salt. Bag hvidløgene midt i ovnen. (Bag kartoflerne med de sidste 15 min. af bagetiden.)

Lad mens smørret blive gyldent i en sauteerpande. Brun kødet på alle sider (ca. 4 min. i alt). Tilsæt vand og drys med salt og peber. Steg kødet ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Vend af og til. Mål efter ca. 10 min., med et stegetermometer, kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 55°. Tag chateaubrianden op af panden. Lad kødet hvile tildækket i ca. 10 min.

Madagaskarpebersauce: Hak de grønne peberkorn fint. Kom dem i sauteerpanden med stegesky sammen med vand og FlødeOst. Bring blandingen i kog ved jævn varme og under omrøring, mens osten smelter. Kog sauceen ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 1 min. Smag til.

Ved serveringen: Hæld madagaskarpebersauceen i en varm skål. Læg chateaubrianden på et forårserbræt sammen med de bagte hvidløg. Skær kødet i skiver ved bordet.

Tip: I stedet for de små bagte kartofler kan man servere kogte aspargeskartofler.



RIS MED MARINERET FISK

4 personer



Marinade

1 spsk vand

1 1/2 spsk friskpresset limesaft

1 spsk akaciehonning

2 små fed finthakket hvidløg

1 spsk frisk, finthakket

ingefær

1 tsk groft salt

500 g skrubbefileter

50 g smør

4 dl parboiled ris,
en blanding af løse og
vilde ris (ca. 320 g)

6 dl vand

1 1/2 tsk groft salt

5 stilke bladselleri i
1 cm stykker (ca. 150 g)

6 forårsløg i skrå stykker
(ca. 150 g)

300 g frosne, optøede
majskeer

75 g malte cashew-
nødder

2 limefrugter i halve

Pynt

Bladselleriblade

Tilbehør

4 tsk kinesisk eller
japansk sojasauce

Marinade: Rør ingredienserne til marinaden sammen i en skål.

Rens, skyl og tør fiskefileterne. Skær dem i stykker (ca. 4 x 4 cm). Vend fiskestykkerne i marinaden og stil dem tildækket i køleskabet i ca. 20 min.

Smelt imens smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits risene i ca. 1 min. Tilsæt vand og salt. Kog risene ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Skru op til kraftig varme og vend grønsagerne i. Læg låg på og skru ned til jævn varme, når retten damper. Læg fiskestykker og resten af marinaden ned mellem ris og grønsager. Damp retten under låg ca. 6 min. eller til fisken er fast og hvid. Vend forsigtigt rundt 1-2 gange. Smag til.

Hak imens nødderne groft. Rist dem i en tør pande ved jævn varme og under omrøring ca. 3 min. eller til de er gyldne.

Ved serveringen: Anret ris, fisk og limefrugt i et stort, fladt fad. Server de ristede cashewnødder og sojasauce i små skåle ved siden af.

Tips: I stedet for akaciehonning kan man anvende fx lynghonning. I stedet for cashewnødder kan man anvende smuttede mandler.



PASTA MED KALKUN OG TOMAT

4 personer



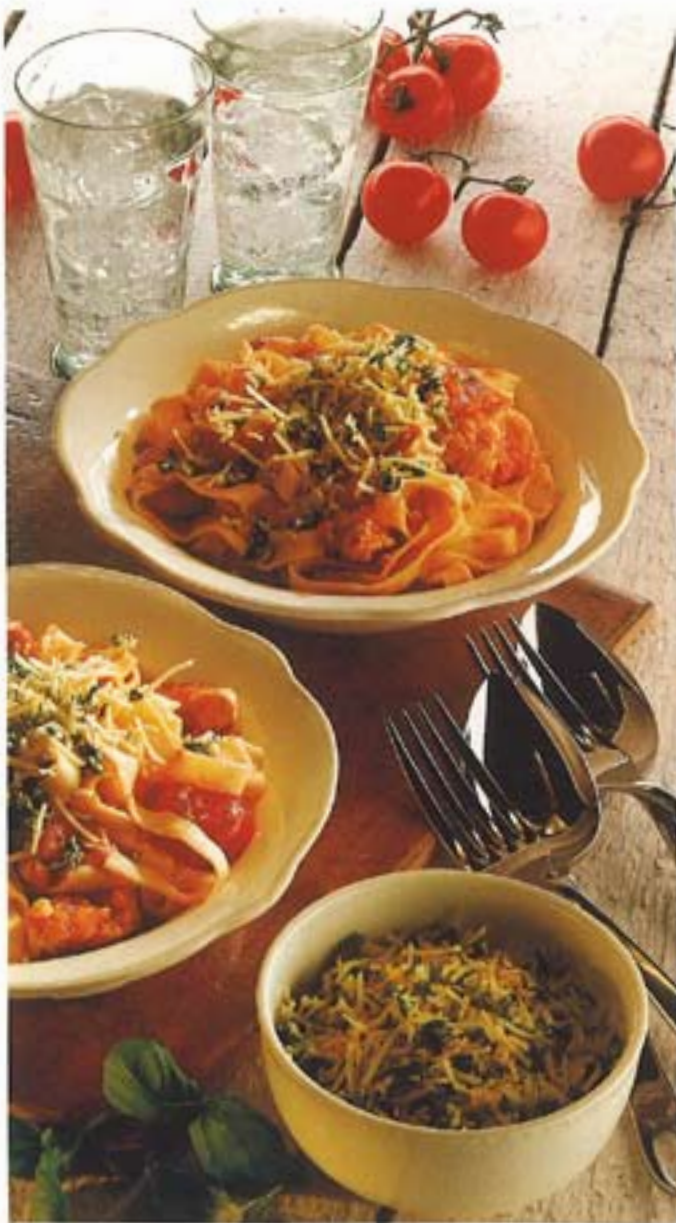
25 g smør
3 hakkede zittauerløg
(ca. 200 g)
2 små fed hakkede hvidløg
1 dåse hakkede tomater
(ca. 400 g)
1 1/2 tsk sukker
1 1/2 tsk groft salt
friskkværnet peber
300 g kalkunbryst i strimler
250 g cherrytomater i halve

600 g frisk eller 400 g tørret
pasta, fx hvid båndpasta
100 g Karoline's PastaOst
1 spsk fintrevet citronskal
1 dl friske, grønlakkede
basilikumblade

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og hvidløg i ca. 1 min. Tilsæt de hakkede tomater, sukker, salt og peber. Kog tomat-saucen ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Tag låget af gryden og kog videre i ca. 10 min. Rør af og til. Tilsæt kalkun-kødet og kog retten under låg, stadig ved svag varme, i ca. 3 min. Vend cherrytomaterne i og kog i yderligere ca. 1 min. Smag sauceen til.

Kog imens pastaen, i en stor gryde, efter anvisningen på emballagen. Bland ost, citronskal og basilikum i en skål.

Ved serveringen: Hæld pastaen til afdrypning i en sigte. Kom pastaen tilbage i gryden sammen med kalkun- og tomat-sauce. Vend forsigtigt rundt, så det bliver godt blandet. Hæld pastaretten i en varm skål og server den straks sammen med osteblandingen.



TILBEHØR



KARTOFFELSNITTER MED OST

6-8 personer

* kartoffelkage, hel

Kartoffelkage - dagen før
2 kg mellede kartofler
10 finthakke cheddarost
(ca. 200 g)

75 g smeltet smør
1 tk revet muskatnød
2 tsk groft salt
friskkværnet peber

Kartoffelsnitter
100 g Karoline's
GratineringsOst



Kan serveres til
1,2 kg stegt kød, fx helstegt
oksefilet, oksemørbrædbøffer
eller hakkebøffer - og dertil
6 dl skysauce og 1,2 kg
grønsager

Bagetid
ca. 1 time og 15 min.
ved 200°

Gratinerings
ca. 17 min. ved 250°

Kartoffelkage: Skræl kartoflerne, skyl og tør dem. Skær kartoflerne i tynde skiver. Bland kartoffelskiver, løg, smør og krydderier i en skål. Pres blandingen ned i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Bank formen let mod køkkenbordet. Bag kartoffelkagen på en plade med bagepapir midt i ovnen. Lad kartoffelkagen køle lidt af (lad den blive i formen). Stil den til-dækket i køleskabet til næste dag.

Kartoffelsnitter: Fjern formen fra kartoffelkagen og skær den i 24 "lagkagesnit". Læg dem på siden på plader med bagepapir. Gratiner kartoffelsnitterne midt i ovnen. Tag dem ud efter ca. 12 min, og drys ostene på. Gratiner kartoffelsnitterne færdige midt i ovnen.

Tip: Kartoffelsnitterne kan tilberedes uden revet muskatnød.

SMÅ BAGTE KARTOFLER

6 personer



1 1/2 kg små, faste kartofler
1 liter vand
1 tsk groft salt
50 g smør
2 tk tørret oregano
1 tk groft salt
friskkværnet peber

Kan serveres til
fx 450 g hold roastbeef i skiver
og dertil 780 g blandet salat
og kvarkdressing, se side 14

Bagetid
ca. 15 min. ved 250°

KARTOFLER MED CHILIOST

4 personer



1 1/4 kg kartofler
25 g smør
1 tk groft salt
friskkværnet peber
1/4 liter grønsagsbouillon
3 grønne peberfrugter i store
tern (ca. 300 g)
6 rødæg i både (ca. 300 g)
100 g Karoline's ChiliOst

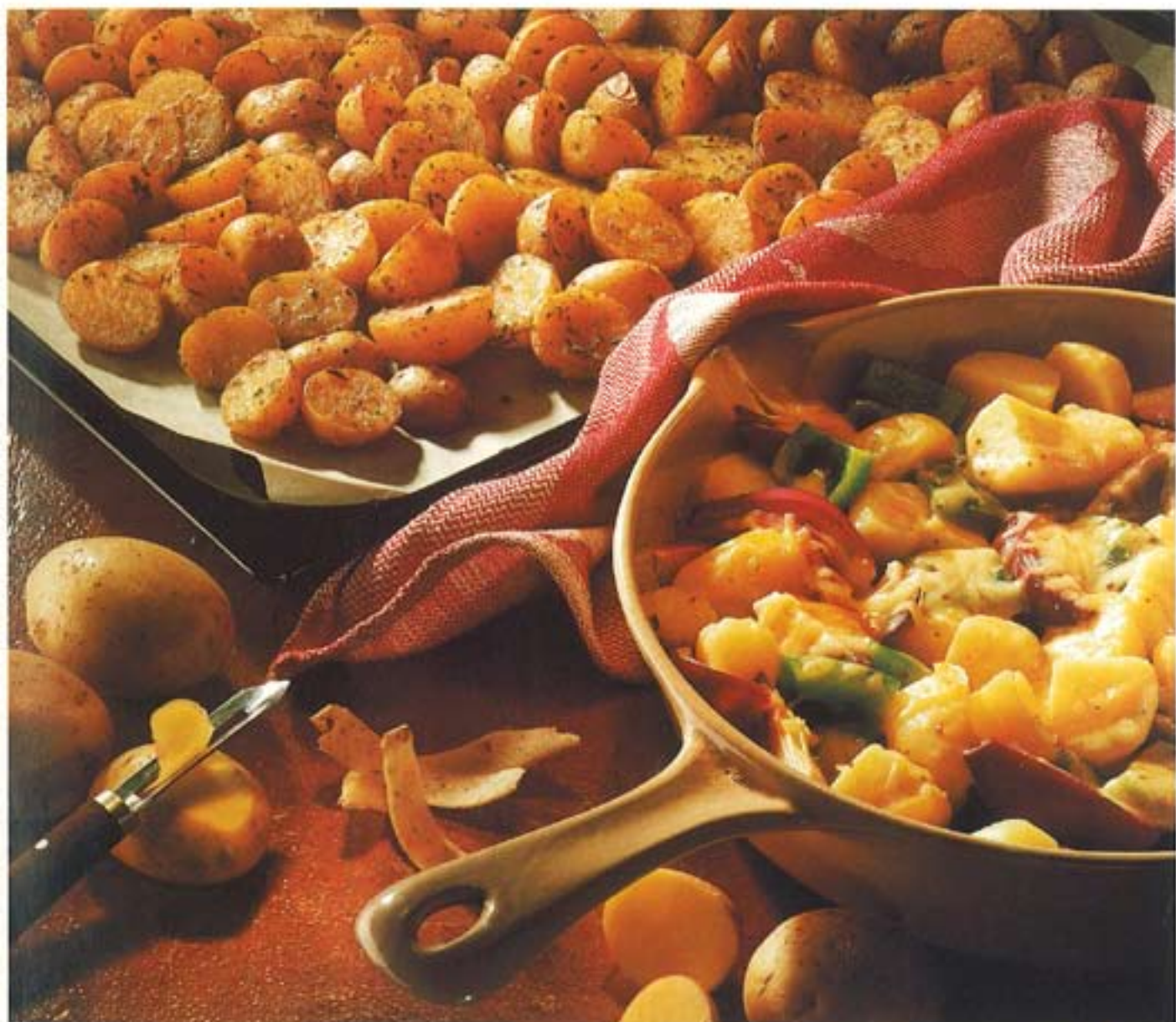
Kan serveres til
500 g kød, fx harbanader
eller hold flæsksteg

Vask kartoflerne grundigt og del dem i halve. Kom kartoflerne i kogende vand tilsat salt og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Tilsæt smør og krydderier og vend rundt, så det bliver godt blandet. Fordel kartoflerne på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen, til de er gyldne.

Tip: Små bagte kartofler kan serveres til chateaubriand og bagte hvidløg, se opskrift side 24.

Skræl kartoflerne og skær dem i store stykker. Smelt smørret i en sautepande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kartoflerne i ca. 2 min. Tilsæt salt, peber og bouillon. Kog kartoflerne ved svag varme og under låg i ca. 8 min. Kom peberfrugter og løg i. Kog retten ved svag varme og under låg i yderligere ca. 7 min. Vend forsigtigt rundt og drys ostene over. Kog retten, stadig ved svag varme og under låg, ca. 4 min. eller til ostene er smeltet.

Tip: I stedet for ChiliOst kan man anvende Karoline's GratineringsOst.





SMØRDAMPET HVIDKÅL

4 personer



Smørsauce

25 g smør

2 spsk friskpresset citronsaft

1 1/2 spsk sukker

2 tsk groft salt

1 kg fladtalt hvidkål

2 tskkommen

1 dl frisk, hakket persille

Smørsauce: Kom alle ingredienserne i en stor gryde og bring dem i kog.

Tilsæt hvidkålen og kog den ved jævn varme og under låg i ca. 4 min. Rør af og til. Tilsæt kommen og persille. Smag til.

Grønsagerne kan varieres som angivet nedenfor. Alle tre variationer af smørdampede grønsager kan serveres til 500 g kød, fx kogt hamburgerryg, stegt modister eller frikadeller - og dertil mild sennep og 240 g rugbrød.

SMØRDAMPEDE ROSENKÅL M.M.

1 portion smørsauce

300 g rosenkål i halve

5 gulerødder i stave

(ca. 400 g)

3 pastinakker i stave

(ca. 300 g)

friskkværnet peber

Bring smørsaucen i kog.

Tilsæt grønsagerne og kog dem ved jævn varme og under låg i ca. 4 min. Rør af og til. Tilsæt peber og smag til.

SMØRDAMPEDE PERSILLERØDDER M.M.

1 portion smørsauce

3 persillerødder i stave

(ca. 400 g)

10 skorzonerødder i

3 cm stykker (ca. 300 g)

5 rødøg i både (ca. 300 g)

2 spsk friske timianblade

Bring smørsaucen i kog.

Tilsæt grønsagerne og kog dem ved jævn varme og under låg i ca. 4 min. Rør af og til. Tilsæt timianblade og smag til.

SAFRANSAUCE

4-6 personer



25 g smør

3 gulerødder i små tern

(ca. 150 g)

1/4 tsk safrantråde

1 dl vand

1 tsk fintrevet appelsinskal

1/2 dl friskpresset

appelsinsaft

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

3 dl creme fraîche 38%

Safran er det tørrede stængel fra en særlig krokusart. Det guldne krydderi stammer oprindeligt fra Østen - og araberne bragte det til Spanien, hvorfra det bredte sig til en del af det øvrige Europa. Ægte safran er meget dyrt - til gengæld anvendes det altid i meget små mængder. Safran er lundbarligt i fx den franske fiskestøpe bonillabaisse - eller den spanske ret paella.



*Kan serveres til
900 g dampet fisk, fx satsunge,
pighvar eller rødspættefileter -
og dertil 1 1/2 kg kogte kartof-
ler og 900 g grønsager*

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits gulerødderne i ca. 1 min. Knus safrantrådene let og tilsæt dem sammen med vand, appelsinskal, appelsinsaft, salt og peber. Kom creme fraîche i og kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 2 min. Smag safransauceen til.

Tip: Safransauceen kan serveres til fisk en papillotes, se opskrift side 19.

SALAT MED SUR-SØD DRESSING

6 personer



Sur-sød dressing

1 1/2 spsk dijonsennep

1 1/2 spsk honning

1 tsk worchestershiresauce

1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

1/2 liter syrnede fløde 9%

Salat

1 1/2 liter fintstrimlet
icebergsalat (ca. 250 g)

1/2 kg kogte, pillede og
kolde små kartofler

1/2 blomkål i små buketter
(ca. 200 g)

1/2 agurk i halve skiver
(ca. 125 g)

1 rødløg i halve, tynde
ringe (ca. 50 g)

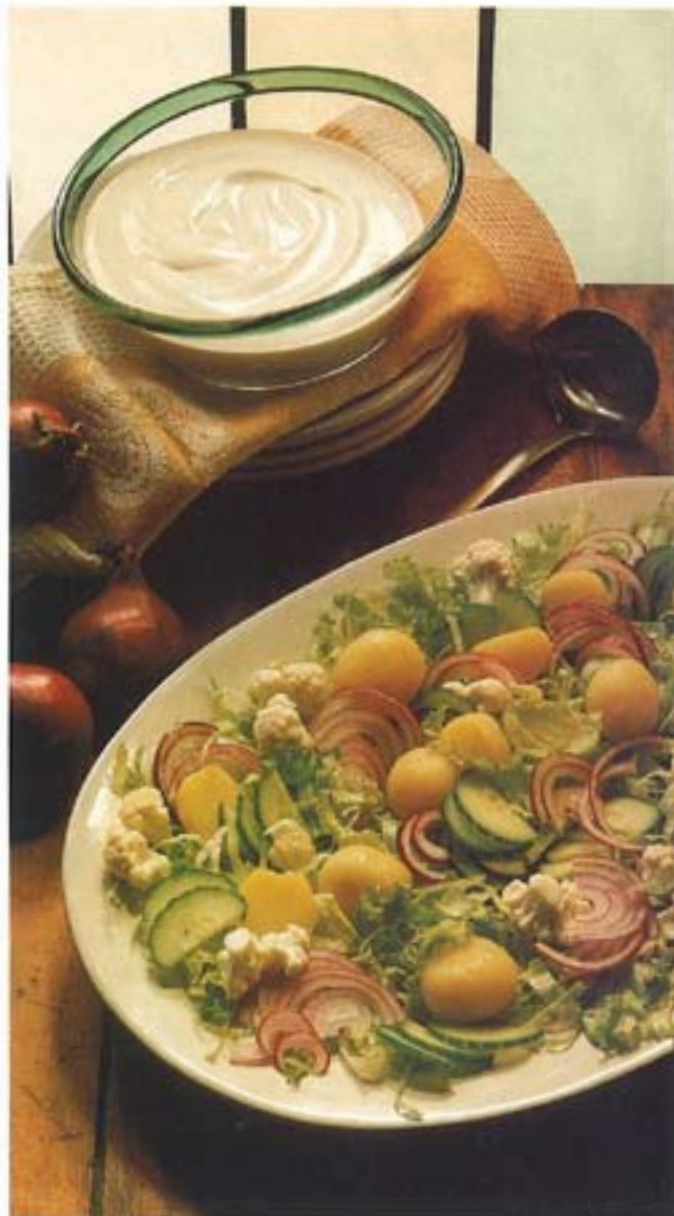
Kan serveres til

750 g stegt kød, fx skinkeschnitzler, svinekoteletter eller
medister - og dertil 360 g
laurbrød

Sur-sød dressing: Rør sennep, honning, worchestershiresauce, salt og peber sammen i en skål. Vend forsigtigt den syrnede fløde i blandingen. Stil dressingen til dækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Salat: Læg en bund af den fintstrimlede icebergsalat i et stort, fladt fad. Anræt herpå de små kartofler, blomkålsbuketter, agurk og rødløg. Server dressingen i en skål ved siden af.

Tip: Salat med sur-sød dressing kan serveres til grillstegte ribben, se opskrift side 20.



LUN SALAT MED GRØNNE LINSER

3-4 personer



2 dl grønne linser, fx grønne
linser fra Puy (ca. 150 g)

1 liter vand

1 tsk groft salt

50 g smør

3 porrer i tynde, skred
ringe (ca. 200 g)

1 gul peberfrugt i korte
strimler (ca. 125 g)

1 rød peberfrugt i korte
strimler (ca. 125 g)

½ dl japansk sojasauce

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

100 g Karoline's PastaOst

Kan serveres til

400 g stegt kød, fx flanksteak,
hakkebøffer, lammekoteletter
eller skinkeculetter - og dertil

240 g groft brød

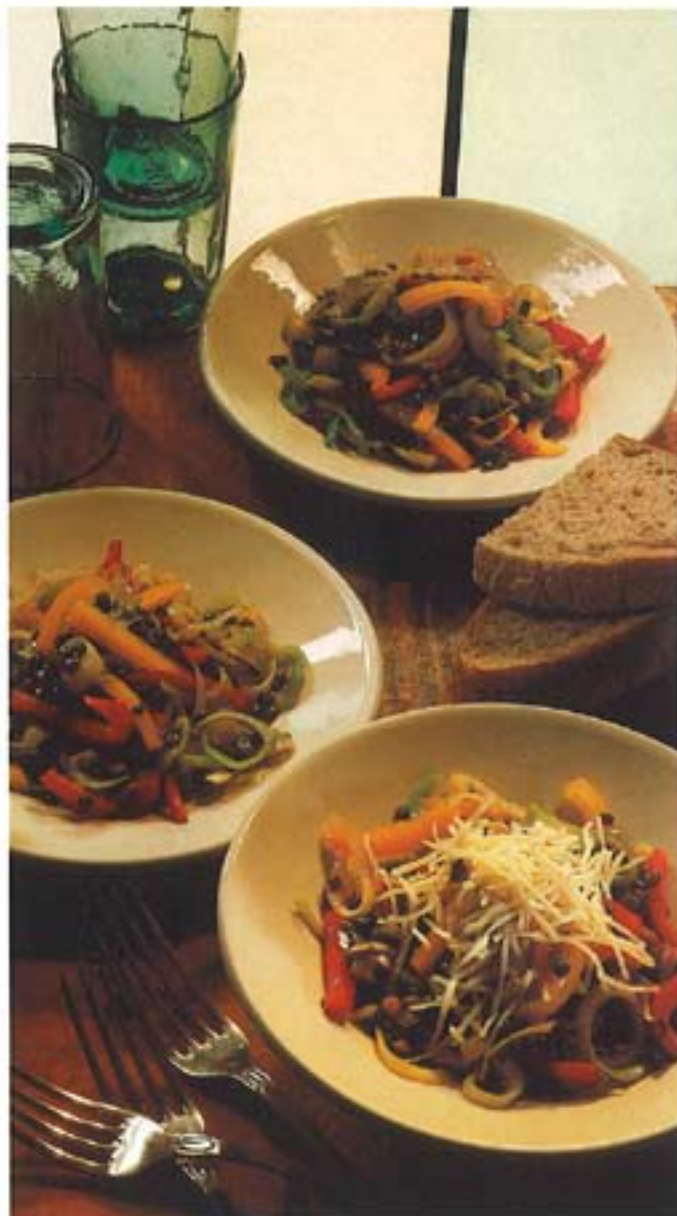
Linser er små, tørrede bælfrugter. De koges uden udblekning, før de spises. Linser har et relativt højt indhold af protein og kan derfor erstatte kødet, fx i vegetarretter. Linser findes i flere farver - brune, røde, gule og grønne. De grønne linser fra Puy i Frankrig er kendte for deres fine smag og aroma, som kommer af de særligt gunstige klima- og jordbundsforhold i området.

Skyld linserne godt i flere hold koldt vand. Lad dem dryppe af i en sigte. Bring vand, salt og linser i kog i en gryde. Kog linserne ved svag varme og under låg ca. 15 min. eller til de er møre. Hæld linserne til afdrypning i en sigte.

Smelt smørret i en stegegryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits porrer og peberfrugter i ca. 2 min. Vend de kogte linser i og svits i ca. 1 min. Tag gryden af varmen og tilsæt sojasauce, salt og peber. Smag til.

Ved serveringen: Anret den lune salat på portionstallerkener. Kom lidt sky over salaten, drys med ost og server straks. Server evt. resten af skyen i en skål ved siden af.

Tip: Den lune salat med grønne linser egner sig glimrende som vegetarret til 3 personer.





CHAMPIGNONPESTO

4 personer



25 g smør

450 g rensede champignoner

50 g hasselnødder

2 dl persillekruste

1 tsk fintrevet citronskal

1 tsk fintrevet muskatnød

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

Lad smørret gyldne i en pande. Steg champignoner, nødder og persille (gem evt. lidt persille til pynt) ved kraftig varme og under omrøring i ca. 4 min. Tilsæt citronskal, muskatnød, salt og peber. Hak blandingen i en foodprocessor ved hurtigste hastighed i ca. 5 sek. Smag champignonpestoen til.

Tip: Champignonpestoen kan opbevares tildækket i køleskabet i 1-2 dage.

CHAMPIGNONPESTO TIL PASTA

1 portion champignonpesto

600 g frisk pasta, fx hvid og grøn båndpasta

2 dl kogende pastavaad

Tilbered champignonpestoen.

Kog pastaen efter anvisningen på emballagen. Tag de 2 dl pastavaad og rør det i pestoen. Lad pastaen dryppe af i en sigte. Læg pesto og pasta lagvis i en varm skål. Server Karoline's PastaOst til.

CHAMPIGNONPESTO TIL RIS

1 portion champignonpesto

4 dl luse ris, parboiled
(ca. 325 g)

Tilbered champignonpestoen.

Kog risene efter anvisningen på emballagen. Læg pesto og ris lagvis i en varm skål. Server fx stegte kalkunschnitzler og dampede porrer til.

CHAMPIGNONPESTO I DRESSING

1 dl champignonpesto
(ca. 100 g)

3 spsk olivenolie

1 spsk friskpresset citronsaft

Tilbered champignonpestoen (gem resten).

Rør pestoen med olie og citronsaft. Server dressingen til en salat af fx iceberg, friske- og feldsalat med skiver af lunt, stegt andebryst.

Kold krydret sauce
SAUCE TARTARE

4 personer



3 æg (str. mellem)
6 syltede agurker (ca. 125 g)
3 spsk kapers uden lage
2 tsk fintrevet zittauerlag
1 dl frisk, klippet karse
1 spsk dijonsennep
1 tsk sukker
3/4 tsk groft salt
friskkværnet peber
1/4 liter syrnede fløde 9%

Pynt

kapers og frisk, klippet karse

Kan serveres til
500 g stegt fisk eller kød, fx
rødspætter eller kold økse-
cotelette - og dertil 1 kg kartof-
ler og 600 g grønsager

Sauce tartare er en klassisk kold
sauce fra det franske køkken. I sin
oprindelige form tilberedes den med
mayonnaise i stedet for som her med
syrnede fløde. Sauce tartare serveres
traditionelt til fisk og skaldyr, kylling
og kold steg.

Kom æggene i koldt vand og lad dem ko-
ge ved svag varme og under låg i ca. 8
min. Lad æggene køle af og pøl dem. Hak
æg, syltede agurker og kapers fint og
vend det sammen med de øvrige ingredi-
enser. Sål sauceen tildækket i køleskabet i
mindst 1/2 time.

Ved serveringen: Rør forsigtigt sauce-
n igennem og smag den til. Anret sauce-
n i en skål.

Tip: Sauce tartare er også velegnet som
fyld i bagte kartofler.

PAPRIKASAUCE

4 personer



10 g smør
1 finthakket rød løg (ca. 75 g)
1/2 liter Karoline's Sauce
Naturel
2 tsk edelsøssprikka
1/2 tsk stødt, sød chili
3/4 tsk groft salt

Kan serveres til
500 g stegt kød, fx kalve-
bryst eller kalvekoteletter
- og dertil 325 g basmatiris og
600 g grønsager

Smelt smørret i en tykbundet gryde ved
kraftig varme, men uden at det bruner.
Svits rød løget i ca. 1/2 min. Tilsæt Sauce
Naturel, paprika, chili og salt. Kog sauce-
n ved svag varme og under omrøring i ca. 2
min. Smag paprikasauce til.

Tip: I stedet for basmatiris kan man an-
vende fx parboiled ris.





SALAT MED FETA OG CHAMPIGNONER

3-4 personer
(forret til 6 personer)



Marinade

- 25 g soltørrede tomater i tynde strimler
- 1 dl kogende vand
- 2 spsk friskpresset citronsaft
- ½ tsk fint salt
- friskkværnet peber
- ½ dl vindrukkerneolie
- 450 g champignoner i skiver
- 2 liter hovedsalat revet i grove stykker (ca. 200 g)
- 1 salatøg i kvarte, tynde ringe (ca. 100 g)
- Nede af et bundt rucolasalat (ca. 25 g)
- 200 g Karoline's Feta i tern

Kan serveres til
400 g stegt kød,
fx lammenørbrad,
skinkefignon eller
kyllingebryst - og dertil
200 g flutes

Marinade: Kom de soltørrede tomater i en stor skål og hæld kogende vand over. Lad tomaterne trække i ca. 3 min. Tilsæt citronsaft, salt og peber. Fisk olien i lidt efter lidt.

Vend champignonerne i marinaden og lad blandingen trække tildækket på køkkenbordet i ca. 15 min. Vend rundt 1-2 gange under marineringen. Læg en bund af den groftrevne hovedsalat i et stort fad. Anret herpå de marinerede champignoner, salatøg, rucolasalat og Feta ost. Server evt. resten af marinaden i en lille skål ved siden af.

Tips: I stedet for at servere kødet til salaten kan man lægge skiver af fx lun lammenørbrad ned i salaten. I stedet for rucolasalat kan man anvende samme mængde friséesalat eller radicchiosalat.

DESSERTER, KAGER OG DRIKKE



CITRONTÆRTE

8 personer



Dej

125 g hvedemel (ca. 2 1/4 dl)
1 spsk sukker
75 g koldt smør
1/2 spsk vand

Citroncreme

5 spsk friskpresset citronsaft
1 tsk majstivelse, fx Maizena
3 æg (str. mellem)
150 g sukker (ca. 1 3/4 dl)
100 g blødt smør i mindre stykker



Pynt

friske citronmelisseblade

Tilbehør

1/4 liter piskefløde pisket til flødeskum - eller 1/2 liter vanilleflødeis

Forbagning

ca. 12 min. ved 200°

Bagning

ca. 10 min. ved 225°

Dej: Bland mel og sukker i en skål. Smør 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 1 time. Forbag bunden midt i ovnen.

Citroncreme: Rør citronsaft og majstivelse sammen i en skål (som tåler varme). Rør æg og sukker i. Sæt skålen over vandbad og varm blandingen op ved jævn varme, og under konstant piskning, til cremen bliver tyk og fyldig - og skålen lyder hul. Tag skålen af varmen. Pisk straks smørklatterne i en efter en - tilsæt først en ny smørklatte når den forrige er pisket ind i cremen.

Hæld citroncremen i den forbagte bund. Bag tærten færdig midt i ovnen (Obs! ved 225°). Når citrontærten er let gylden på overfladen, er den bagt færdig, selvom cremen stadig er meget blød. Lad tærten køle af, i formen, på en bagerist. Tag først citrontærten ud af formen når den er kølet helt af.

Fyldt, fransk dessertkage

SAVARIN

6-8 personer - ca. 12 stykker

* uden sukkerlage

1/2 dl mælk
1/2 dl vand
10 g gær (1/5 pakke)
4 spsk sukker
korn af 1 stang vanille
2 æg (str. mellem)
200 g hvedemel (ca. 3 1/2 dl)
50 g smør i mindre stykker

Sukkerlage med rom
2 dl vand
350 g sukker (ca. 4 dl)
1 1/2 dl hvid rom
eller orangelikør

Frugt

4 appelsiner i halve skiver
(ca. 600 g)
1 spsk sukker
2 dl granatæblekerner
(1 stort granatæble)

Tilbehør

1/4 liter creme fraiche - eller 1/4 liter piskefløde pisket til flødeskum

Flagetid

ca. 20 min. ved 200°

En stor politiker og gastronom, Brillat-Savarin, har givet navn til den klassiske, franske dessertkage savarin. Kagen er en fed gærdej - bagt i en rundform - og vandet sørligt med en sukkerlage. Gerne med rom i.



Kom mælk og vand i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt sukker, vanillekorn og æg. Kom mel i lidt efter lidt og slå dejen godt sammen med en ske. Fordel smørret på dejen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time. Slå dejen godt igennem til smørret er fordelt. Kom dejen i en smurt rundform (ca. 1 1/2 liter). Lad kagen efterhæve tildækket i ca. 45 min. og bag den midt i ovnen. Lad kagen blive i formen.

Sukkerlage med rom: Bring vand og sukker i kog i en gryde. Kog blandingen ved kraftig varme og under omrøring, til der er ca. 3 1/2 dl. Tag gryden af varmen og tilsæt rom. Prik kagen tæt med fx en kødnål og hæld den varme sukkerlage over. Vend, efter ca. 10 min., kagen over på et fad. Lad den trække tildækket på køkkenbordet i ca. 3 timer.

Frugt: Drys appelsinskriverne med sukker og lad dem trække tildækket i ca. 1/2 time. Læg ved serveringen appelsinskriverne midt i kagen og pynt med granatæblekerner.

Tips: Kagen kan bages dagen før og opbevares tildækket i køleskabet. Den varme sukkerlage hældes over kagen ca. 3 timer før serveringen. I stedet for appelsinskriver og granatæblekerner kan man servere jordbær og blåbær til.



ÆBLEPAKKER MED FLØDECREME

6-8 personer - 15 pakker



Æblefyld

5 skrællede æbler i mindre
stykker, fx coxorange
(ca. 375 g)

50 g smuttede, groftakkede
mandler

1 tsk fintrevet citronskal

3 spsk mørke rosiner

2 spsk rørsukker

1 tsk stødt hanel

25 g smeltet smør

5 plader frossen, optøet
butterdej (ca. 450 g)

100 g groftrevet marcipan
1/2 sammenspiiset æg

(stx. mellem)

1 spsk rørsukker

Flødecreme

4 dl piskefløde

3 spsk friskpresset citronsaft

3 spsk rørsukker

Pynt

friske citronmelisseblade

Bagetid

ca. 20 min. ved 200°

Æblefyld: Vend alle ingredienserne sammen i en skål.

Rul hver butterdejsplade tyndt ud (ca. 15 x 36 cm) på et meldrysset bord. Del hver plade i 3 stykker (a ca. 15 x 12 cm). Lad dem hvile i ca. 20 min. Læg ca. 1 spsk marcipan og ca. 1/2 dl æblefyld midt på hvert dejstykke. Luk hver pakke ved at samle de 4 hjørner om fyldet og lukke spidsen med et lille klem. Stil pakkerne på plader med bagepapir. Pensl med æg, drys med sukker og bag æblepakkerne midt i ovnen.

Flødecreme: Rør fløde, citronsaft og sukker sammen i en skål og stil det tildækket på køkkenbordet i ca. 1/2 time. Pisk flødeblandingen med en gaffel, til den har en cremet konsistens. Smag flødecremen til.

Ved serveringen: Fordel lidt flødecreme på hver desserttallerken og stil herpå en lun æblepakke. Pynt med citronmelisse. Server resten af æblepakkerne og flødecremen ved siden af.

Tips: Æblepakkerne kan tilberedes og stå tildækket i køleskabet i 3-4 timer før bagningen. Æblepakkerne kan også serveres uden flødecreme, til en kop te eller kaffe.



DESSERT-TYKMÆLK MED RABARBER

4 personer

☉ ✱ *rabarbersauce*

1 liter tykmælk

1 1/2 dl creme fraiche 18%

2 spsk sukker

Rabarbersauce

1/2 kg vinrabarber i 2 cm skrå
stykker

1/2 dl vand

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

korn fra 1/2 stang vanille

1 1/2 tsk kartoffelmel

1/2 dl vand

Pynt

friske pebermynteblade

Sæt 3 kaffefiltre i en sigte over en skål. Fordel tykmælken i kaffefiltrene og lad den stå til afdrypning i køleskabet i ca. 3 timer. Kom den afdryppede tykmælk i en skål og vend creme fraiche og sukker i. Smag til.

Rabarbersauce: Bring imens rabarber, vand og sukker i kog i en tykbundet gryde. Kog blandingen ved svag varme og under låg ca. 2 min. eller til rabarberne er møre. Hæld de kogte rabarber til afdrypning i en sigte over en skål. Mål saften og tilsæt vand, til der er 3 dl i alt (gem de kogte rabarber til en rabarbertriffl, se tip). Hæld saften tilbage i gryden og tilsæt vanillekorn. Bring saften i kog og smag den til.

Rør kartoffelmel og vand sammen i en skål. Tag gryden af varmen og tilsæt jævningen under omrøring (herefter må sauceen ikke koge). Lad rabarbersaucen køle af.

Ved serveringen: Fordel dessert-tykmælken i portionsskåle og server rabarbersaucen i en kande ved siden af.

Tip: De afdryppede rabarber kan anvendes til en rabarbertriffl. Vend 3 spsk sukker og korn af 1/2 stang vanille i rabarberne. Knus 100 g makroner og læg dem i 4 portionsglas. Fordel herpå 4 spsk sød portvin, fx tawny. Læg derefter rabarber og flødeskum pisket af 1/4 liter piskelløse i glassene. Pynt med knuste makroner.





Mælk med kaffe og knust is

FRAPE

2 glas

6 isterninger

3 dl mælk

1 ½ tsk frysetørret pulverkaffe

2 ½ spsk brun farin

Frape er navnet på en kold, pisket kaffedrik, der stammer fra Grækenland. I drikken indgår frysetørret pulverkaffe, mælk og som oftest en art sukker. Frappe serveres og nydes især på baren i de hede eftermiddagstimer - over en hyggelig snak i venners lag.

Kom isterninger og de øvrige ingredienser i et blenderglas. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 20 sek. eller til isen er knust. Smag frappeen til og fordel den i 2 kolde glas. Server straks, evt. med tykke sugerør.

Varm mælk med lidt kaffe

LATTE MACCHIATO

2 glas

3 dl mælk

1 ½ dl varm, meget stærk kaffe, fx espresso
kandis eller rørsukker

Kom mælken i en tykbundet gryde og bring den i kog under omrøring. Fordel mælken i 2 høje glas (som tåler varme). Tilsæt derefter forsigtigt kaffen, evt. ned over den hvalvede side af en ske, så der dannes 2-3 lag. Server straks den varme kaffedrik. Server små stykker kandis i en skål ved siden af, så hver enkelt selv kan smage til.

Tip: Latte macchiato kan også røres sammen med 2 tsk rørsukker og 3 spsk orangeликør. Fordel den varme drik i 2 glas (som tåler varme). Pynt med flødeskum og revet chokolade.

HINDBÆRMÆLK

2 glas



1/4 liter kærnemælk

1 1/2 dl yoghurt naturel

1/2-1 dl iskold, sød hindbærsaft

1/2-1 spsk florsukker

10-15 isfrosne hindbær

(ca. 50 g)

Kom kærnemælk, yoghurt, saft og florsukker i en skål og rør det godt sammen. Smag drikken til.

Fordel først hindbærmælken og derefter de frosne hindbær i 2 høje, kolde glas. Server straks.

Tip: I stedet for hindbærsaft kan man anvende andre søde, røde frugtsafter, fx solbærsaft eller blendet saft.

APPELSINSHAKE

2 glas



6 isterninger

2 dl Rigtig appelsinjuice

1/2 banan i mindre stykker

(ca. 50 g)

1 spsk friskpresset citronsaft

2 spsk sukker

2 dl mælk

Kom isterninger og de øvrige ingredienser i et blenderglas. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 20 sek. eller til isen er knust. Smag appelsinshaken til og fordel den i 2 høje, kolde glas. Server straks, evt. med tykke sugerør.

"ISBJØRN"

2 glas



1/4 liter mælk

1/2 dl iskold vodka

1/2 dl iskold cacaoликør

2 tsk brun farin

4 isterninger

Kom mælk, vodka, likør og farin i en skål og rør det godt sammen. Smag til.

Fordel først isterningerne og derefter "isbjørnen" i 2 kolde glas. Server straks.

Tip: I stedet for cacaoликør kan man anvende samme mængde Baileys eller kaffelikør.





ISLAGKAGE MED NØDDEBUND

8-10 personer

Nødderbund

3 æggeblommer (str. mellem)
150 g florsukker (ca. 3 dl)
100 g grofthakkede
hassel nødder

Chokoladefyl

200 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)
½ liter flødefløde
3 æggeblommer (str. mellem)
1 dl kaffelikør
3 spsk florsukker

Chokoladespån

50 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)

Pynt
guldstøv

Bagetid
ca. 1 time og 50 min.
ved 150°

Nødderbund: Pisk æggeblommerne stive. Tilsæt florsukker og pisk yderligere ca. 1 min., til blandingen bliver sej. Vend nødderne i. Anbring en smurt ring fra en springform (ca. 22 cm i diameter) på en plade med bagepapir. Fordel nødderblandingen i ringen og bag bunden midt i ovnen. Lad nødderbunden køle af på en bagerist.

Chokoladefyl: Smelt chokoladen i en skål over vandbad. Lad chokoladen køle lidt af (til flødefingervarm). Pisk fløden til et let skum. Rør æggeblommer, likør og florsukker sammen og vend det i flødeskummet. Rør ca. 2 dl af flødeskumsblandingen i den lune, smeltede chokolade. Rør den afkølede chokolade i resten af flødeskumsblandingen, så det bliver godt blandet.

Læg et stykke bagepapir i den rengjorte og samlede springform. Læg den afkølede nødderbund tilbage i formen. Tryk bunden flad og hæld chokoladefyllet over. Frys kagen i mindst 8 timer.

Chokoladespån: Smelt mens chokoladen i en skål over vandbad. Hæld chokoladen ud, i en stribe (ca. 3 x 22 cm), på et rent spejlskåret. Lad chokoladen stivne i køleskabet i ca. 25 min. Træk en bredbladet kniv vinkelret hen over chokoladen, så den danner spån. Fordel efterhånden chokoladespånerne på islagkagen og frys den færdig.

Tag islagkagen ud af fryseren og stil den i køleskabet ca. 1 time før serveringen. Pynt kagen med guldstøv.

KIRSEBÆRKAGE

1 kage - ca. 32 stykker



400 g søde kirsebær
250 g blødt smør
500 g sukker
4 æg (str. mellem)
450 g hvedemel (ca. 7 ½ dl)
50 g kakao (ca. 1 dl)
4 tsk bagepulver
4 tsk vanillesukker
1 ½ dl yoghurt naturel eller
yoghurt med kirsebær
¼ liter mælk
2 spsk kartoffelmel

Pynt
florsukker

Bagetid
ca. 1 time og 10 min.
ved 175°

Syl kirsebærrene og fjern sten og eventuelle stilke. Pisk smør og sukker sammen, til det smuldrer. Pisk æggene i ét ad gangen. Pisk blandingen, til den bliver let og luftig. Bland mel, kakao, bagepulver og vanillesukker. Vend det (drysses gennem en sigte) i smørblandingen, skiftevis med yoghurt og mælk. Bland de udstenede kirsebær med kartoffelmel og vend dem forsigtigt i dejen. Beklæd en bradepande (ca. 6 x 22 x 30 cm) med bagepapir og fordel dejen heri. Bag kirsebærkagen midt i ovnen. Løft forsigtigt kagen ud af bradepanden ved hjælp af bagepapiret. Lad kagen køle af på en bagerist.



Tips: Kagen kan også tilberedes med 375 g syltede, afdryppede kirsebær eller amarenakirsebær. Med amarenakirsebær kan man servere kagen til dessert - ledsaget af fx vanille flødefyl eller flødeskum. Kagen kan også bages helt uden kirsebær.

FROMAGE MED KARDEMOMME

6 personer

7 blade husblas

3 æg (str. store)

85 g sukker (ca. 1 dl)

½ tsk fintrevet limeskal

½ tsk stødt kardemomme

3 dl kørnemælk

¼ liter piskefløde

Sukkerkogte dadler

4 spsk sukker

½ dl friskpresset limesaft

1 dl vand

300 g friske dadler i kvarte

25 g smuttede, flækkede
mandler

Pynt

fintstrimlet limeskal

*Kardemomme fremstilles af tørrede
frø fra kardemommeplanten - en
ingefærplante, der oprindeligt stam-
mer fra Ceylon. Det aromatiske kryd-
deri indgår også i curryblandingen.*

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Pisk æg, sukker, limeskal og kardemomme sammen til en luftig blanding. Vend kørnemælken i. Pisk fløden til et let skum. Træk husblasen op af vandet med det vand der hænger ved. Smelt den, med 2 spsk vand, i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med ca. 1 dl af kørnemælksblandingen og rør det i resten. Vend flødeskummet i. Skyl 6 små skåle eller kopper (à ca. 2 dl) i koldt vand. Fordel fromagen heri og stil dem tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Sukkerkogte dadler: Bring sukker, limesaft og vand i kog i en gryde. Kog blandingen ved kraftig varme og under omrøring ca. 5 min. eller til der er ca. ½ dl sukkerlage tilbage. Vend dadler og mandler i lagen og kog dem ved svag varme og under låg ca. 2 min. eller til de er møre.

Ved serveringen: Løsn fromagerne i kanten med en kniv. Dyp formene et kort øjeblik i meget varmt vand og vend fromagerne ud på tallerkener. Pynt med lidt dadler og med limeskal. Server resten af dadlerne i en skål.

Tips: Fromagen kan tilberedes dagen før med ét blad husblas mindre. Den kan også tilberedes i en stor skål (ca. 1¼ liter). I stedet for dadler kan man anvende 3 uskrællede, faste og modne pærer i tynde både (ca. 300 g).



HINDBÆRSALAT MED OSTESPECIER

6 personer

* ostespecier

Ostespecier (45 stk.)

150 g hvedemel (ca. 2½ dl)

¼ tsk fint salt

½ tsk groftkværnet peber

100 g koldt smør

100 g fintrevet, mellemlagret

Danbo ost 45+ (25%)

Dressing

1 spsk hindbærvineddike

1 spsk sukker

¼ tsk fint salt

2 spsk vindrucehernelle

2 spsk vand

Hindbærsalat

1¼ liter feldsalat i buketter

(ca. 75 g)

200 g friske eller frosne,

optøede hindbær

100 g mellemlagret

Danbo ost 45+ (25%)

i små tern

½ tsk groftkværnet peber

Bagetid

ca. 10 min. ved 200°

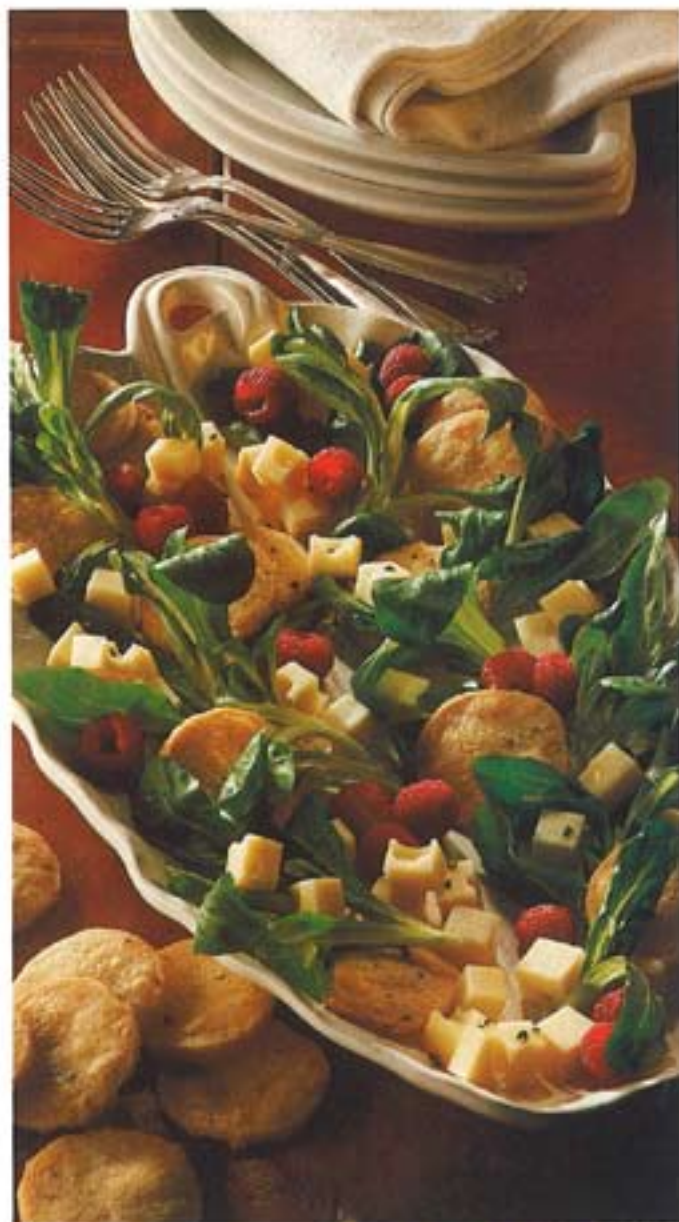
Specie er oprindeligt en betegnelse for en dansk mønt fra 1700-tallet. Senere er udtrykket også brugt om små, flade kager, der i form minder om mønter.

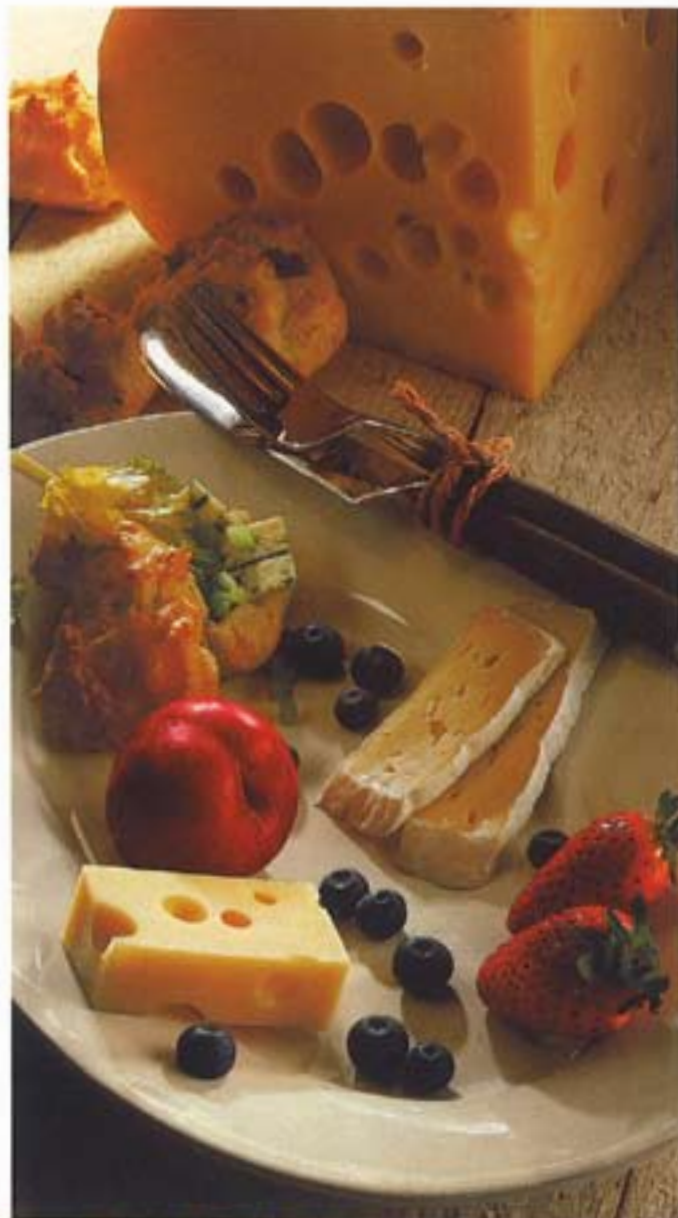
Ostespecier: Bland mel, salt og peber i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Tilset osten. Ælt dejen let sammen og tril den til en "pølse" (ca. 22 cm lang). Lad den hvile tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Skær derefter "pølsen" i ca. ½ cm tykke skiver (ca. 45 stk.). Læg ostespecierne på plader med bagepapir og bag dem overst i ovnen.

Dressing: Pisk eddike, sukker og salt sammen. Pisk olien i lidt efter lidt. Pisk vandet i og stil dressingen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Hindbærsalat: Anret på 1-2 fade en bund af feldsalat. Fordel herpå hindbær, ostetern og ca. halvdelen af ostespecierne. Drys med peber. Server dressingen i en skål ved siden af.

Tips: Ostespecierne er også velegnede til en velkomstdrink - serveret sammen med oliven og bladselleri. Den rå dej kan opbevares i køleskabet, trillet til en "pølse" og indpakket i alufolie, i 1-2 døgn. De bagte ostespecier kan opbevares i en tæt kagedåse i 3-4 døgn.





OSTETALLERKEN MED VANDBAKKELSER

6 personer

Vandbakkelse

1 dl vand

50 g smør

5 spsk hvedemel

2 sammenpiskede æg

(stør. mellem - ca. 1 dl)

100 g blåskimmelost

60+ (36%)

2 stilke bladselleri i små tern

(ca. 50 g)

500 g frisk frugt, fx blommer,

blåbær, jordbær, dadler

og/eller pærer

150 g hvidskimmelost

50+ (28%)

200 g Svenbo ost 45+ (29%)

Pynt

Bladselleriblade

Tilbehør

150 g flutes, se opskrift

side 54

Bagetid

ca. 25 min. ved 200°

Ordet vandbakkelse henviser til "bakkelse" - en gammel, dansk betegnelse for små bagværk. På fransk og engelsk kaldes bagværket "choux" (kål), og i sin uregelmæssigt hvulvede form ligner det små kålhovede.



Vandbakkelse: Bring vand og smør i kog i en tykbundet gryde. Kom melet i på én gang og rør dejen godt sammen, til den slipper gryde og skje. Kom dejen i en skål og lad den køle lidt af. Rør, lidt efter lidt, $\frac{3}{4}$ dl af de sammenpiskede æg i dejen. Tilføjet evt. resten af de sammenpiskede æg - dejen skal kunne formes til toppe. Lad dejen blive kold. Hak halvdelen af blåskimmelosten groft og vend den i. Sæt, med 2 skeer, 12 toppe på en plade med bagepapir. Bag vandbakkelseerne midt i ovnen, til de er hævede og gyldne. Åbn ikke ovndøren de første 20 min., da vandbakkelseerne let falder sammen. Lad vandbakkelseerne køle af på en bagerist.

Skær resten af blåskimmelosten i 12 tynde skiver. Flæk vandbakkelseerne og læg dem sammen om ost og bladselleri-tern. Pynt med bladselleriblade.

Ved serveringen: Anret vandbakkelseerne på portionstallerkener sammen med frugt, stykker af hvidskimmelost og Svenbo ost.

Tips: I stedet for 1 dl sammenpisket æg i vandbakkelseerne kan man anvende ca. $1\frac{1}{2}$ dl pasteuriseret æg. Vandbakkelseerne kan også tilberedes med blåskimmelost 50+ (30%) eller 70+ (44%). I stedet for blåskimmelost kan man anvende blå- og hvidskimmelost uden skorpe. Svenbo osten kan erstattes af fx Samsø ost.

BRØD



FIRKANTEDE BOLLER

24 stk.
☺ *

50 g smør
4 dl mælk
1 ½ dl kærnemælk
25 g gær
2 tsd sukker
1 ½ tsd groft salt
ca. 800 g hvedemel

*Pensling
sammenpisket æg*

*Bagetid
ca. 20 min. ved 225°*

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt kærnemælken. 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 ½ time. Tag dejen ud på et meldrystet bord og ælt den godt igenem. Tilsæt evt. resten af melet.

Beklæd en brødepande (ca. 6 x 22 x 30 cm) med bagepapir. Form dejen til 24 boller og læg dem i brødepanden. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med æg og bag de firkantede boller midt i ovnen.

BOLLER MED FRUGT

12 stk.
☺ *

½ portion dej til
firkantede boller
150 g tørret frugt, fx stuesker,
abrikoser og/eller rosiner
2 spsk sukker

*Pensling
sammenpisket æg*

*Pynt
sukker*

*Bagetid
ca. 12 min. ved 225°*

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

Klip den tørrede frugt i mindre stykker (bortset fra rosinerne). Ælt frugt og sukker ind i dejen. Form den til 12 boller og stil dem på en plade med bagepapir. Lad frugtrollerne efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl dem med æg og pynt med sukker. Bag frugtrollerne midt i ovnen.

BOLLER MED OLIVEN OG FETA

12 stk.
☺ *

½ portion dej til
firkantede boller
100 g Karoline's Feta i tern
15 groft hakkede grønne
oliven (ca. 35 g)

*Pensling
sammenpisket æg*

*Pynt
½ tsd sorte lagfrø*

*Bagetid
ca. 12 min. ved 225°*

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

Rul dejen ud til en plade (ca. 30 x 40 cm). Skær dejen 3 gange på den lange led og 2 gange på den korte, så der dannes 12 firkanter (à ca. 10 x 10 cm). Fordel Fetatern og hakkede oliven på firkanterne. Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klæm sammenføjningerne godt sammen og stil bollerne, med sammenføjningerne nedad, på en plade med bagepapir. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med æg og pynt med lagfrø. Bag bollerne midt i ovnen.

Tip: Bollerne kan også bages uden sorte lagfrø.

Månchorn

"CROISSANTER"

12 stk.

½ portion dej til
firkantede boller
3 plader frossen, optøet
butterdej (ca. 275 g)

*Pensling
sammenpisket æg*

*Bagetid
ca. 12 min. ved 225°*

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

Læg de 3 plader butterdej oven på hinanden og rul dem ud til en firkantet plade (ca. 40 x 40 cm). Skær hjørnerne af, så pladen bliver rund (ca. 40 cm i diameter). Rul gærdejen ud til en rund plade af samme størrelse og læg den oven på butterdejen. Del den dobbelte dejplade i 12 lagkagesnit. Rul lagkagesnittene fra den brede ende, så butterdejen vender udad. Stil "croissanterne", på spidsen, på plader med bagepapir. Lad "croissanterne" efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med æg og bag "croissanterne" midt i ovnen.



LYNBRØD

1 stk.



60 g solsikkekerner (ca. 1 dl)

3 spsk hørfrø

¼ liter mælk

50 g gær

1 tsk sukker

1 tsk groft salt

275 g hvedemel (ca. 4 ¾ dl)

Bagetid

sæt brødet i en kold ovn

- indstil på 225° og bag i ca.

20 min.

Kom solsikkekerner og hørfrø i en kold pande. Skru op til kraftig varme og rist kernerne under omrøring i ca. 3 min. Kom mælken i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt sukker, salt og de ristede, varme kerner. Kom melet i og slå dejen godt sammen. Fordel den i en lille, smurt brødpande (ca. 4 x 18 x 25 cm). Bag lynbrødet midt i ovnen.

Tip: I stedet for solsikkekerner og hørfrø kan man anvende de samme mængder af henholdsvis græskarkerner og sesamfrø.

MANDELBRØD

2 stk.



25 g gær

¼ liter lunken vand

¼ liter tykmælk

½ dl olivenolie

1 tsk groft salt

75 g smuttede, groft-

hakkede mandler

100 g pastamel/durummel

til pasta (ca. 1 ¾ dl)

ca. 650 g hvedemel

Pynt

pastamel

Bagetid

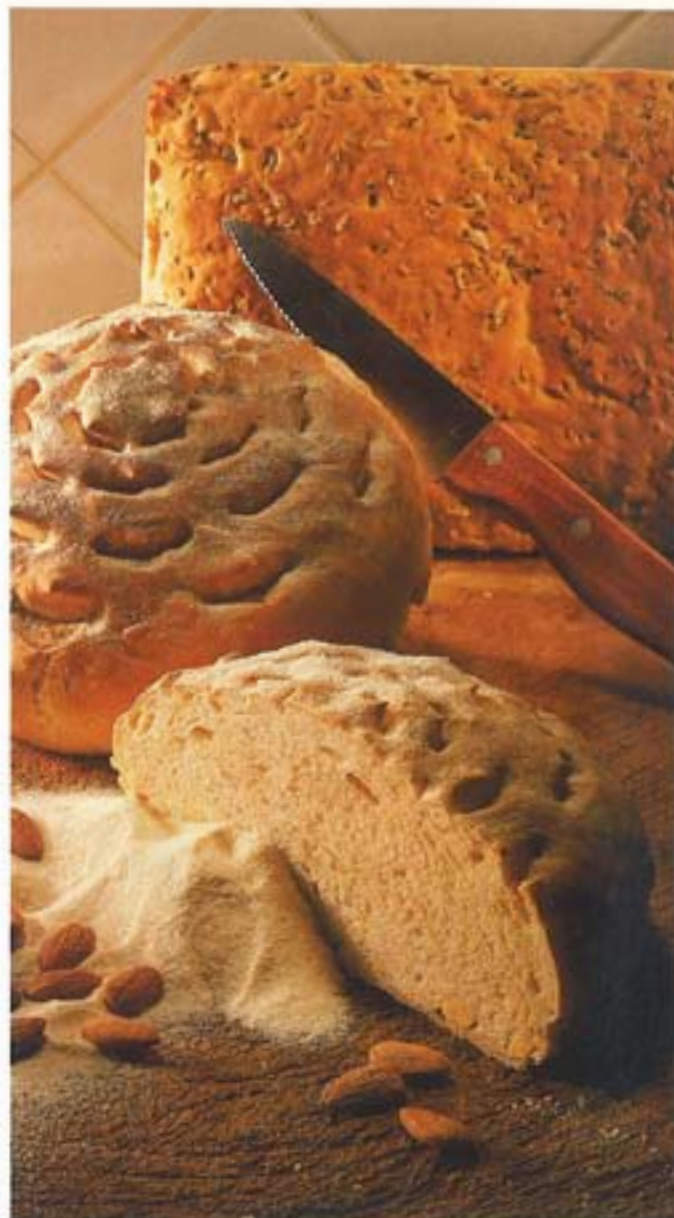
ca. 15 min. ved 200°.

Derefter ca. 15 min. ved

indstilling på 225°

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning 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 2 stykker og form dem til runde brød. Læg brødene på en plade med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket i ca. ½ time. Rids eller klip brødene og drys med pastamel. Bag mandelbrødene midt i ovnen.

Tip: Brødene kan også bages uden mandler.



HAVREBRØD

2 stk.



25 g smør

6 dl vand

200 g kvark 5+ (0,1%)

50 g gær

2 tsk sukker

2 tsk groft salt

200 g havreklid (ca. 4 dl)

ca. 750 g hvedemel

*Pensling
sammenpisket æg*

*Pynt
havreklid*

*Bagetid
sæt brødene i en hold ovn
- indtil på 200° og bag i ca.
40 min. Sluk ovnen og lad
brødene stå ved eftervarmen i
ca. 10 min.*

Smelt smørret i en gryde og tilsæt vandet. Hæld blandingen i en skål og tilsæt kvark. 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 hævnig et lint sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et mel-drysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 stykker og læg dem i 2 smurte fransk-brødsforme (a ca. 2 liter). Lad brødene efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl dem med æg. Rids brødene og drys dem med havreklid. Bag havrebrødene nederst i ovnen. Tag brødene ud af formene, når de er bagt. Læg dem på siden på bagepladen. Sæt brødene tilbage i ovnen og lad dem stå ved eftervarmen. Lad havrebrødene køle af på en bagerist og server dem i skiver sammen med fx smør og ost.

Tip: Brødene kan også bages uden forme. Bagetiden er ca. 40 min., og brødene skal ikke stå ved eftervarmen.





SMÅ MADBRØD

18 stk.

☺ *

25 g smør

¼ liter vand

¼ liter ymer eller ylette

25 g gær

1 tsk groft salt

200 g sigtemel (ca. 4 dl)

ca. 450 g hvedemel (ca. 8 dl)

Bageid

ca. 15 min. ved 225°

Smelt smørret i en gryde og tilsæt vandet. Hæld blandingen i en skål og tilsæt ymer. 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. 1 time.

Tag dejen ud på et mældrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 portioner og rul dem til dejplader (a ca. 24 x 36 cm). Skær hver dejplade 2 gange på den korte led og 2 gange på den lange led. Der bliver af hver dejplade 9 små, flade brød (a ca. 8 x 12 cm). Læg dem på plader med bagepapir. Lad de små madbrød efterhæve tildækket i ca. ½ time og bag dem midt i ovnen.

FLUTES

4 stk.

☺ *

1 portion dej til små madbrød

Pensling
vand

Bageid

ca. 12 min. ved 250°

Form dejen til 4 flutes (ca. 35 cm lange). Læg dem på plader med bagepapir. Lad de 4 flutes efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med vand og rids dem på langs. Bag de 4 flutes midt i ovnen.

INFORMATIONER



Karoline's



Karoline's er en serie mejeriprodukter til madlavning godkendt af Karolines Køkken. Fra enkle og kendte produkter som kvark og creme fraiche til mere forædlede som Mornay Sauce og GratineringsOst. Hvert produkt er smagstestet, og dets egenskaber i madlavning er afprøvet under mange forskellige forhold. Sammen med opskrifterne fra Karolines Køkken er produkterne en håndsrækning til at gøre det let og sikkert at lave spændende mad. Serien er i stadig udvikling, og nye produkter følger sig løbende til.

SIGNATURER, MÅL M.M.

Energicirklen:

Energicirklen viser, hvor meget af rettens energi der kommer fra fedt , kulhydrat , protein  og alkohol . Desuden angives i det hvide felt, hvor stort rettens samlede energindhold er, målt i kJ (kilojoule), og det tal er ikke delt op "pr. person".

Retternes energifordeling og indhold er beregnet med det angivne tilbehør, eller det der angives under "kan serveres til". I beregningerne indgår rensset og skrællede, men ikke tilberedte, tilbehør.

I retter hvor mængden af alkohol er under 1/2 liter til 4 personer, og hvor retten er kogt i mindst 5 min., er alkohol ikke medtaget i energiberegningen.

Karolines Køkken har pr. 1. januar 1997 ændret energicirkelns farve på kulhydrat fra brun til grøn.

Hverdagsmad og fedt:

Karolines Køkken sparer på fedtet i hverdagsretterne. Vi har vedtaget, at fedtenergiprocenten i hverdagsretterne skal overholde følgende retningslinier:

1/2 af retterne: højst 30%
1/4 af retterne: mellem 30 og 35%
1/4 af retterne: over 35%

(men så lavt som muligt).

Der er naturligvis brugt mejeriprodukter i alle opskrifterne, og derfor kan det ikke undgås, at retterne indeholder mættet fedt. Men

når fedtmængden begrænses i en opskrift, bliver mængden af mættet fedt også lavere. Derfor udgør retterne et værdifuldt bidrag til den samlede danske hverdagsmad.

Bage-/stegetid:

Retterne stilles i en varm ovn, med mindre andet er nævnt. Ikke alle ovne varmer ens ved indstilling på fx 200°. Se derfor til retten efter ca. 1/4 af bage-/stegetiden. I denne opskriftsbog er opskrifterne afprøvet i en traditionel ovn.

Signaturforklaring:

☺ = Retten kan tilberedes af "børnekøkken", fra ca. 12 år.

⦿ = 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 færdigt tilberedt, hvis ikke andet er anført. Stil de frosne retter til opthawning i køleskabet dagen før de skal anvendes, med mindre andet er nævnt.

Nettovægt:

Når der i en opskrift står fx "1 gulrot i skiver (ca. 100 g)", betyder det, at der skal være ca. 100 g, når gulroden er skrællede 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 1/4 liter = 2 1/2 dl
1 spsk = 15 ml 1/2 liter = 5 dl
3/4 liter = 7 1/2 dl

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

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 rumnål.

Mælk:

Hvor der er anvendt mælk i opskrifterne, kan man vælge skummet, let, eller sødmælk.

Bouillon:

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

Æg:

Opskrifter, hvori der indgår æg, er også afprøvet og godkendt med samme mængde pasteuriserede æg, med mindre andet er nævnt.

Ostens fedtindhold + og %:

Ost består af ca. halvt tørstof og halvt vand. Ostens indhold af fedt angives af et +tegn og et %tegn. +tegnet angiver fedtandelen af ostens tørstof (procent fedt i tørstof), mens %tegnet angiver ostens totale fedtindhold beregnet på ostens samlede vægt. En ost vil altså have ca. dobbelt så stort +tal som %tal.

Forkortelser:

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

Spørgsmål vedrørende opskrifterne:

Ring til Karolines Køkken på tlf. 8731 2280 kl. 8.30 - 15.30 eller send en e-mail på: karoline@mejeri.dk

BESTILLING AF OPSKRIFTSBØGER M.M.

Alle opskriftsbøger
fra Karolines Køkken
kan købes hos os.
Alle priser gælder for
1998 - og de er inkl.
moms og forsendelse.
Dog beregnes der porto
ved forsendelse til
udlandet.

Kontakt os på:
Tlf.: 8737 5700
fax: 8737 5701
e-mail:

kundeservice@mejeri.dk
internet: www.karoline.dk

eller skriv til:
Karolines Køkken
Postboks 999
8100 Århus C

Husstandsomdelte udgivelser:



Karolines
Køkken
1980, 35 kr.



Karolines
Køkken/2
1983, 35 kr.



Karolines
Køkken/3
1986, 35 kr.



Karolines
Køkken/4
1989, 35 kr.



Karolines
Køkken/5
1992, 35 kr.



Karolines
Køkken/6
1995, 35 kr.



Karolines
Køkken/7
1998, 35 kr.



Karolines Køkken
Skole 1994, 45 kr.
Indføring i en række
madlavningsopskrifter
- trin for trin. Til de
ikke-så-vænde.



Karolines Børne
Køkken/1 1996, 45 kr.
Til voksne og børn,
der har lyst til at gå
i køkkenet sammen
og laves sig med at
lave mad.

Special- udgivelser:



Det bedste fra
Karolines Køkken
1972, 35 kr.
Den første opskriftsbog.



Register nr. 3, 20 kr.
Oversigt over samtlige
opskrifter i de
husstandsdelte bøger
til og med Karolines
Køkken/7 - plus
Det bedste fra
Karolines Køkken.



Samlemappe med plastskeiver, bogenmærker og personligt notesystem. Med de 7 husstandsdelte bøger, Det bedste fra Karolines Køkken og Register nr. 3, 335 kr.
Uden opskriftsbøger 115 kr.

Temabøger:

ALFABETISK INDHOLDSOVERSIGT

 9 29.300 Andebryst med ovnstegt rødkål.....18	 23 2.420 Carpaccio9	 18 18 1.040 Frapé.....42	 30 33 19.989 Kartoffelsnitter med ost28
 12 16 15.080 Boller, firkantede50	 23 42 9.640 Chateaubriand og bagte hvidløg24	 9 10.550 Fromage med kardemomme.....46	 22 39 16.040 Kartofler med ChiliOst.....28
 9 13 10.080 Boller med frugt.....50	 9 11.899 'Croissanter'50	 6 3.430 Guacamole9	 25 23 9.570 Kartofler, små bagte28
 14 8.920 Boller med oliven og Feta50	 10 6.870 Dessert-tykmælk med rabarber41	 18 21 1.350 Hindbærmærk43	 18 31 11.000 Koffesi12
 10 7.890 Bortsch17	 15 4.060 Dip, tun-9	 14 28 9.140 Hornfish med radisesalat14	 17 47 36.100 Lasagne med auberginer.....23
 13 12 16.610 Brød, havre-.....53	 14 2.270 Fetina med krydderurter9	 22 34 8.570 Heidekål, smørdampet.....31	 6 600 Latte macchiato42
 14 7.310 Brød, lyu-.....52	 14 5.610 Filokurve med tigerrejer4	 17 17 2.600 'Isbjørn'43	 24 29 8.620 Lever, kalve- marineret15
 12 13 11.480 Brød, mad- små54	 24 47 17.230 Fisk en papillotes19	 5 3 21.520 Islagkage med nødder bund45	 19 100 6.640 Mousse med røget torskerogn6
 11 15.720 Brød, mandel-52	 12 13 11.480 Flutes54	 6 27.890 Kage, kirsebær-45	 15 7.370 Nachos9



Til forklaring af energicirklen se side 58.

5 703998 002074

