

Afkalkning af kaffemaskine

Vand (først i) og eddikesyre blandes i vandtanken. Der tændes for maskinen, og ca 1 dl koges igennem, hvorefter der slukkes.

Efter $\frac{1}{2}$ time koges resten igennem. Maskinen koges derefter igennem 2 gange med 1 liter rent vand, inden der på ny brygges kaffe.

Maskinen bør altid afkøle ca 5 minutter mellem “brygningerne” (sluk for maskinen), da der ellers kan dannes damp ved påfyldning af koldt vand.

Statens gamle husholdningsråd, fundet okt 2020

*2 dl 32% eddikesyre
4 dl vand*

Andebryst braiseret i orangelage

Den ene appelsin bruges til lagen: riv skallen og pres saften. Kom alle ingredienser til lagen i en gryde og lad lagen simre uden låg i 10-15 min. Skær den anden appelsin i 8 stykker. Brun andebrysterne med sværsiden nedad på en pande, og hæld noget af fedtet fra. Brun videre på begge sider sammen med appelsinstykkerne. Hæld fedtet fra, tag appelsinstykkerne af panden og sæt dem til side. Hæld lagen over andebrysterne, og lad dem småkoge uden låg i 20–25 min, til de er rosa indeni. Vend dem en gang undervejs. Lad andebrysterne hvile i 5 min, skær dem i skiver, og hæld den varme lage tilsat appelsinstykker over.

Suveræne succeser

*700 g (2–3 stk) andebryster
2 appelsiner
Lage: 2 spsk mørk muscovadosukker
1½ dl hvidvin
2 hele nelliker
salt og peber.*

Andelår, langtidsstegte

2–3 personer, sprødt og lækkert, mums. Bland salt, sukker, peber, chili og timian i en skål og gnid alle lårene godt med krydderblandingen over det hele. De skal have en god omgang krydderi-massage. Du skal bruge hele blandingen for at opnå den gode smag.

Læg de 6 små kviste rosmarin i bunden af et ildfast fad og læg et andelår ovenpå hver kvist. Fadet skal ikke smøres.

Sæt fadet i en kold ovn og tænd den på 150° – ikke varmluft. Varmluft duer bare ikke til langtidsstegning, med mindre du godt kan lide tørt kød?

Lad andelårene hygge sig i ovnen i 2 timer. Du kan give lidt grill til sidst, men hold øje – de kan hurtigt blive sorte, og det er synd. ladolce-vita.dk, 6/12-2018

*6 andelår a 175–200 g
1½ spsk knust flagesalt
1 spsk rørsukker
1 tsk friskkværnet peber
½ tsk chilipulver
2 tsk tørret timian
6 rosmarikviste*

Andelår, Nam Nam andelår fra mesterkokken

Andelårene (Berberi-) gnides på kødsiden med salt, sort peber og rosépeber og lægges med kødsiden opad på bagepapir i en ikke for flad bradepande (de afgiver en del fedt). Ca 1 time i ovnen ved 140°, ikke varmluft.

*4–6 andelår a 300 g
400 g skalotteløg*

Bradepanden tages ud, lårene vendes, og der drysses salt på skindsiden. Løgene lægges ved. Steger videre 1½ time ved 150°, ingen varmluft. Kig undervejs! – temperatur og tid er nok i overkanten.

Steketiden afhænger som altid af mængden. Ved Kulpåturen var der i 2 ovne 4 bradepander med 9 lår i hver, og 160°/180°. Erik Bach, KulPåTuren 16/11-12

Anderillette

Pil alt kødet fra og kog det for svagest tænkelig varme i en times tid i dets eget afsmeltede fedt. Stik et par upillede hvidløgsfed og en par timianstilke – for slet ikke at tale om et laurbærblad – ned i gryden også.

*1 andeskrog
afsmeltet andefedt
hvidløg
timianstilke
1 laurbærblad
salt og peber*

Tag kødet op af fedtet, som du herefter sier for urenheder. Del det i grove trevler. Smag det til med ekstra salt og peber – det skal spises koldt, hvilket kræver ekstra kryddring.

Efterhånden som temperaturen nærmer sig stueniveau, røres(?) kødet med det smeltede fedt, så der dannes en lind masse. Når denne er homogen og hverken for mager eller for fed (sigt efter en fedtprocent omkring 33), kommes rilletten op i en rengjort krukke og lukkes med et fedtlag på en–to centimeter. Information 21.12.2001.

Auberginepuré fra Provence

Ovnen tændes til 225°. Auberginerne skæres i 1 cm tykke skiver på langs. De pensles med olivenolie og bages i ovnen i 20–25 min. Efter ca. 10 min. vendes de.

*1 kg auberginer
olivenolie
4–6 fed hvidløg
2 spsk yoghurt
citronsaft
salt, peber
frisk persille
basilikum*

Skiverne moses med en gaffel og røres med presset hvidløg, yoghurt, og 1–2 spsk olivenolie. Der smages til med citrosaft, salt og peber. Et par spiseskefulde af det grønne hakkes og røres i, og der drysses mere på ved serveringen.

K. Skaarup, Haven 1992.

Aubergineruller

Auberginerne skæres på langs i ½-1 cm tykke skiver. Olien varmes på panden og skiverne steges på begge sider, til de er bløde. Fyldet røres grundigt sammen, og fordeles på skiverne. De rulles sammen og lægges ned i et smurt, ovnfast fad, der dækkes med alufolie. Fadet stiles midt i ovnen ved 200° i ca 10 min. Kan eventuelt pyntes med ½ hakket rød peberfrugt.

*2 auberginer
1 ½ spsk olie
Fyld:
50 g frisk gedeost
½ dl creme fraiche 18%
1 tsk provence krydderi
½ tsk hvidløgssalt
peber*

Bagels

Opskriften er til 12 bagels, heraf 6 med rosiner og kanel. De 6 andre kan eventuelt drysses med ristede løg, eller med sesamfrø, eller

Mælken lunes og hældes i en dejskål. Gæren røres ud i mælken, og olie sukker, salt og æg tilsættes (gem lidt af ægget til senere pensling). Melet røres i lidt efter lidt. Dejen æltes til den er smidig, og stilles til hævnning et lunt sted, dækket med klæde, i ca 45 min.

Del dejen i to dele. Ælt rosiner og kanel ind i den ene del. Del så hver af de to portioner i 6 dele, der trilles til 2 cm tykke pølser. Form dem til ringe; enderne pensles med lidt vand. De efterhæver et kvarters tid.

Ringene koges forsigtigt ca 2 min i vand, dem med rosiner til sidst. Tænd ovnen til 200°. Tag ringene op af vandet med en hulske og læg dem på bagepapir. De pensles med resten af ægget, og bages 20–25 min.

Samvirke 1, 1998.

*3 dl mælk
25 g gær
2 spsk olie
1 spsk sukker
1 tsk salt
1 æg
ca 550 g mel
2 spsk rosiner
2 tsk kanel*

Bananpandekager

Mos bananerne, rør æg og dernæst de tørre ingredienser i. Steg i lidt smør ved middelhøj varme.

Internet, 1/1–2015

*2 modne bananer
3 æg, 1½ dl havregryn
1 dl mel, ½ tsk salt*

Bangkok jam

Skær kyllingefileterne i mindre stykker, og hak chilien fint. Mariner kyllingestykkerne i 2 timer med ingefær, soja, og chili.

Pres limefrugterne, og snit forårsløgene i stykker på skrå. Opvarm en wok over kraftig varme. Rist kyllingestykkerne i olie til de har lidt farve. Tilsæt jordnødder og forårsløg, og dernæst kokosmælk og limesaft. Smag til med soya. Drys med koriander ved serveringen.

Serveres fx med 200 g jasminris. Lise, maj 2001.

*750 g kyllingeinderfilet
2 spsk friskrevet ingefær
1 dl sojasauce
1 rød chilipeber
2 limefrugter
8 forårsløg
½ dl sesamolie
2 dl kokosmælk
100 g jordnødder
frisk koriander*

Blommekage

(Den oprindelige opskrift havde 200 g smør.) Blommerne halveres og udstenes. Hvis det fx er viktoriablommer, bør de lægges på bagepapir og tørres $\frac{3}{4}$ –1 time i en 150° varm ovn. Mandlerne smuttes og hakkes groft. Smør (gem lidt til formen) og sukker røres godt sammen. Æggene tilsættes et ad gangen. Mel, rasp, revet marcipan og mandler vendes i. Dejen hældes i en smurt tærteform. Blommerne trykkes ned i dejen med den buede side op. Bages ved 190° ca 25 minutter. Erstattes tærteform med springform, forlænges bagetiden til omkring 40 minutter.

Serveres lun med creme fraiche.

Alletiders . . . , via Hanne 26. marts 2010

500 g udstenede blommer
 130 g mandler
 160 g smør
 200 g sukker
 2 æg (ca 140 g)
 2 spsk hvedemel
 2 spsk rasp
 130 g ren rå marcipan

Boller, Meyer's hurtige

Der er utallige muligheder for at variere melet, men mindst 25% økologisk pizzamel (Molino Grassi fra Irma), ibland quinoa, fuldkornsmel, majsflager, 5-kornsflager, kerneblandinger, havregryn, fuldkornsspelt – dog ikke til samme dej.

Aftenen før: Gæren røres ud i koldt vand i en stor skål.

Vej melet af og tilsæt saltet; bland det så ned i vandet. Rør dejen glat, den skal være blød og klistret. Skrab den ned af skålens sider, så den ligger samlet i bunden. Dæk med et løst låg (en tallerken), og stil den i køleskabet natten over.

Næste morgen: Læg bagepapir på bagepladen, og fordel dejen med en ske, dyppet i koldt vand, til 16 klumper. Stenk lidt vand på og drys med fx kommen, sesam (hvide og sorte), birkes (hvide og blå), solsikkekerner, nigella, og græskarkerner. Sæt pladen midt i den kolde ovn, tænd til 230° , og bag ca 35 min, fx mens du er i bad. Bollerne flader noget ud. Lad dem køle af på en rist med bunden i vejret.

Meyer, 1997, modificeret.

5 dl vand
 15 g gær
 ($\frac{1}{2}$ tbsps yeast)
 650 g hvedemel
 $\frac{3}{4}$ spsk salt

Bondegryde, bulgarsk

Skær auberginerne igennem på langs og del dem derpå i skiver på tværs. Drys dem med salt og lad dem ligge i 10 min.

Skyl derpå saltet af aubergineskiverne, tør dem af med køkkenpapir, og rist dem et par minutter i rigeligt smør. Tag skiverne op og læg halvdelen i et smurt ildfast fad.

Hak løgene og rist dem i det samme fedtstof. Tilsæt dernæst oksekødet og rør, til det har mistet farven.

Herefter lægges kødblandingen og resten af aubergineskiverne lagvis i fadet; drys lidt salt, og peber, paprika, muskat og kanel mellem lagene.

Skær tomaterne i skiver, og læg dem øverst, drysset med lidt salt.

Bag retten ca 20 min ved 225°.

Øs youghurt over, og giv grøn salat til.

Anders' protokol 1975+.

*1–2 auberginer
salt
smør
2 løg
1/2 kg hakket oksekød
2 fed hvidløg
1/2 tsk peber
1/2 tsk paprika
1/2 tsk stødt muskat
1/2 tsk stødt kanel
3–4 store tomater
2–3 spsk youghurt*

Bondegryde, dansk a la Forst

Flæsket skæres i tern og svitses i lidt olie. Oksekødet skal være i tern eller hakket. Det tilsættes flæsket. Løgene gøres i stand og skæres i tynde skiver, der tilsættes det brunede kød. Eventuelt tilsættes gulerødderne skåret i tynde skiver. Slut af med at tilsætte skiveskårne kartofler, og tomater (med saft) hakket i mindre stykker. Retten krydres, simrer en lille time. Umiddelbart inden serveringen kan ærterne tilsættes.

*magert røget flæsk
oksekød, lidt olie
2–3 store løg
evt et par gulerødder
kartofler
1–2 ds tomater
salt, peber
krydderurter, evt ærter*

Bounty bars

Disse små bomber smager virkelig meget som bounty. Men selvfølgelig bedre. Brug to silikoneplader med små runde forme. Aftenen inden smeltes halvdelen af chokoladen. Den kommes i formene på den ene plade.

Næste dag smeltes resten af chokoladen. Den kommes i formene på den anden plade. Bland så kokosmel med kondenseret mælk og rør flormelis i, til konsistensen er god og let fast. Form til små kugler, og læg dem i formene med chokoladen fra i går. Vip så halvkuglerne ud af formene, og anbring dem oven på de forme, der fik chokolade idag.

Lad det sætte sig inden du spiser, gerne til næste dag.

Louisa Lorang, FBA, december 2018

*100 g kokosmel
75-100 g kondenseret mælk
25 g flormelis
100 g mørk chokolade*

Bradepandekage, Tove's

Rør fedtstof og sukker sammen. Del æggene over en skål, og tilsæt blommerne, én ad gangen.

Bland kokos, mel, kakao og bagepulver. Rør blandingen i, skiftevis med fløden.

Pisk æggehviderne, ikke for stive, og vend dem i dejen.

Kagen bages i en 200° varm ovn i ca 35 min.

Glasuren koges i 10 min (alternativt kan glasuren laves af flormelis, kakao og smør).

Pyntes med kokosmel.

200 g smør
255 g sukker (2½ dl)
3 æg
180 g mel (3 dl)
45 g kakao (1 dl)
35 g kokosmel (1 dl)
2 tsk bagepulver
2 dl fløde
Glasur: 1 dl vand
100 g sukker (godt 1 dl)
2½ spsk kakao
1½ spsk smør

Broccolisuppe

Del hovedet, = ca 500 g broccoli, i buketter. Skræl stokken, og hak den. Skræl pærerne, skær i to halvdele, og fjern kernehus. Hvis de er meget faste, skæres de i terninger.

Bring bouillon i kog i en gryde. Tilsæt broccoli. Læg låg på, og lad simre i 3–4 min. Kålen skal være mør, men grøn.

Brun pærerne i smør på en pande 1–2 min. Læg til afdrypning på lidt køkkenrulle. Rist mandelsplitterne på den varme pande.

Tilsæt osten til suppen, og blend den, fx med en stavblender i gryden. Varm suppen op. Server i dybe tallerkener, læg pære i, og drys med mandelsplitter.

Ramsay/Stella Blichfeldt Sept 2009.

1 hoved broccoli
6 dl hønsebouillon
50 g danablue
salt, peber
2 pærer, smør
mandelsplitter

Brød, BBH-brød

Hæves 3–4 timer, eller køligt natten over. Hæld ud på bradepande, og så i varm ovn. Bages 20 min ved 220°, og så 15 min ved 180°. Pensles inden bagning med vand eller olie, og drysses med timian, nigella, eller Med olie kan det i stedet ske mellem første og andet bageforløb.

Lone/BBH 2006.

8 dl vand
¼ pk gær
1½ spsk salt
1 kg mel

Brød, langtidshævet

Gæren opløses i lunkent vand sammen med salt, og de øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes godt med hænderne (smør dem ind i olie inden), eller med en elpisker, eller i røremaskine, da den er meget klistret. Den sættes i køleskab natten over.

Næste dag tages den ud, slås ned, og hældes ud i en bradepande med bagepapir. Nu efterhæver den til dobbelt størrelse i 3–5 timer, og sættes til sidst midt i en kold ovn. Bages 45 min ved 225°. Suveræne salater . . . 2000.

7½ dl vand
12½ g gær (¼ pakke)
1 spsk salt
1 tsk honning
2 spsk olivenolie
100 g havregryn
(eller gramhamsmel)
1 kg hvedemel

Brændte mandler

Bland mandler, sukker og vand i en gryde eller pande, og opvarm langsomt til det koger. Dæmp varmen og rør indtil vandet er fordampet og sukkeret har samlet sig omkring mandlerne. Det ser nærmest grumset ud. Nu øges varmen igen, så sukkeret karamelliserer og mandlerne bliver blanke. Hæld massen ud på en oliesmurt bageplade (på alufolie), og skil evt mandlerne med to gafler. Opbevares i dåse.

Mad og gæster, Kate 1994.

150 g mandler
150 g sukker
 $\frac{1}{2}$ dl vand
lidt olie

Butterdejsflan med kartofler og urter

(Prøv med 9% cremefraiche.) Sæt ovnen på 200° grader. Rul dejen ud på en bradepande, og prik huller i dejen med en gaffel. Fordel cremefraiche på dejen. Skær kartofler i helt tynde skiver, og fordel dem over hele dejen. Krydr med salt og peber.

Sæt pladen midt i ovnen, og bag kartoflerne til de er gyldne. Allerede efter 10 min skal du muligvis prikke hul på dejen et par steder, hvis den hæver voldsomt op (det er jo butterdej). Kig efter 20 min, tag så flanen ud, drys urter, rosépeber og gedeost på, og server den varm.

Samvirke, oktober 2015

1 rulle butterdej fra køl
ca 100 g cremefraiche 38%
300 g kartofler
Salt og peber
Topping:
urter, for eksempel dild og
kørvel
rosépeber
gedeost

Butternut-suppe

Skur gulerødder og butternut-squash. Hvis squashen er meget tykskaldet(!), kan du skrælle den. Flæk den og skrab kernerne ud med en ske. Skær løg, gulerødder og butternut i mindre stykker, hak hvidløgene fint, og sauter det hele ved svag varme i olivenolie i en tykbundet gryde ca 10 min. Tilsæt bouillon (eller vand) og kog sagte til alt er mørt ca 20 min og blend til suppen er glat og cremet, gerne med en stavblender. Tilsæt kokosmælk og kog godt igennem.

Smag til med salt og finthakket chili og server i skåle fx toppet med tomatsalat.

Aarstiderne April 2019

250 g gulerødder
1 butternut-squash
1–2 løg
2 fed hvidløg
olivenolie
1-1 $\frac{1}{2}$ dl grøntsagsbouillon
2 dåser kokosmælk
havsalt
 $\frac{1}{2}$ -1 chili (efter smag)

Bygalamande

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og mas dem sammen med sukker på et skærebræt. Kog så perlerne i vand med vaniljebælgene, ca 20 min. Lidt mere vand til halv portion.

Skold og smut mandlerne, og tør dem i ovn eller på pande, uden at brune.

Når byggen er mør, drypper den af i en sigte. Rør den så sammen med vaniljesukker og salt, og lad det køle af.

Hak mandlerne groft (gem lidt til pynt), og bland den afkølede perlebyg med de hakkede mandler og flormelis. Pisk fløden, og vend forsigtigt flødeskummet ned til resten. Server med amarena kirsebær.

Irmakrydderiet, nov. 2018

1 vaniljestang
3 spsk sukker
1 dl = 85 g perlebyg
 $\frac{1}{2}$ dl vand
1 nip salt
100 g mandler
40–50 g flormelis

Bønnesalat

Bønnerne nippes og koges i vand med salt, så de stadig har let bid. Lad dem køle af. Rødløget pilles, halveres og snittes i tynde skiver.

Pisk sennep, eddike, honning, olie, og salt og peber sammen i en lille skål.

Vend så dressingen med de kogte bønner, de snittede løg, den plukkede brøndkarse, og den groft skårne salat.

Politiken, 25/8–07.

200 g grønne bønner
1 rødløg
1 spsk sennep
1 spsk hvidvinseddike
1 tsk honning
4–5 spsk olivenolie
salt og peber
brøndkarse
1/2 romainesalathoved

Chapati

Ingredienserne æltes sammen til en dej.

Form dejen til en stor klump, som man nu ved at slå fra den ene hånd til den anden flader ud til en stor pandekage.

Bages på en pande ved jævn varme ca 20 minutter på hver side.

Steges de tynde, bliver de sprøde.

2 dl grahamsmel
1–2 dl biomel
1 dl klid
1 dl kim
1/2 dl sesamfrø
2 dl vand, lidt salt

Chokoladekage fra Ellen Mygind

Opskriften er til to springforme. Smør først formene, og drys dem med lidt rasp.

Rør smørret med sukkeret, og kom æggene i, et ad gangen.

Skiftevis med mælken irøres mel, kakao, bagepulver. Tilsæt en del af nødderne og appelsinsaften.

Vandet bringes i kog og tilsættes sidst.

Dejen fordeles i de to forme. Drys resten af nøddekærnerne og perlesukkeret på.

Kagerne bages ca 1 time ved 175°.

300 g smør
500 g sukker
4 æg
350 g mel
75 g kakao
2 tsk bagepulver
2 tsk vanille
1 1/2 dl mælk
1 dl vand
1 stor appelsin
1 kop nøddekærner
lidt perlesukker

Chokolademousse

Chokoladen kommes i gryde/vandbad med kaffen og vanillekornene. Når chokoladen begynder at smelte, røres med en ske til massen er tyktflydende og blank.

Æggene skilles, og blommerne røres med sukkeret til en luftig æggesnaps. Heri tilsættes den smeltede chokolade. Pisk nu fløden til flødeskum, og æggehviderne stive, og fyld det forsigtigt i.

Moussen fordeles i portionsglas. En sjat Grand Marnier, eller måske Cognac, i hvert glas forhøjer nydelsen.

1/2 dl stærk kaffe
200 g chokolade
1 stang vanille
4 æg
4 spsk sukker
1 dl fløde

Citrondessert fra Restaurant Viva

Til 4 personer. Stor kugle sorbet, på en bund af en ret stor flad småkage. I god tid (6–8 timer inden) smeltes chokoladen i den lune piskefløde. Stilles koldt. Et par timer inden servering hældes yogurten op til dræning i en meget fintmasket sigte.

Inden anretning piskes fløden ret stiv. Vend forsigtigt yogurten i. En småkage brækkes i stykker og lægges nederst på hver tallerken. Herpå en stor kugle sorbet. Øverst dækkes med yogurt-chokoladecreme, fx sprøjtet gennem en tylle.

Hæld en teskefuld Grenadine ud over (eller anden pynt: violer, tørrede hindbær, reven citronskal, . . .).

Ais, juni 2015

1 1/4 dl piskefløde
50 g hvid kokkechokolade
2 dl yogurt
4 kugler citronsorbet
4 småkager
 pynt:
Grenadine, eller . . .

Courgettekage

Melet blandes med bagepulver, vanille, kanel og ingefær. Æg og sukker piskes godt. Courgetterne rives groft, og kommes i skiftevis med melblandingen. Smøret smeltes og kommes i sammen med de hakkede nøddekerner.

En lille bradepande smøres, og heri kommes dejen. Den bages ved 200° i 50–55 min.

3 æg
300 g sukker, 350 g mel
350 g courgetter
2 tsk bagepulver
1 tsk vanillesukker
2 tsk kanel, 2 tsk ingefær
50–100 g hakkede nødder
200 g smør

Courgettekage fra Kate

Squashen skal være groft revet. Valnøddekærnerne hakkes groft. I en skål sammenrøres mel med bagepulver og krydderier. Nøddekærnerne røres i.

I en anden skål sammenrøres æg, olie, sukker og squash. Melblandingen røres i.

Bages i velsmurt bradepande i 1 time ved 200°.

2 1/2 dl valnøddekærner
5 dl mel 1/4 tsk bagepulver
2 tsk tvekulsur natron
1 tsk salt, 3 tsk kanel
2 tsk vanillesukker
3 æg, 2 1/2 dl olie
5 dl sukker, 5 dl squash

Courgetter, farserede a la Provencale

Kom courgetterne 10 min i kogende vand. Pisk ægget med krydderurter, hvidløg og krydderier, og riv osten i.

Efter afkøling halveres courgetterne, udhules og anbringes i et velsmurt ovnfast fad. Courgettekødet kommes i en sigte.

Dyp tomaterne i kogende vand. Flå dem, og purér dem sammen med Courgettekødet ned i æggeblandingen.

Rør blandingen forsigtigt rundt, og fyld den i de udhulede courgetter. Drys med lidt timian, og fugt med olien.

Gratinér courgetterne en halv time i en 200° varm ovn, til overfladen er boblende og gylden .

4 store courgetter
1 æg
2 spsk krydderurter
1 fed hvidløg
salt, peber
muskatnød
4 spsk reven emmenthal-
ost
4 tomater
rasp
timian
4 spsk olie

Courgettetærte med ricotta

I originalopskriften er osten og creme fraichen erstattet af 250 g ricotta ost, en italiensk friskost.

Drys courgetteskiverne med salt og stil dem til side 15–30 min. Læg dejen en springform og skær kanten pænt til. Pisk æggene let, riv osten og bland den i sammen med creme fraichen. Smag til med krydderier og kom ostecremen i formen. Tænd ovnen til 180°.

Skyl courgetteskiverne, og tør dem. Læg så skiverne smukt lagdelt i tærten, tryk dem let ned, og drys med krydderier og basilikum. Bag tærten ca 30 min.

*250 g udrullet butterdej
2 mellemstore courgetter
4 æg
150 g ost
175 g creme fraiche
salt/peber
revet muskatnød
basilikum*

Drik, Black Russian

Hældes i et whiskyglas m. is. www.shake-it.dk

*3 cl SKYY Vodka
2 cl Kahlua*

Drik, Bloody Mary

Hæld Stolichnaya og tomatjuice op i et longdrinkglas. Tilsæt tobascosauce, Worcestershire sauce, peber og sellerisalt. Pynt med en stok selleri. www.shake-it.dk

*3 cl SKYY Vodka
2 stænk Tabasco sauce
3 stænk Worcestershire sauce
Lidt peber, sellerisalt
10 cl tomatjuice og selleristok*

Drik, Blue Monday

Alle ingredienserne røres sammen med knust is i et røreglas. Hældes gennem en barsi og serveres i et afkølet cocktailglas. www.shake-it.dk

*6 cl SKYY Vodka
3 cl Grand Marnier
2 cl Rose's Blue Curacao*

Drik, Campari Juice

Hæld Campari op i et whiskyglas. Tilsæt appelsinjuice, pynt med en appelsinskive. www.shake-it.dk

*2 cl Campari
3-4 cl appelsinjuice
appelsinskive, is*

Drik, Daiquiri–Havana

Shakes og serveres. www.shake-it.dk

*4 cl Hansen Golden Rum
2 cl Rose's Lemon
En god skefuld florsukker*

Drik, ElmTal-gløgg

Bland det hele sammen i en gryde, og varm det op, uden at det koger. Kristian Olesen, jul 2008

*1 l æblecider
1 dl hyldeblomstsft
2 stænger kanel
3 kardemommekapsler
1/2 stang vanilie*

Drik, Gimlet

Røres med is for at køle drinken. Serveres i et whiskyglas.
www.shake-it.dk

*2 cl Finsbury Gin
2 cl Rose's Lime*

Drik, Gløgg I

Knus krydderierne i morteren, og lad dem ligge i blød i calvados i 2 døgn.

Si lagen. Kog en lille smule vand i en gryde og tilsæt rørsukkeret og citronskal. Tilsæt rødvinen og ekstrakten, og varm forsigtigt op. Rist mandelflagerne og kom dem i sammen med syltet ingefær i skåret i tynde skiver.

*hel kanel
hele nelliker
hel kardemomme
hel ingefær
1 dl calvados, 1 fl rødvin
rørsukker, citronskal
mandelflager, syltet ingefær*

Drik, Gløgg II

Lad rosinerne ligge i blød et par dage i blandingen af portvin, snaps og rom. Varm forsigtig rødvin og ekstrakten op, og tilsæt rosiner og spiritus, og ristede mandler.

Alternativt kan ekstrakten hjemmelaves.

Annonce fra Restaurant Sporvejen, 2001.

*2dl rom, portvin, snaps
i forholdet 1:2:3
1 fl rødvin
1/2 l Blomberg
mandler, rosiner*

Drik, Gløggekstrakt

Citrusfrugterne skal være økologiske. Pres dem. Knus krydderierne groft i morteren, og lad dem koge i vandet i 10 min sammen med frugtskallen. Si lagen, tilsæt sukker og frugtsaft, og lad det koge lidt.

*1 stk hel kanel
5 hele nelliker
lidt kardemomme
1 appelsin og 1 citron
1/4 l vand, 3-4 spsk sukker*

Drik, Grand Limone

Hæld Grand Marnier op i et whiskyglas og top op med Lemon, og lidt dråber fra en citron. Pynt med en citronskal.
www.shake-it.dk

*4 cl Grand Marnier
Schweppes Lemon
Citron*

Drik, Hot Locomotive

Pisk honning og æggeblomme sammen i et glas.

Varm rødvinen, og hæld den forsigtigt i. Tilsæt likøren.

*1 æggeblomme
1 spsk honning
1 lille glas rødvin
1 stort snapseglas orangelikør*

Drik, Krambambuli

Pres appelsin og citron, og bland saften med rødvinen.

Opvarm blandingen. Under låg, og til højst 60°. Umiddelbart før serveringen tilsættes rom.

*1 fl rødvin
1 appelsin
1/2 citron
2 dl mørk rom*

Drik, Manhattan

Rør ingredienserne sammen med is, hæld over i et cocktailglas, dekorer med et kirsebær. www.shake-it.dk

*3 cl Noilly Prat Rouge
7 cl whisky, is*

Drik, romtoddy

Æggeblommen piskes hvid og luftig med sukkeret i et glas. Glasset fyldes trekvart op med kogende vand, hæld langsomt i begyndelsen. Tilsæt rom.

*1 æggeblomme
1-1½ spsk sukker
rom*

Drik, Tequila Sunrise

Shake Sierra Tequila, appelsinjuice og is, hæld drinken op i et longdrinkglas og hæld derefter forsigtigt Rose's Grenadine langs kanten af glasset. www.shake-it.dk

*1 cl Rose's Grenadine
3 cl Sierra Tequila
Appelsinjuice og is*

Fiskefrikadeller og fiskegratin

Til gratin: Tænd ovnen til 175°. Smør et gratinfad. Rør alle ingredienserne sammen. Eventuelt kan man piske hviderne og vende dem i til sidst. Kom farsen i fadet og bag den ca 3 kvarter.

Bagetid og -temperatur er anslåede.

Til frikadeller: som til gratin, men kun 1-1½ dl væske og 1 æg, uden piskning. "Fisk fra Brugsen", 1983

*4-500 g hakket fiskekød
2 æg, 1 dl mælk
1½ dl piskefløde
2 spsk maizena
1 tsk salt
peber, muskat*

Fiskelasagne (til seks personer)

Cirka 1 glas pesto; den kan være hjemmelavet.

Hak løg og hvidløg fint, steg det i en pæn sjat olie et øjeblik i en gryde. Hak tomaterne, kom dem i gryden, og bring det i kog. Smag det til og lad det simre ½ times tid, til det skal bruges.

Imens laves bechamelsovsen, den smages til med krydderier og friskreven parmesan; – gem parmesan til topping.

Fisken skæres i mindre stykker. Smør en gratinform. Læg lasagneplade nederst, derpå bechamelsovs, så spredte fiskestykker, og dryp lidt pesto på. Så et nyt lag: plader, tomatsovs, fiskestykker og lidt pesto, og fortsæt skiftevis. Slut af med et lag bechamelsovs, drysset med revet parmesanost. Lasagnen sættes i en 200° varm ovn i 35-40 min. Serveres med landbrød. Adam Price, Politiken Februar 2004.

*1 kg fastkødet fisk
friske lasagneplader
1 gl pesto
Tomatsovs:
olivenolie
4 fed hvidløg, 1 løg
4 modne tomater
2 ds flåede tomater
salt, sukker, peber
Bechamelsovs:
2 spsk smør, 3 spsk mel
6-7 dl mælk, salt, peber
revet muskatnød
1 stor håndfuld reven
parmesanost*

Fiskesuppe, græsk a la Grumme

(Til 6 personer; småfisk af forskellig slags; evt kan man supplere med tigerrejer, krebshaler, o.lign., – og med fiskebouillon.) Pil løgene, skræl kartoflerne, flå tomaterne, og skær alt i terninger. Snit sellerien. Hæld det i en gryde med olie og ca 3 l kogende letsaltet vand. Lad suppen koge 15–20 min, tilsæt fisken, og kog suppen uden låg ved ret kraftig varme yderligere et kvarters tid. Tag gryden af ilden, smag til med krydderier, og pres saften af citronerne ud i suppen. Server den med tykke skiver nybagt brød.

Grumme: Græsk mad.

1–1½ kg klargjorte småfisk
2–3 mellemstore løg
½ kg modne tomater
2–3 mellemstore kartofler
1 skive selleri
1 dl olivenolie
3 l vand
salt, peber
2 citroner

Flødekarameller

Ingredienserne koges under omrøring ca 20 min på en pande. Massen er færdig, når den består karamelprøven: en lille teskefuld afkøles under koldt vand, og skal herefter kunne rulles til en fast, sej klump.

Massen hældes ud på en smurt plade (evt et stykke bagepapir). Med en kniv, der er strøget med smør, udskæres massen til karameller.

Kakaoen kan forsøgsvis erstattes med en stang engelsk lakrids, udblødt i vand, eller kogt i fløden forinden.

½ l fløde
250 g sukker
75 g smør
1 spf kakao

Flødekarameller med pistacienødder

Pistaciekerne skal være usaltede. Rist dem på bagepapir i en 180° varm oven. Hold godt øje med dem, de må ikke blive mørke. Køl dem derefter af, og hak dem.

Kog fløde og sukker og glukose under omrøring til det bliver lysegyldent og begynder at tykne. Sæt eventuelt en prøve af massen på et smurt bagepapir, og se om det har karamelkarakter.

Tag gryden af varmen og vend pistaciekerne i. Rør lidt, og hæld så massen ud på det smurte bagepapir. Når karamelmassen er stivnet, skæres den i passende firkanter. Lad dem tørre i ca 1 time. Meyer's køkken, dec 1995.

½ l piskefløde
250 g melis
125 g glukose(sukker)
200 g pistaciekerner

Fragillités

Mandlerne smuttes. Æggehviderne piskes, og heri males mandlerne. Flormelis sigtes og blandes i, dernæst blandes melet i.

Dejen smøres godt ud på en velsmurt, melet plade.

Herefter bages 12–14 min i en 200° varm ovn. Så snart kagen er hævet og gylden, tages pladen ud. Efter en kort afsvaling skæres kagen ud i mindre stykker.

Til smørcremen røres blot smør, sukker og æggeblomme grundigt sammen. Kaffen kommes i lidt efter lidt.

Pynt med sigtet flormelis.

75 g mandler
150 g flormelis
3 æggehvider
1 spsk mel
 Smørcreme:
75 g smør
50 g flormelis
1 æggeblomme
2–3 spsk koncentr. kaffe

Gederullespinatruller

Gederullen kan erstattes af frisk gedeost.

Blancher spinaten, og krydr den med salt og peber. Det absolut nemmeste er at bruge hel, frossen spinat; så skal den lige varmes, så den tør. Pres/tryk spinaten omhyggeligt, og lad den sidste væde dryppe af.

Tænd ovnen til 200°. Bred butterdejen ud på bagepapir. Fordel spinaten i en stribe midtpå. Læg osten i små skiver/klatter øverst. Fold dejen ind over spinaten, også i enderne.

Bag en 1/2 times tid.

Kirsten, juli 2009.

*1 pk butterdej (250 g)
200 g hel spinat
80 g gederulle
salt, peber*

Græskarsuppe I

Græskarrene bages med skal i ovnen ved 175° i ca 1 time, til frugtkødet er blødt.

De halveres, skindet fjernes og frugtkødet skæres i mindre stykker.

Løgene hakkes og svitses med krydderier i smør i en gryde; løget skal ikke tage farve. Græskar og bouillon tilsættes, og suppen simrer under låg i 20 min. Den blendes jævn og smages til med citronsaft, salt og peber.

Græskarkernerne ristes. Suppen severes med lidt yoghurt (eller cremefraiche) på toppen, med græskarkerner og persille drysset øverst.

Samvirke, maj 2002.

*1 kg græskar, 2 løg
1 spsk friskrevet ingefær
2-3 tsk spidskommen
25 g smør
6 dl bouillon
citronsaft
salt, peber
1 dl sødmælksyoghurt
3 spsk græskarkerner
persille*

Græskarsuppe II

Græskarret kan være 1 hokkaido-gæskar eller 1/4 almindeligt græskar.

Skræl græskarret, skær det igennem, og fjern kernerne og det bløde i midten. Skræl kartoflerne, og pil løgene. Sker det hele i terninger. Kom grøntsagerne i en gryde med bouillon, og kog det mørt i ca 1/2 time.

Blend suppen med en blenderstav direkte i gryden. Bring den i kog igen, og pisk flødeosten i. Smag til med hvidløg og krydderier.

Server den rygende varm. Kan toppes med flødeskum eller cremefraiche. Drys hakket persille eller grønkål over som pynt. Spis brød til.

Femina, dec 2003.

*750 g græskar
3-4 mellemstore kartofler
2 små løg løg
6 dl bouillon
20 g flødeost
salt, peber
1 fed hvidløg
persille eller grønkål
evt flødeskum
eller cremefraiche*

Grød af fem-kornsflager

Vandet bringes i kog med rosinerne. Skru ned for varmen, tilsæt flagerne, og lad det koge ved svag varme i ca 5 min. Tilsæt saltet og rør rundt. Serveret rygende varm giver det en fin kontrast at hælde lidt kold mælk på tallerkenen.

*1 l vand
4 dl flager
1 1/2 dl rosiner
3/4 tsk salt*

Grøn energigrød (professorens)

2 personer. Vandet må ikke være for varmt, det kan være afkølet urtete. Tilsæt evt 1 ark sushitang, – og 10 grønne vindruer. Friske stikkelsbær i stedet for kiwi i sæsonen. Broccoli kan erstattes med frisk grønkål, og valnødder med: 1 lille hf ristede nødder (hf= håndfuld).

Klargør grøntsagerne og frugterne: pres citronen, fjern kernehus fra æblet og skræl på den friske ingefær, udhul kiwien, halver avocadoen (gem den halvdelen, der indeholder stenen!). Hæld alt i blenderen sammen med vandet. Blend indtil det får karakter af en finkornet, grøn og velduftende grød. Det kan gøres med en blenderstav i en ikke for bred skål. Pynt med friske krydderurter alt efter dine smagspræferencer.

Efter Oluf Borbye Pedersen, foredrag 26/1-2017

1/2 avocado
1/2 æble
1 lille kiwi
4 tynde skiver ingefær
5 tørrede valnødder
4 hf spinat
1 hf persille
1 hf broccoli
1 hf bønnespirer
1/2 citron
1 1/2 dl varmt vand

Gulemole

Politiken kalder det Grøntsagsmole af gulerødder. Opskriften er noget tilpasset. Prøv fx at tilsætte 1/2 hakket løg, som i guacamole.

Gulerødderne koges. Sesamfrøene kan ristes med de hele frø. Derefter stødes krydderierne i en morter. Gulerødderne moses. Appelsinen presses, og saften, krydderier, presset hvidløg, og olivenolien blandes i mosen. Smages til med salt.

Politiken, januar 2010

4–6 gulerødder
2 spsk sesamfrø
1 tsk hele korianderfrø
1 tsk fennikelfrø
1 tsk paprika
1/2 tsk chili, 1 tsk oregano
1 stor hvidløg, 1 appelsin
olivenolie, salt

Gulerodskage, amerikansk

Riv gulerødderne og hak valnødderne. Rør farin sammen med olie og pisk æggene i ét ad gangen; pisk til blandingen bliver lys og cremet.

Bland melet med vanillesukker, bagepulver, salt, natron og kanel. Rør blandingen i dejen. Vend derefter gulerødder, valnødder og rosiner i.

Tænd ovnen til 185°. Lag bagepapir i en form på ca 33 × 23 cm, og hæld dejen i. Bag den ca 45 min. Stik med en strikkepind: kagen skal være ret fugtig også når den er bagt, men der må ikke hænge noget fast på strikkepinden.

Kagen kan pyntes med en flødetopping: Rør flødeosten blød med smørret, og rør det sigtede florsukker i sammen med vanille. Smør cremen over den afkølede kage.

375 g gulerødder
300 g mørk farin
2 dl majsolie
4 æg, 275 g mel
2 tsk bagepulver
1 tsk tvekulsurt natron
1 tsk vanillesukker
1/2 tsk salt, 2 tsk kanel
1 dl rosiner, 35 g valnødder
evt fløde-topping:
200 g mild flødeost
125 g smør, 200 g florsukker
1 tsk vanillesukker

Gulerodskage, Vester Egense

Hæld væden fra ananas'en og mos skiverne. Riv gulerødderne og hak nødderne. Sigt og bland ingredienserne fra gruppe I. Sammenpisk alt fra gruppe II og irør gruppe I. Ibland fyldet fra gruppe III. Bages i bradepande 40–50 min ved 180°.

Se også unders squash/gulerodskage.

(Bo) og Vibeke. 2 dl kærnemælk, 2 tsk vanille

III: 1 ds ananas, 6 dl fintrevet gulerod

150 g hasselnødder, 3 dl kokosmel

I: 6 dl/420 g mel

4 dl/400 g sukker

1½ tsk natron

3 tsk kanel

½ tsk salt

II: 2 dl salatolie, 4 æg

Gulerødder, krydrede

Gulerødderne skives fint på agurkehøvlen. Olien varmes op, og karryen brændes forsigtigt af i den varme olie. Dernæst tilsættes gulerødder, ingefær, presset hvidløg, sesamfrø og birkes. Der vendes rundt i 4–5 min, hvorefter yoghurten tilsættes. Den skal blot varmes op. Der smages til med salt og peber.

Gulerødderne serveres som forret eller tilbehør. De drysses med de friske, hakkede krydderurter.

Kirsten Skaarup, Haven 1992.

½ kg gulerødder

2 spsk olie

1–2 tsk karry

3 tsk frisk revet ingefær

4–5 fed hvidløg

1 spsk sesamfrø

1 spsk sorte birkes

2½ dl yoghurt

salt og peber

frisk koriander el. persille

Gulerødder med krydderier

Skær gulerødderne et par gange igennem på langs, og dernæst i 3–4 cm lange stykker.

Krydderier: Afbrænd rigeligt med karry i en kasserolle med smør, hæld gulerødderne i. Eller: hæld olivenolie med et presset fed hvidløg og bladene fra en kvist rosmarin i en kasserolle. Lad det småstege i ca 12 min.

gulerødder

krydderier

fedtstof

Hannes julekage

som også kunne hedde Fandens-til-masse-opvask-kage!

En æggesnaps røres af blommer og sukker. Smør og chokolade smeltes, afkøles og hældes i æggemassen. Mandlerne hakkes fint, og tilsættes. Kirsebærrene vendes i lidt mel, hviderne piskes, og det hele røres forsigtigt sammen.

Bages i en springform ved 175°. Skal afkøles i formen – og er i øvrigt bedst dagen efter.

Kagen glaceres med chokolade, og anrettes med flødeskum, citronmelisse og passende frugtcoulis.

Hanne, 25.2.02.

200 g sukker

5 æg + 2 ekstra hvider

200 g smør

200 g chokolade

200 g mandler

200 g afdryppede

syltede kirsebær

Hannes karry–fersken–suppe

Fersknerne skæres i tynde både. Løg og hvidløg snittes og sauteres i olie. Karrypastaen tilsættes. Vand, tomater og fløde tilsættes sammen med bouillonterningerne. Lad det koge godt ind. Tilsæt ferskner med saft og lad det lige nå kogepunktet. Suppen kan varieres med persille og med rejer/muslinger.

Hanne, 28/9–2007.

*2 pæne (eller omdrejnings-
ellipsoidale) løg
2–3 fed hvidløg
2–3 spsk gul karrypasta
1/2 l piskefløde
1 stor dåse ferskner med saft
2 ds hakket tomat
3 grøntsagsbouillonterninger
8 dl vand, lidt god olivenolie
evt. lidt citronpeber*

Hokkaido, bagt

Brug evt krydderpeber i stedet for koriander.

Halver hokkaidoen og befri den for kerner med en ske. Skær den i ca 2 cm tykke skiver (den skal ikke skrælles).

Tænd ovnen på 200°. Fordel skiverne på en oliemurt bradepande. Hak hvidløgsfeddene, og fordel dem og de øvrige krydderier ud over hokkaidoskiverne. Hæld resten af olien over, og vend det rundt, så alt er fordelt nogenlunde ligeligt. Sæt det i ovnen ca 45 min, eller indtil skiverne er møre og kanterne let brune. Nyd det som tilbehør til kød, fisk eller som en snack.

www.viskalspise.dk, jan 2013

*1 hokkaido
2 tsk hvidløgsfed
4 tsk groft, stødt koriander
2 tsk piri-piri chili
1 tsk salt
3 spsk oliven-
eller rapsolie*

Honningkage fra Vibeke

Bages i en smurt sandkageform i ca 1 time ved 175°.

*500 g mørk farin
1 fl mørk hvidtøl
500 g mel, 1 tsk natron, 1 tsk kanel
1 tsk ingefær, 1 tsk kardemomme*

Hoverisuppe (Hit med suppen)

Hak løg og hvidløg fint og svits dem i olien, til der er bløde og klare. Tilsæt krydderierne og lad dem stege med et øjeblik. Tilsæt linser, dåsetomater og boullion og lad suppen koge 30 min. Tag kanelstangen og laubærbladene op og blend suppen. Hæld suppen tilbage i gryden og varm den op sammen med piskefløden. Smag til – den må gerne være lidt stærk.

Erstat evt cayennepeber med 1 stor tsk sambal oelek.

Kan toppes med 2 håndfulde hakket persille og 60 g fetaost.

Suveræne succeser/Else 9, 2007

*50 g løg, 2 fed hvidløg
1 spsk olivenolie
1 spsk tørret oregano
1 kanelstang, 4 laubærblade
100 g røde linser
2 ds flåede,
hakkede tomater
3 dl grøntsagsboullion
1 dl piskefløde
1 stort nip cayennepeber
salt*

Hummus

Kikærterne sættes i blød natten over. Koges derefter 1½ time i et nyt hold vand. Hak persillen. Mos ærterne, med en håndblender, sammen med de øvrige ingredienser.

Annette Nyvang (mdfc.), Politiken 2007.

*3 dl kikærter
1½ dl kogevand
½ dl olie, 2 fed hvidløg
1 bdt persille, 1 citron
1 spsk tahin, lidt salt
1 spsk spidskommenn*

Hummus, suveræn

Udblød ærterne natten over i rigeligt kogt vand. Kasser vandet, og kog ærterne i frisk vand i 3 timer, tilsat smag (bouillontering). Pres citron og hvidløg. Ærterne skal være heelt bløde. Tilsæt evt salt til sidst, hæld kogevandet fra og gem det. Tag nogle hele ærter fra til pynt. Blend ærterne med resten af ingredienserne, og kogvand, og smag til.

Samvirke, november 2011

*200 g kikærter, bouillon
3 spsk tahin, 1 fed hvidløg
3–4 spsk citronsaft
1½ tsk spidskommen
1½–2 dl kogevand
salt, cayennepeber eller
chilliflager*

Hyldeblomstsaft

Skyl blomsterklaserne, og læg dem på et klæde, så de kan dryppe af. Kom blomsterne i en spand eller stor skål. Skyl citronerne grundigt, og skær dem i tynde skiver. Læg citronskiverne på blomsterne. Bring vandet i kog, og hæld det over blomster og citroner. Tilsæt sukker, og rør, indtil det er blevet opløst. Rør citronsyren i. Dæk spanden/skålen til, og lad den stå i 3 døgn. Si blandingen. Hæld saften på rengjorte flasker. Opbevares i køleskab. Saften kan også fryses.

Du kan også tilsætte en kanelstang eller 1 spsk frisk revet ingefær for at få en anden smagsnuance.

Hyldeblomsterne kan erstattes af syrenblomster eller bladene fra en solbærbusk.

net, 2011.

*40 blomsterklaser
3 citroner
2 l kogende vand
1½ kg sukker
50 g citronsyre*

Is, citron

Pisk æggeblommer med sukker til det er let og luftigt. Tilsæt reven citronskal og citronsaften. Pisk fløden, og vend forsigtigt flødeskummet i.

Hæld massen i en form, og sæt den i fryseren. Tag den ud en halv time før serveringen, og sæt den i køleskabet.

*6 æggeblommer
100 g sukker
2 citroner
3 dl piskefløde*

Is, hindbær

Hindbærrene må ikke tøs? De blendes frosne med sukker og fløde.

*250 g frosne hindbær
50 g flormelis, 4 dl piskefløde*

Is, honning-nødde

Nødderne ristes: de kommes i en 100° varm ovn i 10 min – så kan det meste af skallen også lige nulres af.

Fløden bringes til lige under kogepunktet med sukker, honning og de ristede nødder. Der piskes hele tiden grundigt, og massen må *ikke* koge, men kun lige nå de 90°. Når fløden er dampet lidt ind, tages massen af varmen, og to æggeblommer piskes i.

Stilles i fryseren i 4–6 timer under omrøring hver halve time.

*1/4 l fløde
(fløde 13 eller piske-)
15 g sukker
100 g honning
100 g hasselnødder
2 æggeblommer*

Is, jordbær soufflé

Mos jordbærrene med en gaffel. Pisk æggehviderne helt stive i en skål, og kom sukkeret i lidt efter lidt. Vend jordbærmosen forsigtigt i skålen. Pisk fløden, og kom flødeskummet i tilsidst.

Hæld massen i en soufflé-form, og sæt den i fryseren. Tag den ud en halv time før serveringen, og sæt den i køleskabet.

*500 g modne jordbær
4 æggehvider
200 g sukker
3 dl piskefløde*

Is, karamel

Smelt sukkeret på en stor pande. Når det smeltede sukker er nøddebrunt dæmpes varmen, mens kaffefløden forsigtigt hældes i. Der røres hele tiden, til karamellen er smeltet i fløden. Når sukkermassen er afkølet noget, piskes den i æggeblommerne.

Medens blandingen afkøler helt piskes fløden, og flødeskummet vendes forsigtigt i. Blandingen hældes i en form og stilles i fryseren. Isen tages ud en halv time før servering, og sættes i køleskab.

*125 g sukker
3 dl kaffefløde
4 æggeblommer
3 dl piskefløde*

Is, makron

Kom makronerne i en plasticpose, og knus dem ved at rulle hen over dem med en kagerulle. Er makronerne seje, må de først 8–10 min i en ovn.

Bland piske- og kaffefløde, og pisk til det er stift, men ikke grynet.

Sigt florsukkeret i flødeskummet. Rør dernæst sherry og makroner i. Til sidst foldes de stiftpiskede hvider i.

Hæld isen i en form, og sæt den i fryseren. Isen tages ud en halv time før servering, og sættes i køleskabet.

*125 g makroner
4 dl piskefløde
2 dl kaffefløde
100 g florsukker
5 spsk sherry
2 æggehvider*

Is, Orange sherbet fra Mumford's

Mix sugar and water in a saucepan. Place over low heat, stirring constantly, until sugar is dissolved. Bring to boil; boil 5 min and remove from heat.

Mix in undiluted orange juice. Stir in lemon juice. Pour into ice cube tray (with dividers removed) or a neat loaf pan.

Freeze, stirring occasionally. Break up with a fork into a mixing bowl when it is solid. Beat with anything just until smooth. Return to freezing compartment; freeze until firm.

*2 cups of water
3/4 cup sugar
6 oz. frozen orange juice
2 tablespoons lemon juice*

Is, rompunch sorbet

Kog sukker og vand 5–6 min med tynde skræller af citron og appelsin. Afkøl lagen og si skallerne fra.

Pres citron og appelsin, og bland saft og hvidvin i sukkerlagen. Sæt blandingen i fryseren til den er halvfrossen.

Pisk æggehviden, rør sukkeret i ad et par gange. Vend skummet i den halvfrosne is sammen med rommen.

Hæld isen i en form, og sæt den i fryseren. Isen tages ud en halv time før servering, og sættes i køleskabet.

*125 g sukker
3 dl vand
1 citron
1/2 appelsin
1 1/2 dl hvidvin
1 æggehvide
60 g sukker
2 spsk rom*

Is, svedskeparfait

Svedskerne koges i 1 dl vand.

*250 g svedsker
6 dl piskefløde
100 g sukker
10 æggeblommer*

Jordbær, bagte

Tænd ovnen til 200°. Skær jordbærrene i skiver, og kom dem i et lille ovnfast fad. Drys sukker og fintreven citronskal over. Bag dem ca 8 min.

Delvis fra Pol, Spis&Bo, 21/6-2015.

*400 g jordbær
2–3 spsk rørsukker
1/2 spsk citronskal*

Jordbærgrød

Jordbærrene må gerne være frosne. De varmes op og koges forsigtigt et par minutter. Smages til med sukker. Maizenaen udrøres med lidt koldt vand og tilsættes under omrøring. Efter tilsætningen koges grøden igennem. Tag den så af blusset, og rør saften fra den halve (lille) citron i.

*1/2 kg jordbær
1/2 dl vand
3–4 spsk sukker
1 1/2 spsk maizena
1/2 citron*

Jordkok-gulerod-suppe

Hak løg, hvidløg og chili fint og sautéer det i olivenolie til løgene er klare. Skær jordkokker og gulerødder i grove tern og sautéer dem i 10 min sammen med løgene. Hæld vand på, bring suppen til kogepunktet, og lad den simre ved svag varme i 30 min. Tag suppen af blusset og blend den til en ensartet konsistens. Hæld evt. suppen gennem en si, varm den igennem og smag til med citronsaft, salt og peber. Skær lidt gulerødder i tern, rist dem på en pande og vend dem eventuelt med hakket persille.

Servér suppen rygende varm med gulerodsternene, en teskefuld yoghurt og en citronbåd.

Aarstiderne 20/2-2020

2 mellemstore løg
2 fed hvidløg
1 chili
4 spsk olivenolie
300 g jordkokker
200 g gulerødder
 $\frac{3}{4}$ -1 l vand
 $\frac{3}{4}$ -1 citron
Evt. 1 bdt persille
1 $\frac{1}{2}$ dl yoghurt
Havsalt og sort peber

Jordkokkepuré

Rengør jordkokkerne og kog dem møre i ca 8 min. Blend eller mos jordkokkerne og kom dem tilbage i gryden og bland med fløde. Kog mosen igennem og smag til med salt og peber.

Net, dec 2012

500 g jordkokker
1 dl fløde
salt, peber

Julekage

1. Gæren opløses i den lunkne fløde-smørblanding.
2. De øvrige ingredienser, undtagen marcipan, tilsættes og røres sammen. Dejen skal være tynd.
3. Halvdelen af dejen breddes ud i en form, 20 x 30 cm, beklædt med bagepapir.
4. Marcipanen rives eller skæres i tynde skiver og fordeles på dejen.
5. Resten af dejen kommes ovenpå marcipanen.
6. Hæver til dobbelt størrelse, ca 45 min.
7. Drysses med perlesukker og hakkede mandler.
8. Bages ca 25 min ved 180°.

Ledsager, december 2010.

50 g gær
1 $\frac{1}{2}$ dl fløde 13
1 dl smeltet smør
1 dl sukker, 2 store æg
300 g hvedemel
 $\frac{1}{2}$ tsk kardemomme
1 dl rosiner, 50 g sukat
50 g syltet appelsinskal
Revet skal af 1 lille citron
170 g marcipan
Pynt: $\frac{1}{2}$ dl perlesukker
 $\frac{1}{2}$ dl hakkede mandler

Kakaopeanuts, sprøde og søde

Kom peanuts, sukker, vand og kakao i en gryde, kog det op, og lad det simre, indtil det begynder at klistre sammen. Tilsæt så salt og sesamfrø, og når det begynder at karamellisere, tilsæt smørret. Kom nødderne ud på et stykke pergamentpapir, køl dem lidt ned og skil nødderne fra hinanden.

Disse peanuts er lækre som snacks, slik eller som sprødt element i snaks. Carsten Kyster, Politiken 11/5–2010.

200 g peanuts
100 g sukker
1 $\frac{1}{2}$ dl vand
1 spsk kakao
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
2 spsk sesamfrø
2 spsk smør

Kartoffelbrød, Kasper's

Kartoflerne skrælles (ca 300 g skrællede), skæres i skiver, og koges sammen med hvedekærnerne møre i vand, der dækker. Rør så salt og fedtstof i, og 2–3 dl koldt vand indtil grøden er nogenlunde tynd. Når grøden er rimeligt afkølet tilsættes gæren. Hvedemel og grahamsmel blandes i, halvt af hver, indtil dejen er godt klistret uden at se fugtig ud. Lad dejen hæve godt 30–45 min. Form dejen til til 2 gange 9 klumper på 2 bageplader, og lad det efterhæve igen 15–30 min. Bollerne pensles med æg og bages 40–45 min ved 210°.

5 stk kartofler
150 g hvedekerner
6 dl vand
2 tsk salt
25 g fedtstof
25 g gær
400 g hvede-/grahamsmel
æg til pensling

Kartoffel croque-monsieur

Tomaterne udblødes 1/2–1 time. Kartofflerne skæres i meget tynde skive. De lægges taglagt i en cirkel på godt 10 cm i diameter. Herpå lægges skinke, hakket tomat, og ost, idet den yderste kant holdes fri. Øverst lægges kartoffelskiverne lige som i bunden. Steges på begge sider i rigelig olie på panden. Meyer's Køkken 1995.

4 stk tørrede tomater
2 bagekartofler
4 skiver skinke
4 skiver ost
salt, peber
olie til stegning

Kartofler Pommes Oscar

Kartofler og løg rives groft (evt foodprocessor), og saute-res i smør på en pande. Krydres med salt, peber og revet muskatnød. Blandingen afkøles på en tallerken.

Butterdejspladerne rulles en anelse større og rulles lidt ekstra på midten. Kartoffelblandingen lægges midt på dejpladen så der er ca 1,5 cm kant tilbage hele vejen rundt. Den hviler i 20 min.

Kanten smøres med æggeblomme, og så bages den i 15 min ved 200°. Den ligner en wienerbrødsstang! Den skæres i 2–3 stykker ved serveringen. Birgitte M, 1994.

3 store kartofler
1 løg
smør
salt, peber
muskatnød
3 butterdejsplader
1 æggeblomme

Kartoffel-sellerigratin med muskat

Osten skal være fintreven, fx en mellemlagret emmentaler. Skræl selleri og kartofler, del sellerien et par gange og snit begge dele i papirtynde skiver.

Læg kartoffel- og selleriskiver lagvis i en bradepande af metal (35 x 25 cm) beklædt med bagepapir. Drys salt, peber, muskatnød og ost mellem lagene.

Rør fløden med knust hvidløg, hæld den over, og sæt bradepanden i ovnen ved 200°, 40–50 minutter til både kartofler og selleri er møre.

Tip: Læg tynde skiver chorizo med kartoffel- og selleriskiverne, så bliver det et fantastisk måltid, fx med salat og brød. saesonforgodsmag.dk, okt 2011

1 knoldselleri, ca 350 g
3 bagekartofler, ca 1 kg
salt, peber
1 tsk friskreven muskatnød
100 g fintreven ost
5 dl fløde 9%
2 fed knust hvidløg

Kays fire brød

Opløs gæren i vandet. Ibland honning, resten af væsken, og specialmelet med salt. Til sidst blandes hvedemelet i. Koldhæver 8 timer.

Tænd ovnen til 225°, på varmluft. Dejen deles i 4 dele. Hver del "twistes" på et melbestrøet bord, og formes til et lille, aflangt brød. Læg brødene på to plader. Ind i ovnen ca 17 min; derefter skrues ned til ca 190° i yderligere 17 min.

Kay Aabye, januar 2010.

*1/2 l vand, 25 g gær
1 spsk honning
1/2 l kærnemælk, 1 porter
250 g sigtemel
250 g speltmel
250 g durum
2 1/3 spsk salt
750–800 g mel*

Kiksekage fra Vibeke

Æg, melis og kakao piskes sammen. Palminen smeltes. Når den er let afkølet piskes den over i kakaomassen.

Læg nu massen lagvis med kiksene i en bageform, med kakaomasse i bund og top. Den stivner i løbet af et par timer.

*3 æg
125 g kakao
150 g flormelis
250 g palmin
1 pakke kiks*

Kikærter i persillehav

Fjern småsten og andet fra kikærterne, og læg dem til udblødning i 8–12 timer. Kog dem møre i letsaltet vand med løg og laurbærblad. Smid løg, laurbærblad, og halvdelen af kogevandet væk. Skyl persillen, ryst vandet grundigt af, og nip stilkene af. Blend persillen med kikærtevand, citronsaft, eddike, hvidløg, og olie. Hæld blandingen over kikærterne, og varm forsigtigt op. Det mister farven, hvis det koger. Smag til med salt og peber og rør lidt smør i, lige inden servering.

N. Simonsen, Inf. 11.10.97.

*2 dl udblødte kikærter
1 løg
1 laurbærblad
1 kæmpebundet persille
1 tsk citronsaft
1 tsk balsamicoeddike
1 lille fed hvidløg
1 spsk olivenolie
1 spsk smør*

Kirstens baguetter

Samlet hævetid mindst ét døgn. Ingredienserne til surdejen røres sammen og den stilles til hævning 8–10 timer.

Til dejen blandes surdejen med vand. Drys lidt mel i, og så saltet. Til sidst æltes så meget mel i at der fremkommer en fugtig, klistret dej. Den stilles til hævning 8–10 timer.

Dejen formes til baguetter. De efterhæver et kvarters tid, medens ovnen varmer op til 260°. Herefter ridses de og pensles/dryppes med vand. De bages midt i ovnen, 15–20 minutter. Skorpen på det færdige brød er tynd og sprød. Efter nogen tid bliver den sej. Sættes brødene i et par minutter i ovnen ved 200°, bliver skorpen igen sprød som glas.

Efter Kirsten Høeg-Larsen.

*Surdej:
5–10 g gær
2 dl vand
120 g pizzamel
Dej:
2 dl vand
10 g salt
ca 450 g pizzamel*

Kirstens brød

Samlet hævetid mindst 8 timer. Gæren opløses i det kolde vand. Saltet tilsættes det afvejede mel. Kom så melet i vandet, og rør. Mængden af mel afhænger af dets fugtighedsgrad: den færdige dej skal være som en tyk grød, men ikke tykkere end man kan røre i den. Det er ikke nødvendigt at ælte med hænderne, rør med en træske, eller dejkrogene på håndpiskeren. Dæk med et godt fugtigt klæde (et ikke-tætsluttende låg kan gøre det), og lad så dejen stå i mindst 8 timer.

Før bagning løsnes dejen i skålen med en dejskraber. Hæld/skub klumpen ud på en smurt plade (evt bagepapir). Dryp/skvulp lidt vand ud over dejen, og sæt den ind midt i en kold ovn. Tænd til 230–240°, og bag brødet i 40 minutter.

Molino Grassi pizzamel er det bedste (tipo 00, økologisk, fås i Irma), men brødet kan varieres med andre typer mel. Og ved at drysse sesamfrø i eller på dejen.

Kirsten/Anders Thorup.

*6 dl vand
10–15 g gær
ca 3/4 kg pizzamel
2 tsk salt*

Kirstens flutes

Blandes. Tre timer hævetid. I ovnen ved 250°, 15 min, sammen med en skål vand. Anders' Protokol, ca 1968

*500 g mel
25 g gær, 2 tsk salt*

Kirstens havreboller

De 3 dl vand bringes i kog og hældes over havregrynene (alternativt kan man anvende havregrød). Lad det køle af, bl.a. ved at tilsætte den sidste deciliter a38/vand. Gæren udrøres i den lunkne blanding. Mel, salt, og en spiseskefuld sesamfrø æltes i; hold lidt af melet tilbage. Dejen skal være ret fugtig. Den hæves mindst 45 min.

Sæt dejen som boller på en velsmurt plade. Drys lidt vand på bollerne, og derefter resten af sesamfrøene. Bag bollerne ved 250° til de er lysebrune, ca 30 min fra en kold ovn.

*3 dl vand
1 dl havregryn
1 dl a38 eller vand
ca 20 g gær
1 lille tsk salt
ca 450 g mel
2 spsk sesamfrø*

Klejner (ca. 85 stk)

Palmin eller olie til kogning, ca 500 g.

Smørret smuldres i melet. Riv skallen af 1/2 citron, og bland det i sammen med sukkeret. Ælt det sammen med æg og fløde. Lad dejen hvile koldt et par timer.

Rul den så tyndt ud på et meldækket bord, og skær den i aflange stykker (parallellogrammer) på ca 8 × 3 cm. Skær i hvert stykke en 2 cm lang ridse, og træk forsigtigt den ene halvdel af stykket gennem ridsen.

Klejnerne koges gyldne i fedtstoffet, og lægges på fedtsugende papir til de er kolde. Kager fra Brugsen, 1979

*333 g mel
85 g smør
115 g sukker
1/2 citron
2 æg
2 spkf fløde
palmin eller olie*

Kløbenboller

Smørret blødgøres. Gem lidt hvide fra det ene æg, og pisk fløden sammen med resten af æggene, sukkeret og saltet. Gæren findeles og smulres i, og det hele røres glat. Kom mel i, og rør dejen jævn. Rør fyldet og smørret i. Dejen er ret blød. Hæver tildækket og lunt til dobbelt størrelse.

Bollerne sættes med to skeer på en plade med bagepapir. Tænd ovnen til 225°. Bollerne efterhæves, og pensles så med den sammenpiskede æggehvite. Bages på nederste rille i ca 15 min. Afkøles på rist. Spises straks! – kan evt frysnes.

Irene, OvS. BBH.

25 g gær
2 dl fløde
3 æg
4 spsk sukker
1/2 tsk salt
400 g hvedemel
100 g cocktailbær
75 g rosiner
50 g hakket sukat
75 g smør

Knækbrød, fedtfattigt

Opskriften er faktisk rigtig let at lave, da det hele mere eller mindre bare skal blandes sammen. Start med at hælde alle frøene i skålen, havregryn, sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner og græskarkerner, hæld derefter mel, salt og bagepulver i. Så hælder du under omrøring vand og olie i – dette resulterer i en lækker dej, som er rimelig nem at arbejde med.

Tænd ovnen til 200° (180° varmluft). Rul dejen ud på noget bagepapir, der burde være nok til to plader knækbrød. Et lille trick er at lægge det mellem to ark bagepapir: på den måde undgår du klistret på kagerullen. Husk at skære dem ud inden du sætter dem ind i ovnen. De skal have 15–18 min. Velbekomme.

Else Vejrum/Sunde og fedtfattige opskrifter, 2011.

1 dl havregryn
1 dl sesamfrø
1 dl hørfrø
1 dl solsikkekerner
1 dl græskarkerner
3 1/2 dl hvedemel
1 tsk bagepulver
1 tsk salt
2 dl vand
1 dl olie

Kokoskage med ribs

Bag i en lille bradepande 20×30, og husk at smørret skal være blødt (ellers må det smeltes).

Hak mandlerne. Bland kokosmel og sukker, og rør æg og smør i, og dernæst melet.

Læg bagepapir i formen, kom dejen i. Top med ribsene, og tryk dem let ned i dejen, og spred de hakkede mandler øverst. Bag kagen ved 175° i 40–45 min. Alternativ til de hakkede mandler: Pynt med friske hindbær efter bagning.

Medhverdag 22/3-2019

250 g blødt smør
150 g kokosmel
250 g sukker
3 store æg (4 små æg)
100 g hvedemel
50 g mandler
250 g rysteribs

Kokos-karamelkage

Opskiften er beregnet på en form med en diameter på 25 cm. Dejen skal laves et par timer før brug, men kan sagtens æltes sammen 1–2 dage før. Hak mel og smør, og ælt det hurtigt sammen med sukker under tilsætning af ca 2 spsk koldt vand. Svøb dejen i en plastpose, og læg den i køleskabet.

Mindst en time før bagningen udrulles dejen ca 3 mm tyk på bagepapir. Smør formen, læg dejen i og tryk den godt fast. Overskydende dej fjernes.

Til fyldet blandes i en gryde fløde med smør, honning, sirup og sukker. Bring alt i kog, og lad massen småkoge i ca 8 minutter. Undersøg den sådan: hæld lidt masse på en kold tallerken; hvis massen – efter afkøling – kan formes til en blød bold, så er den tilpas.

Kokosen skal være frisk. Den rives og blandes i massen, der herefter fordeles på den kolde dejbund. Under bagningen bobler fyldet op, så formen må kun være $\frac{3}{4}$ fyldt. Den bages ca 20 min ved 200°.

De 100 g kokos kan erstattes med 50 g smuttede, groft hakkede mandler blandet med 50 g pinjekerner.

Mad og gæster, Kate 1994.

150 g mel
100 g smør
50 g sukker
1 dl piskefløde
50 g smør
50 g fast honning
1 spsk sirup
100 g sukker
100 g frisk kokosnød

Kokosmakroner, Kirstens

Æg og sukker røres sammen. Kokosmelet blandes i. (og evt: reven citronskal.) Tænd ovnen til 175°.

Smør en bageplade, og sæt kagerne på med en spiseske. Bages ca 10 min (næstøverste rille).

2 æg (evt 3 hvider)
100 g sukker
200 g kokosmel
evt. 1 citron

Konfektbrød, italiensk panforte

Bages i almindelig firkantet form, ca 10×28 cm. Smut mandlerne. Læg hasselnøddekernerne på bagepladen, og rist dem 6–10 min ved 175°. Hæld dem let afkølet i et stykke stof, og gnid dem mod hinanden så at de brune hinder går af. Bland nøddekerner med mandler, mel, kanel og revet appelsinskal i en skål.

Smelt honning og sukker sammen i en gryde under omrøring, og lad det koge et par minutter til lidt af massen efter afkøling kan formes til en blød, men fast kugle. Hæld derefter massen i nøddeblandingne, rør alt sammen, og pres dejen ned i formen. Bag den i en 160–175° varm ovn i 15 minutter. Tag formen ud og lad den afkøle i 5 minutter. Læg så udrullet marcipan på toppen og tryk den godt fast; pas på, karamellen nedenunder er meget varm. Stil formen tilbage i ovnen i ca 12 minutter. Lad panforten blive kold, løft den ud af formen og sigt flormelis over den.

Mad og gæster, Kate 1994.

100 g nøddekerner
100 g mandler
50 g mel
 $\frac{1}{2}$ tsk stødt kanel
1–2 tsk fintrevet
appelsinskal
100 g fast honning
100 g sukker
200–250 g marcipan
flormelis

Konfektkager fra Mellemøsten

Del marcipanen i 12 stykker. Tril dem til kugler, og lav en skålformet fordybning i hver. Rør kokoskød og honning sammen, hæld det i de små skåle, og klem marcipanen fast sammen omkring fyldet. Tril hver af de fyldte skåle, så den igen bliver kugleformet.

Pisk æggehviden til tykt skum. Tril kuglerne i skummet, sæt dem på flormelisdrysset bagepapir, og sigt et tykt lag flormelis over. Bag dem ved 175° i 15 minutter.

Mad og gæster, Kate 1994.

250–300 g marcipan
75 g kokoskød
1 apk honning
1 æggehvide
flormelis

Krabbefrikadeller med sur-sød dip

Skræl kartoflerne, riv dem fint, og pres væden ud mellem hænderne. Rør den revne kartoffel i farsen sammen med krabbekød, mælk, revet ingefær og hakket koriander. Snit forårsløgene fint, rør også dem i farsen, og smag til med salt og peber. Jeg plejer at smage på lidt af den rå fiskefars, men er du ikke til det, så steg en lille prøvedelle – det er så ærgerligt at stå med en stor portion færdigstegte frikadeller og opdage, at de ikke smager af noget som helst! Form farsen til små kugler med en spiseske, og steg krabbefrikadellerne på en varm pande i lidt olie. Giv dem ca 2 min på hver side, til de er gyldne og sprøde, samtidig med at de stadig er saftige i midten. Server krabbefrikadellerne med sur-sød dip og evt. lidt bitre, sprøde salater. Meyers Almanak

150 g kartoffel
400 g god fiskefars
200 g krabbekød
1/2 dl letmælk
1/2 tsk fintrevet ingefær
10 blade frisk koriander
2 forårsløg
havsalt
friskkværnet peber
2 spsk olivenolie

Krabbedelle–sur-sød dip

Af ingefær bruges 3 skiver a 2 mm, og af chili 5–6 tynde skiver med kerner. Afskal hvidløget, det skal bruges helt.

Smelt og karamelliser sukkeret i en kasserolle, til det er let gyldent, og tilsæt så ingefær, chili og hvidløg og herefter eddiken. Kog blandingen op, og kog den ind til det halve. Smag så til med saltkorn. Lad dippen køle af, og sæt den i køleskabet, så den kan blive helt kold til servering.

Meyers Almanak 2014/15

50 g sukker
6 mm ingefær
5–6 skiver rød chili
1 fed hvidløg
2 dl lagereddike
7–8 korn af havsalt

Kransekage a la Sarah Bernard

Sarah Bernard cremen kan med fordel laves dagen før. Kog piskefløde og arabica op. Det skal trække mindst 15 min. Herefter varmes fløden lidt op igen, og bønnerne sigtes fra. Chokoladen hakkes i grove stykker. Den varme fløde hældes under forsigtig omrøring over chokoladen til der dannes en emulsion og chokoladen er smeltet. Herefter afkøles cremen, helst til næste dag.

Til kagerne røres melis og æggehvider godt sammen. Det står ca 15 min til sukkeret begynder at opløses. Herefter arbejdes det langsomt ind i marcipanen. Om nødvendigt tilsættes ekstra æggehvider; det afhænger af hvidernes størrelse.

Ovnens tændes til 190°. Kransekagemassen sprøjtes fladt ud på bagepapir med en stjernetylle. De bages, med en ekstra plade under, i ca 5 min. De må kun lige være gyldne. Herefter afkøles de.

Den kolde creme sprøjtes i små toppe oven på bundene. Kagerne kan vendes i en reven, god mørk chokolade.

Meyer's Køkken, dec 1995.

Sarah Bernard creme:

1/2 l piskefløde

30 g hele arabica bønner

360 g mørk chokolade

Kransekagebunde:

500 g ren rå marcipan

200 g melis

3–4 stk æggehvider

Krumkager

Vej de 2 æggehvider. Hvis vægten ikke er 75 g, bør de øvrige vægtmængder justeres. Smelt smørret, og lad det afkøle noget.

Bland mandler, sukker og mel i en skål og tilsæt æggehvider og det smeltede, lune smør. Lad dejen hvile koldt ca 1 1/2 time.

Tænd ovnen til 180°. Dæk 2 plader med bagepapir, og smør gerne papiret med smør. Sæt dejen på med en spiseske, ca 16 stk pr plade. Flad kagerne ud med en gaffel dyppet i mælk; de skal være næsten flade, ellers bliver de ikke gennembagt.

Bag hver plade 8–10 min, pas på de ikke bliver for mørke. Når de kommer ud af ovnen, krummes hver kage omkring et kosteskaft eller en bagerulle. Her bliver de siddende, mens de køler af.

Lenôtre's dessert- og kagebog, 1978

133 g skivede mandler

120 g sukker

20 g mel

2 æggehvider = 75 g

25 g smør

Krustader

Sammenpisk alle ingredienserne bortset fra melet. Rør sammenblandingen i melet.

Dejen skal hvile 20 minutter.

Olien varmes til trin 6/12. Husk at jernet skal varmes med olien i mindst 5 min inden det bruges.

1 æg

1/2 dl øl

1 1/2 dl mælk

1/2 tsk salt

125 g mel

Kyllingepie med porrer, Walisisk

Kyllingen koges med en krydderbuket. Herefter indkoges suppen til knap en halv liter. Alt kødet skæres omhyggeligt fra kyllingen og skæres i små bidder. Om (noget af) skindet skal med må blive en smags sag.

Porrerne gøres i stand og skæres i cm-tukke skiver. Sværen skæres af bacon'en og skiverne strimles på tværs. De snurres for svag varme i en gryde. Når de begynder at blive sprøde, tilsættes smør. Når smørret er smeltet kommer porreskiverne ved, og de dampes en halv snes minutter under låg. Rør rundt en gang imellem. Tag gryden fra varmen og rør melet i. Tilsæt $\frac{2}{3}$ af bouillonen og lad det hele koge op i ca 5 min. Resten af bouillonen blandes med fløden og kommer i porrestuvningen sammen med kyllingestykkerne.

Smag til med salt, peber og citronsaft.

Kom blandingen i en ikke for dyb postejform eller i et gratin fad. Dejen rulles jævnt ud. Kanterne på form/fad pensles med sammenpisket æggeblomme, og butterdejslåget klemmes fast langs kanterne. Skær et cm-stor hul i midten, sæt evt en "skorsten" i, hvorefter dejlæget pensles med æg. Ovnen forvarmes til 225° , og postejen bager først 10–15 min. Herefter skrues ned til 175° , og der bages endnu en snes minutter til overfladen er gylden.

Laksebøffer med vagtelæg

Laksekødet skal være uden skind og ben. Hak det groft med en stor kniv og rør det med kryddergrønt, salt og peber. Form farsen til 4 store eller 6–8 mindre bøffer og steg dem i smør på panden, $1\frac{1}{2}$ –2 minutter på hver side. Læg dem på et varmt fad og hold dem varme.

Kom spinaten i en gryde, varm den godt igennem med smør og smag den til med krydderier. Spejl vagtelæggene på panden i lidt smør og hold dem varme. Ved serveringen anrettes laksebøfferne med spinat og vagtelæglæg på varme tallerkener. Pynt med kryddergrønt og server med det samme.

Birgitte M, 1994.

Laksegratin

Laks og kartoffelskiver lægges i lag i et smurt fad, med salt, peber og dild drysset mellem lagene. Æg og mælk røres sammen og hældes over. Formen stilles i en 225° varm ovn og bages i 30 min.

Politiken 29/4–01.

1 stor kylling (1.200 g)
250 g porrer uden top
100 g bacon i tynde skiver
25 g smør
1 $\frac{1}{2}$ spsk mel
4 $\frac{1}{2}$ dl hønsebouillon
1 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde
citronsaft
salt og peber
300 g butterdej
1 æg til pensling

500 g laksekød
 $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ dl kryddergrønt
1 tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk hvid peber
smør
500 g spinat
 $\frac{1}{2}$ reven muskatnød
4 vagtelæg
kryddergrønt

300 g kogt laks
10 kolde kogte kartofler
3 spsk hakket dild
salt, peber
3 æg
2 dl mælk

Laks, ovnbagt med "sauce hollandaise"

Laksefileten skal være klargjort, med skind og skæl. Ovnen tændes til 170°, og et ildfast fad kommer i. Filet'en skæres i fire stykker. Det varme fad pensles med lidt smør, og laksestykkerne kommer i fadet med skindsiden nedad. Bages ca 14 min.

Citronsaft og hvidvin koges ind til knap 1/4 dl. Smør, piskefløde og æggeblommer kommer i. Varmes langsomt op under grundig omrøring indtil saucen tykner. Derpå smages den til. Den kan blendes, hvis den skiller.

Garniture: Blancherede savoyblade skæres i strimler. Krondild sautes i lidt smør. Kålen kommer ved og sautes et par minutter.

Meyer's Køkken 1994.

800 g laksefilet
3 æggeblommer
1/2 citron
1 dl tør hvidvin
75 g smør
2 1/2 dl piskefløde
smør til pensling

Laks, stegt med beurre blanc

Laksefileterne deles i 4 stykker. Løgene skæres i små terninger og sautes i lidt smør i en kasserolle. Citronen presses, og dens saft tilsættes sammen med eddiken. Når væden er kogt væk, tilsættes hvidvinen. Den koges ind til der er knap 1/2 dl tilbage.

Samtidig steges filet'erne i smør på panden, med skindsiden nedad. Herefter hviler de et par minutter med skindsiden opad på den varme pande. Medens filet'erne hviler, skæres det kolde smør i terninger og de piskes i den varme sauce lidt efter lidt, langsomt i begyndelsen. Smages til med salt og peber. Den kan eventuelt blendes.

Garniture: Løg skæres i små stykker og sautes i olivenolie. Tomater skæres i stykker og kommer i. Hvidvin hældes på og koges væk. Krydderurter hakkes og tilsættes.

Meyer's Køkken 1994.

800 g laksefilet
4 skalotteløg
1/2 citron
1/2 dl eddike
1 dl tør hvidvin
250 g koldt smør
smør til stegning

Lammekølle med krydderurter

Læg osten i små stykker, hvidløgene snittet, og rosmarinblade ind i køllen, og snør den sammen med bomuldsgarn. Tænd ovnen til 175°. Drys krydderier uden på køllen, og klap det godt fast. Læg den med undersiden opad på stegeristen over bradepanden med alufolie i bunden. Steg den 1 3/4 time, og vend den når halvdelen af tiden er gået. Læg folie over, hvis den er ved at blive for mørk.

Lad stegen hvile 10–15 min. Kog bradepanden af med 1/2 l bouillon, si skyen over i en gryde, og pisk rødvin og piskefløde i. Lad den koge sagte i 5–10 min, tilsæt creme fraiche og smag til med salt og peber.

Serveres med bagte kartofler og kogte grøntsager.

Irma, 1.4.1998.

ca 2 kg udbenet lammekølle
125 g gorgonzola
4 fed hvidløg
rosmarin
salt og peber
2 tsk Provence-krydderi
1/2 l bouillon
1/2-1 dl rødvin
3 dl piskefløde
2 dl creme fraiche 38%

Leverpostej

Den optøede lever og spæk røres godt med alle ingredienserne – tilsæt mælken lidt ad gangen. Blandingen hældes i form eller ildfast fad, fx 3 små forme, hvoraf 2 så kan nedfryses. Bages ved 175° i ca 1 time. I 3 forme i kold ovn ca 35 min. Slut af med lidt grill.

Varier ved at tilsætte hakket champignon. Eller et lag kylling eller kalkunkød som et lag midt i. Eller stykker af andelever
Irmas pakning, 2008.

500 g lever/spæk 60/40
2 spsk hvedemel
1 æg, 1 hakket løg
1–1½ tsk salt, peber
½ tsk allehånde
2 dl mælk

Linsesuppe, tyrkisk (Kirmizi mercimek çorbasi)

Pil løget, skær det i små stykker, skræl kartoflerne, skær dem i 8 stykker hver.

Varm olien i gryden, hæld løgene i, steg dem under omrøring til de er blevet klare. Skru noget ned, hæld kartoflerne i, og steg videre til løg og kartofler er letstegte. Hæld linserne i, steg under omrøring, hæld tomater og vand i. Det skal dække 1 cm over.

Tilsæt krydderier, bring i kog. Koges i 20 min. Fjern gryden fra varmen, og vent 3 min. Pil hvidløg, mos suppen, hæld fløden i, pres hvidløg i, sæt tilbage på varmen, tilsæt saltet, smag til. Evt creme fraiche til, og oliestegte pitabrød.

Kasper 1. november 2015

1 løg, 5 kartofler
olivenolie, ¾ dl linser
4 små fed hvidløg
1 ds flåede tomater
½ l vand, 1 dl piskefløde
2 tsk italiensk
½ tsk mellemstærk karry
1 tsk sød paprika
1 tsk røgsalt
Evt: citronpeber
ramsløg, 1 klat smør
spidskommen

Løgtærte Eguisheim fra Kate

Mørdejen laves af mel, smør, æg, salt og vand. Den lægges i køleskabet.

Gør løgene i stand, hak dem ret fint. Damp dem møre i en gryde med smørret, under låg i 20–25 min.

Skær baconen i småterninger, og lad dem småstege i 20 min.

Tænd ovnen til 200°. Når løgene er færdige afkøles de. Tilsæt to æggeblommer, og derefter creme fraiche, mel og krydderier.

Rul mørdejen ud, og beklæd en stor tærteform med den. Kom fyldet i, og drys til sidt baconterningerne over.

Sæt tærten i ovnen (200°) på nederste rille; bag den ca 45 min.
Kate.

225 g mel
125 g smør
1 tsk salt
2 spsk vand
1 æggeblomme
fyld:
¾ kg løg
50 g smør
150 g meget røget spæk
2 æggeblommer
1 dl creme fraiche
salt, peber
muskatblomme

Makrel i gryde/fad

Spises i august–september. Det tager ikke en halv times tid at lave det hele. Makrellen ligger rensset og fileteret på bordet. En lav gryde smøres i bunden med smør, og fileterne lægges i med skindsiden nedad. Strø salt over, og drys hvid peber og dild på. Hæld så saften af ½ citron over det hele, og læg nogle smørklatter øverst. Lad makrellen simre sagte under låg i 10–15 min. Spises varm eller kold. ca. 1968.

1–1½ makrel
1½ tsk salt
½ spsk hvid peber
2 dl fintklippet dild
½ citron

Mandelkage

Smør en tærteform, 20–25 cm i diameter, med lidt smør, og drys efter med lidt mel.

Mandlerne skoldes, smuttes, splittes, og ristes lysebrune i en anelse olie. Brug eventuelt mandelflager.

Smørret smeltes, mælken tilsættes, og blandingen stilles til afkøling.

Pisk æggene med saltet til de er helt lysegule og luftige. Bland sukker, mel og den revne citronskal i. Tilsæt det smeltede smør og de fleste af mandlerne. Hold lidt mandler tilbage til pynt.

Kagen bages 35–40 min ved 175°. Den skal have løsnet sig fra formens kant inden den tages ud af ovnen.

Lad kagen stå til afkøling inden den tages ud af formen. Drys med lidt flormelis og pynt med resten af de brunede mandelsplitter.

120 g mandler
120 g smør
2 spsk mælk
150 g sukker
150 g mel
lidt reven citronskal
3 æg
1/2 tsk salt
lidt flormelis

Mandelkage a la Weber

Til 6–8 personer. Smut mandlerne og mal dem i mandelkværnen. Tænd oven til 200°, og smør en springform. Bland æggehviderne i mandelmelet, og rør det hele sammen med flormelis'en. Kom dejen i den smurte springform, og bag den i ca 45 min. Kagen har godt af at stå lidt før den kommer ud af formen.

Kan overtrækkes med chokolade og pyntes med flødeskum. Tips fra Karen: Is lavet af æggeblommerne er godt til. Kagen kan fryses ned før pyntning eller kan stå i køleskab til dagen efter. God appetit!

Karen A (1995).

200 g mandler
250 g flormelis
3–4 æggehvider
Til pynt: chokolade
flødeskum

Mandelkugler

12 stk. Blend mandlerne til let groft mel. Tag det fra blenderen, og vend sukker og appelsinskal i. Rør æggehviderne i til en jævn masse, og rist det igennem over jævn varme i en lille gryde, men uden at masen tager farve. Massen skal være så tæt, at den kan formes.

Tænd ovnen til 175°. Brug en ske, når du sætter dejen på bagepapir i 3 cm store portioner og med lidt afstand. Bag på midterste rille i 15–20 min. Afkøl mandelkuglerne helt.

Hak chokoladen, og smelt den over svagt vandbad. Dyp kagerne, så chokoladen når halvt op omkring dem. Læg dem til afdrypning på en rist, til chokoladen er størknet.

Femina, 16/7-03.

200 g mandler
125 g sukker
revet skal af 1 appelsin
2 bg. past. æggehvide
100 g mørk chokolade

Mandelkugler, fra Bedste's kagebog

Mandlerne smuttes og males gennem mandelkværnen. Det halve æg piskes, og mandler og sukker iblandes. Dejen er let fugtig og ligner kokosmakrondej. Den formes med et par skeer og meledede hænder til små kugler, der sættes på en velsmurt (og melet) bageplade. Bages ca 10 min ved 150–175°, indtil kagerne er svagt gyldne. Kagerne skal nærmest tørres, bages de for meget bliver de stenhårde (og velmagende).

*100 g mandler
100 g sukker
1/2 æg*

Marcipan

Smut mandlerne, dup med lidt køkkenrulle og tør dem i ovnen ved 180° i 5–6 min, de må ikke tage farve. Lad dem køle helt af.

Mal mandlerne fint. Tilsæt sirup og ælt til massen akkurat samler sig (hæld 1 dl op, men tilsæt ikke det hele på én gang, det er ikke sikkert, du behøver at bruge det hele.)

Pak den friske marcipan ind i film, og læg den på køl i 30 minutter eller mere. Efter Louisa Lorang, dec 2011

*300 g mandler
1 dl lys agavesirup*

Marengs, chokolade

Pisk hviderne meget, meget stive. Tilsæt 4 spsk af sukkeret, og pisk dejen sej. Vend resten af sukkeret forsigtigt i sammen med kakaoen. Kom eventuelt mandler eller nødder i.

Tænd oven til 100°. Forbered en plade, smurt og melet, eller med bagepapir. Sæt dejen på som toppe med to teskeer. Bag dem midt i ovnen 1 times tid – de skal være så tørre, at de slipper pladen, men de må ikke blive brune.

Gyldendal, 1971.

*4 æggehvinder (1 dl)
2 1/2 dl sukker
2 spsk kakao*

Marengsbund med hindbær

Placer marengsbunden på et kagefad. Pisk fromage frais, frugtsirup og sukker sammen og hæld det på bunden. Læg flotte friske hindbær tæt sammen ovenpå. Pynt eventuelt med skyllede lyserøde rosenblade.

Blichfeldt, FAA 24/7–2010

*1 marengsbund
200 g fromage frais
4 spsk rød grenadine
1 spsk florsukker
300–400 g friske hindbær
rosenblade til pynt*

Marokkansk appelsinkage

Opskriften er til 8 personer. Pistaciekernerne kan konverteres til mandler.

Appelsinerne – med skal – koges i 1½ time til de er helt møre. Riv guleroden, der skal være 55 g. Tænd ovnen til 190°. Pisk æg og sukker helt hvidt og tilsæt bagepulver og revet gulerod, hakkede mandler og pistacienødder og rør godt sammen. Skær appelsinerne i kvarte, fjern kerner og blend dem. Bland pureen ned i mandelmassen. Hæld dejen i form, der er smurt og drysset med mel, så kagen slipper, når den er færdig. Bag kagen i ca. 1 time.

Lad kagen køle i 30 min inden den serveres med fx is til eller appelsinsalat med hakket mynte og dertil mynteingefærte for at understrege kagens marokkanske ophav. Jeg giver kagen noget mindre, end en time fordi jeg bager den i et stort tærtefad og ikke i en rugbrødsform som anbefalet. God fornøjelse med lækkerierne.

Kirsten 34, april 2017

2 usprøjtede appelsiner
6 æg
250 g sukker
1 tsk bagepulver
55 g gulerod
175 g grofthakkede mandler
75 g pistacienødder
smørelse til formen
lidt hvedemel

Mysli

Hæld flagerne på en ovnplade, og anbring den midt i en kold ovn. Tænd til 190° (170° varmluft), bag i 25–30 min, vend flagerne et par gange undervejs.

Imens ristes kernerne på en hed pande, først græskar-kerner, tilsæt så solsikkekerner, flækkede jordnødder, og til allersidst pinjekerner. [Alternativer: pistacie, mandler, ...]

Blandes, og opbevares under låg.

400 g flager: byg-, havre-,
rug-, speltflager
kerner: græskar-, sol-
sikke-, pinjekerner
jordnødder

Mysli, sukkerristet

Rist græskarkernerne, skub/vend sammen med øvrige mysli, hæld agavesirup og honning i, og bland grundigt. Hæld i en lille bradepande, og pres sammen med en ske. Tørres ½ t ved 130°.

Ais, 2014

50 g græskarkerner
50 g solsikkekerner
50 g sesamfrø
150 g speltflager
¾ dl agavesirup
2 spsk honning

Nyresauté finesse

Fjern hinderne og en del af fedtet omkring nyrene, flæk dem og vand dem ud en times tid til tilsat lidt eddike. Herefter renses nyrene, tørres og skæres i skiver.

Brun halvdelen af smørret på stegepanden. Steg skiverne heri ved ret stærk varme et par minutter. Kom lidt krydderier på, og læg skiverne i en gryde.

Rist det hakkede løg og de skivede champignoner i resten af smørret, drys mel over, og spæd med bouillon, lidt ad gangen, under omrøring. Dette hældes over nyrene i gryden. Bland fløden med fedtstoffet i stegepanden, og hæld sovsen i gryden. Retten småkoger i 10–15 min. Smag igen til med krydderier og vinen.

Retten serveres i en risrand drysset med persille.

2–3 svinenyrer
2½–3 spsk smør
salt, peber
150 g champignon
1 lille løg
1 spsk mel
1 lille bouillonterning
2½ dkl vand
½ dl piskefløde
1 lille glas madeira

Nøddekage, Olssons

Smør en form, og mal nøddekærnerne. Del æggene. Pisk hviderne i den ene skål.

Rør blommerne hvide med sukkeret (og evt lidt vand) i en anden skål. Tilsæt de maledede nødder, og vend forsigtigt hviderne i. Bages ca 55 min ved 180°.

Alternativ: Bag en halv portion i linseforme (ca 24 stk).

4 æg
250 g sukker (4 dl)
250 g nøddekærner
1 tsk bagepulver

Nøddekagedessert

Pisk æggehviderne stive. Mal nødderne i gennem en kværn. Sigt florsukkeret i, og bland det hele forsigtigt.

Opvarm ovnen til 200°. Form dejen til 2 bunde på hvert sit stykke bagepapir. Bag dem ca 5 min, de må ikke branke.

Til cremen piskes fløden. Smelt chokoladen forsigtigt, lad den afkøle noget, og vend den i flødeskummet. Opløs kaffen i lidt kogende vand, og bland den forsigtigt i cremen.

Ved serveringen lægges bundene sammen om cremen.

200 g hasselnødder
2 dl florsukker
5 æggehvider
4 dl piskefløde
100 g chokolade
2 tsk pulverkaffe

Oksecuvetter som simremad

Servering til 6 personer

Tænd ovnen på 140°. Skær det øverste fedtlag fra kødet. Læg kødet i en gryde, der kan tåle at gå i ovnen, – alternativt en stegesko. Hæld citronsaft og rødvin ned til kødet. Mas hvidløgsfed, skær fennikel og løg i både og læg det ned til kødet. Krydr med salt og peber. Stil gryden i ovnen i 6 timer. Anret kødet med fennikel og løg.

Tilbehør til grydestegen kan være kogte kartofler eller kartoffelmos – og en stor grøn salat og/eller kogte grønne bønner.

Brugsen, Simremad, jan 2017

1½ kg oksecuvette
1 citron
1 dl rødvin
5 fed hvidløg
3 fennikel
3 rødløg
salt, peber

Omelet med krydderurter

Pisk æg og krydderurter, og skær mozzarellaen i tynde skiver. Varm panden med olien kraftigt op. Hæld æggemassen på, og læg osteskiver øverst. Når æggemassen stadig er noget flydene på midten, drysses salt og peber på, og så foldes den halvt over (eller vendes helt). Stivner et par minutter, væk fra varmen. Spises med tomatsalat og masser af brød.

Camilla Plum, Politiken maj 2004.

4 æg
1 dl finthakkede krydderurter
1/2 bøffelmozzarella
rigelig olivenolie
salt, peber

Pandekager fra Grete Grumme

12–13 pandekager. Rør æg, sukker og salt sammen. Tilsæt skiftevis øl/mælk og mel. Hold lidt mælk tilbage, og lad dejen hvile et par timer. Smelt smørret og riv skallen fra citronen.

Inden bagning tilsættes det afkølede smør og citronskallen; rør, og tilsæt evt lidt mere mælk eller øl. Dejen skal være ganske tynd.

Varm panden op, smelt lidt smør på den. Hæld dej på, og vend og drej panden, så dejen bliver jævnt fordelt i et tyndt lag. Bag pandekagerne ved ret kraftig varme til de bliver lysebrune. Vend kun een gang. Da der er temmelig meget smør i dejen, kræver selve bagningen ikke ret meget smør.

Rul pandekagerne om en skefuld solbærsyltetøj, og stæk dem med crème de cassis (solbærlikør),

Grumme, Mad for Een, 1967

2 æg
1 spsk melis
1/4 tsk salt
100 g mel
2 dl mælk
3/4 dl øl
Inden bagning:
35 g smør
skal af 1/2 citron
smør til stegning

Pandekager, Kate's madpandekager

Bland melet. Hæld ca halvdelen af mælken i, og pisk til en jævn dej.

Tilsæt salt, olie og resten af mælken, og pisk til dejen er ensartet. Lad den trække en time inden den bages.

150 g mel
50 g boghvedemel
100 g grahamsmel
8 dl letmælk, 1 tsk salt
1 spsk olie, 2–3 æg

Pandekager af majs fra Kasper

Pisk æggene sammen, og rør mælken i. Bland mel og sukker, og pisk det i lidt efter lidt – for at undgå klumper. Smelt smørret, og pisk det i. Lad dejen hvile en lille time.

Bag ganske tynde pandekager på en ikke for stor pande. De bliver bedst, hvis de bages langsomt!

Og servér så pandekagerne helt varme, – sammen med syltetøj eller sukker.

Ikke fra Kasper.

2 store æg
3 dl mælk
40 g mel
60 g majsmel
25 g fuldkornsmel
35 g smør

Pandestegte frugter med gedeost

Skær frugterne i højst 1 cm tykke skiver (fjern kernehuset). Steg dem i rigelig olie på en varm pande, med masser af friskkværnet peber på begge sider. Spises varme med gedeost og brød til.

Man kan også anvende eksotiske frugter: figner eller ananas/mango/papaya. Kille Enna, 24/11-02.

*1 stor pære
1 stort æble
peber, olie
frisk gedeost, brød*

Paprikagryde

Steg kalkunkødet i en gryde til det er mørt. Hæld mælk, vand og paprika i. Lad det koge i ca 5 minutter. Smag til med salt og chili. Man kan også bruge andre slags lyst kød, som fx svinekød. Line, 1997.

*2–300 g kalkuntern
3 dl mælk, 2 dl vand
2¹/₂ spsk paprika
salt, chili*

Pasta

Cirka 75 g pr person dvs til Kirsten eller Anders. *pasta*

Beregn rigeligt med vand, én liter pr. 100 g pasta. Vandet skal koge, inden pastaen kommer i sammen med saltet. Kogetiden beregnes fra det øjeblik, hvor vandet atter er kommet i kog. Server på varme tallerkener, gerne med en klat olie, så pastaen svæver. Olien er naturligvis ekstra jomfru-olivenolie. Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

Pasta med kødsovs

Denne opskrift har jeg tvunget ud af Bedstemor, som har lavet retten i 50 år, uden opskrift.

Varm olien i gryden, og rist karryen forsigtigt i olien. Tilsæt kødet, og rør rundt indtil det alt sammen har fået farve (ikke rødt). Tilsæt tomat (puré eller ketchup) og fløde, og steg videre. Smag til med krydderier.

Bedstemor 4/2-2020

*2 spsk olie
1¹/₂ tsk karry
400 g hakket oksekød
¹/₂ dl piskefløde
tomatketchup eller –puré
1 tsk salt
1 knsp stærk paprika*

Pasta, Conchiglie med kartofler, grønne bønner, og pesto

Skræl kartoflerne, og skær dem ud i terninger 1 × 1 cm. Gør bønnerne i stand og skær dem ud i stykker på ca 4 cm. Kog pastaen. Når den har kogt et par minutter, tilsættes kartoflerne og lidt efter bønnerne. Kog videre ialt 11 min – det er vigtigt, at kartoflerne ikke koger ud, derfor skal de være faste.

Tag pasta, bønner og kartofler op, og lad det meste vand løbe fra. Læg blandingen i en varme skål, og vend pesto i. Server staks på varme tallerkener, evt med et stæk olivenolie og lidt reven parmesan på toppen.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*400 g conchiglie pasta
3 små faste kartofler
125 g grønne bønner
80 g pesto
salt, peber
evt lidt olivenolie
og parmesan*

Pasta, Elicoidaili med lam i balsamico sauce

Svits løg, gulerødder (fint skårne), selleri, rosmarin og enebær i olien på panden i 5 min. Kom lammekød i sammen med de tørrede svampe, og svits yderligere 5 min. Tilsæt så hvidvinen, salt og masser af peber.

Kom tomater og balsamico i, og lad det hele småsnurre i så mange timer, din tålmodighed rækker. Hvis saucen bliver for tyk, tilsættes lidt vand.

Spises med pasta, 500 g Elicoidaili. Det er snoede penne. Kog dem, – og vend dem i saucen. Server med reven parmesan.

Denne toscanske ret skal have tid til at simre, – jo længere, jo bedre.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*3/4 dl olivenolie
4 spsk hakkede løg
6 spsk hakkede gulerødder
6 spsk hakkede bladselleri
1 tsk rosmarin
2 tsk enebær
350 g hakket lammekød
15 g tørrede porcini svampe
1 dl hvidvin
salt, peber
2 spsk balsamico
1 dåse hakkede tomater*

Pasta, Fettucine med kalkun og soltørrede tomater

Skær bacon, kalkun og en håndfuld soltørrede tomater i strimler a 4–5 cm bredde, og hak løget. Svits det hele på panden i smør i ca 10 min.

Kog pastaen. Hak tomaten (stor og solmoden), og tilsæt den til panden sammen med fløde, bouillonterning og krydderier. Vend den kogte pasta i saucen sammen med den revne parmesan. Friskkværnet sort peper på toppen.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*400 g fettucine
250 g kalkun, 1 løg
2 tykke skiver bacon
soltørrede tomater
50 g smør, 1/2 l piskefløde
peperoncini, rosmarin
timian, 1/2 bouillonterning
1 tomat, 1 kop parmesan
salt og peber*

Pasta, Fusilli med oliven, kapers og chili

Forbered tomaterne; de skal være hakkede, skrællede, og udstenede.

Løgene skæres i tynde skiver. Steg dem i olien på en stor pande, ved svag varme, til de er bløde og gyldne.

Hvidøgene og persillen hakkes. Tilsæt det sammen med peperoncini, skru op for varmen, og sauter i ca 30 sek. Tilsæt bacon og lad det stege et par minutter.

Peperfrugterne skæres i tern og tilsættes; det koger yderligere 5–6 min indtil peberen er blød. Tilsæt endelig tomaterne, og lad det koge yderligere 5–6 min.

Kog pastaen. De grønne oliven halveres, og basilikumbladene rives i små stykker. Tilsæt det sammen med kapers og oregano, fjern det fra varmen efter ca 30 sek, og smag til med salt. Bland den kogte pasta med saucen, drys med begge typer ost, og server straks.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*500 g fusilli lunghi bucati
1 dl olivenolie
2 store løg
2 fed hvidløg
1/2 tsk knust peperoncini
2 spsk bredbladet persille
90 g bacon
1/2 gul og 1/2 rød peber
salt
90 g grønne oliven
2 spsk kapers
1 spsk oregano
2 spsk frisk basilikum
4 spsk reven parmesan
2 spsk reven pecorino
1/2 kg modne tomater*

Pasta, Maccheroncini alla Norma

Skræl auberginerne, idet et par striber af skallen efterlades som pynt. Skær dem i 1 cm tykke skiver. Læg dem, drysset med rigeligt salt på begge sider, i et fad, og stil dem under pres i 15–30 min.

Flå tomaterne, idet de først lægges i kogende vand i et minut og derefter et øjeblik i koldt vand. Klem dem så let, og smid saften væk.

Kog pastaen.

Knus hvidløgene med en kniv og svits dem gyldenbrune i olie på en pande. Tilsæt hakkede tomater og basilikum, og krydr med salt og peber. Tænd ovnen til 250°.

Varm olie i en ny pande. Tag aubergineskiverne op i hånden og pres saften ud. Skær skiverne i mindre stykker, og brun dem i olien. Bland så pasta, tomat sauce og auberginer sammen i et ildfast fad, og drys med osten. Fadet stilles 5 min i den varme ovn, evt under grill det sidste minut.

Det er besværet værd! TV2, 20/6-95.

*1–2 auberginer
6 tomater
500 g penne pasta
2 fed hvidløg
frisk basilikum
1 dl olivenolie
1/2–1 dl parmesanost
salt, peber*

Pasta, Pappardelle med parmaskinke og asparges

Pappardelle er den brede båndpasta. Kog den.

Smelt smør og olien på panden. Skær aspargsene i skiver, tilsæt dem med citronsaft, fløde og bouillon, og lad det simre et par minutter. Skær skinken i strimler, og tilsæt den sammen med hvidvinen. Lad det simre videre på panden et par minutter. Smag til med salt og peber, og tilsæt basilikum. Bland den kogte pasta med suacen og den revne parmesan. (Husk, at basilikum kun kan tåle meget lidt varme).

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*500 g pappardelle
100 g skivet parmaskinke
300 g grønne asparges
1/2 hønsebouillonterning
1 tsk citronsaft
1 håndfuld basilikum
50 g smør
2 dl piskefløde
1 spsk olivenolie
1 dl hvidvin
1 kop reven parmesanost
salt, hvid peber*

Pasta, Penne med hvide bønner

Cannellini-bønner er bedst, – ellers de største hvide, der kan fås. Svits hvidløgene i olie til de er gyldne, og tag med op. Hak løget, og svits det i nogle minutter. Skær salviebladene i strimler, og tilsæt dem sammen med tomaterne. Tilsæt tilsidst bønner og bouillonterningen opløst i lidt vand, salt og peber, og lad det hele småsnurre i ca 20 min. Kog pennene, og vend dem i saucen. Server straks, evt som tilbehør til kød.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

*300 g penne
200 g kogte hvide bønner
10 salvieblade
2 dl olivenolie
5 modne tomater
1/2 løg
3 fed hvidløg
1/2 oksebouillonterning
salt, peber*

Pasta, Spaghetti a la Puttanesca (kapers, ansjoser og sorte oliven)

Olivenuolien bør være ekstra jomfru; puttana betyder i øvrigt luder. Skær de sorte oliven i både. Kom halvdelen af olien på panden, hak ansjoserne og svits dem til de er opløst. Tilsæt hvidløg, og lad det småsnurre i 15 sek. Skru lidt op for varmen, og bland tomater, salt og peber i. Tilsæt derefter kapers, oliven og oregano, og lad retten småsnurre 20–40 min, indtil tomaterne har skilt sig fra olien. Imens koges pastaen. Tilsæt resten af olien inden pastaen vendes i saucen.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

500 g spaghetti
1 dl olivenolie
6 ansjosfileter
2 fed hvidløg
2 dåser hakkede tomater
1 spsk hakket oregano
4 spsk kapers
20 sorte oliven
salt, peber

Pasta, Tagliatelle med citron

Riv 1 tsk skal og pres 3 tsk saft af citronen. Kog det med smørret på panden, og lad det boble i ca 30 sek. Kog pastaen. Hæld fløden på panden, og lad det småkoge til fløden er reduceret til ca det halve. Smag til med salt og peber. Vend pastaen i saucen sammen med basilikum og parmesan

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

250 g tagliatelle
1 økologisk citron
50 g smør
2½ dl piskefløde
salt, hvid peber
1 spsk strimlet basilikum
1 kop reven parmesan

Pasta, Tagliatelle med laks og Martini-sauce

Høvl skallen af citronen i tynde strimler, og pres 1 tsk saft ud af resten. Kom olie og smør på panden, hak løget, og svits det til det er gyldenbrunt. Tilsæt fløden, martini, bouillon, citronskal og -saft, safran, salt og peber, og lad det hele småsnurre i 20 min.

Kog pastaen, skær laksen i strimler. Bland den kogte pasta med saucen, og tilsæt laksen. Serveres uden parmesanost.

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

250 g tagliatelle
4 skiver røget laks
¼ økologisk citron
1 stort rødløg
¼ l piskefløde
¼ l kaffefløde
1 dl Martini, 1 spsk smør
1 spsk olivenolie
1 tsk hønsebouillon
1 knsp safran
salt og hvid peber

Pasta, Tripoline med gorgonzola og svampe

Svits svampene i smørret i 5 min, og tilsæt fløden. Kom gorgonzola, parmesan, og hvidvin i, og lad det småsnurre i ca 10 min. Kog pastaen. Tag saucen fra varmen, smag til med salt og peber, og tilsæt trøffelolie.

Bland den kogte pasta med den varme sauce, og server straks. Evt kan retten pyntes med bredbladet persille og parmesan. [Der er formodentlig til 6–8 personer. Gorgonzolamængden er rigeligt stor; den kan sikkert halveres.]

Rud Christiansen, Alt for Damerne, 1998.

500 g tripoline
2 håndfulde svampe
50 g smør, ½ l piskefløde
200 g gorgonzola
50 g parmesan
1 dl hvidvin
salt, peber
1 tsk trøffelolie
evt bredbladet persille

Pastinaksuppe, krydret

Bouillonon kan være fra en terning.

Pastinakkerne skrælles og skylles, løget pilles og begge dele rives ret fint. Hvidløgget pilles.

Lad fedtstoffet gyldne i en gryde, kom løg og pastinaker i, og pres hvidløgget direkte ned i gryden.

Lad alt snurre for svag varme, til det hakkede løg er blevet gennemsigtigt. Så røres sennepspulver i, og bouillonon tilsættes. Bring suppen i kog, læg låg på gryden, og lad suppen simre sagte i ca 20 min.

Smag den færdige suppe til med salt og peber, fordel den i 4 suppetallerkener, læg en klat crème fraîche oven i hver portion, og drys med fintklippet persille.

Vivi Berendt: Mine bedste supper.

2 store pastinakker
1 stort løg
1 fed hvidløg
2 spsk smør
1 l god bouillon
3 tsk sennepspulver
salt
hvid peber
1 dl crème fraîche
1 bdt persille

Perlebyg, –rug, –spelt

Kog perlene i vand med lidt salt, i følgende forhold:

Perlebyg: 1 dl/1½ dl vand, 20 min

Perlerug: 1 dl/2 dl vand, 15–20 min

Perlespelt: 1 dl/2 dl vand, 15–20 min

Det anbefales på pakningen at skylle i hvert fald perlespelten inden kogning.

Pakning 2009, Anders.

perlebyg
perlerug
perlespelt

Pesto

Basilikumbladene befris for grove stilke, og stødes sammen med pinjekærner og hvidløg i morteren. Blandingen hældes i en skål. Parmesanosten røres i, med så meget olie at blandingen får en passende grødagtig konsistens.

Pesto'en kan eventuelt varmes, men den må ikke koges.

2 håndf basilikumblade
50 g pinjekærner
2 fed hvidløg
50 g reven parmesanost
½–1 dl olivenolie

Pesto af ramsløg

Skyl krydderurterne, og lad dem dryppe helt af, inden du plukker dem i grove stykker. Der må godt komme lidt stilke med.

Kom ramsløg, persille, brød, hasselnødder og rapsolie i en blender, og blend til en grov dip.

Smag til med salt, peber og evt. rørsukker eller honning.

Meyer, Politiken 27/3-2011

ca 20 blade ramsløg
1 bundt bredbladet persille
30 g frisk brød uden skorpe
50 g hasselnødder
1¼ dl koldpresset rapsolie
havsalt, friskkværnet peber
evt lidt rørsukker/honning

Pesto af skvalderkål

Skvalderkålen skal være frisk og afdryppet. Mandlerne smuttes. Hvidløget pilles og hakkes.

Kom alle ingredienser, minus salt og peber, i en food processor. Blend til en jævn sauce, og smag til med salt og peber, og eventuelt lidt mere citronsaft.

Vend det fx i en friskkogt pasta.

Kan også blendes af nye mælkebøtteblade.

Blichfeldt, FAA 10/4–2010.

*100 g skvalderkålsblade
40 g mandler
1 lille fed hvidløg
3 spsk olivenolie
3 spsk citronsaft
salt og
friskkværnet peber*

Pighvar en papillote

Højst 150 g klargjort fisk pr pakke. Fond kan produceres af en bouillon-terning: opløs en halv terning i 1 dl kogende vand. Pil og hak løgene fint. Smelt smørret i en gryde, tilsæt løget, og lad det simre mindst 10 min, det må ikke brunes. Tilsæt fond og hvidvin, og lad det koge ind i 10–15 min, der skal være ca 1½ dl tilbage.

Imens klippes bagepapir i 4 cirkler à 30 cm's diameter. Fold sammen på midten og fold ud igen.

Når saucen er kogt ind, tilsættes cremefraiche og urter, og det koger lige op 1–2 min. Varm ovnen til 180° (varmluft: 160°). Fordel fisken imens på de 4 cirklers ene halvdel, og fordel saucen ovenpå. Den anden cirkelhalvdel foldes nedover, og papiret pakkes omhyggelig omkring indholdet, med skarpe folder. De 4 pakker sættes i en bradepande ind i ovnen; bages i 18–20 min. Fra "Spis fisk", Coop 2010

*25 g smør
2 små løg
1¼ dl tør hvidvin
1¾ dl fiskfond
1 kg pighvar i 4 fileter
2½ spsk cremefraiche 18%
3 spsk hakket syre
eller basilikumblade*

Pistacieflager

Pistaciekernerne (usaltede) hakkes fint. Ingredienserne hældes i en røreskål. Glukosen tages fx med fingrene, dypet i vand, til en valnøddestor kugle. Det hele æltes sammen til en ensartet dej (brug gerne en røremaskine med dejspartel). Tril dejen til kugler, ca 10 g i hver.

Kuglerne stilles på en bageplade beklædt med bagepapir. Stil dem med god afstand og bag kun max. 4 ad gangen (husk det er en god idé med et par ekstra, da de er ret så porøse og nemt kan knække).

Kuglerne bages ved 160° til de er helt flydt ud og let gyldne, 5 – 7 minutter. Løsn dem straks med en paletkniv og lad dem afkøle direkte på bordet. Ved servering til en dessert, kan man drysse grofthakkede pistaciekerner som pynt.

Blomsterberg, DR1, 14/9-2010.

*50 g sukker
50 g pistaciekerner
50 g smør
50 g glukose
25 g hvedemel
evt 30 g pistaciekerner*

Pizza med gedeost

Melet kan da være usigtet speltmel, og ostene en fast 45+.

Opløs gær og salt i vandet, tilsæt mel og ælt, til dejen er smidig og ikke hænger fast i bordet. Ælt så længe, du orker. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse i ca 1/2 time.

Slå dejen ned, og ælt den igennem, rul den til en pølse, og skær den i 8 stykker. Tril dejstykkerne til kugler, og rul dem meget tyndt ud, ca 12 cm i diameter. Læg bundene på bageplader med bagepapir.

Skær tomaterne i tynde skiver. Rør tomatpureen med hvidløg og olie, og fordel den i et tyndt lag på bundene. Dæk bundene med tynde osteskiver eller reven ost, derpå de tynde tomatkiver. Drys pizzaerne med salt, peber, dryp med lidt honning, og bag dem ved 225° varmluft i 8–9 min.

Rist pinjekernerne gyldne på en tør, hed pande. Server pizzaerne rygende varme, med basilikumblade og pinjekerner på toppen.

Server med fx rucolasalat. Tip: En god, kraftig olivenolie, citron-olivenolie, chili- eller basilikumolie vil også være dejlig i tomatpureen.

Scheftelowitz, Pol 17/7–2010

Dej:
 25 g gær
 2 dl lunkent vand
 1/2 tsk salt
 100 g rugmel
 200 g hvedemel
 Fyld:
 70 g tomatpuré
 2 fed hvidløg
 1 spsk olivenolie
 200 g gederulle (ost)
 250 g søde tomater
 lidt honning
 salt, peber
 Topping:
 40 g pinjekerner
 1/2 potte basilikum

Porrer, honningglacerede

Tænd ovnen til 200°. Et bundt porrer skæres i mindre stykker. Smør et ildfast fad med smør, og læg porrene i som sardiner i en dåse. Smør honning over og fordel smørklatter øverst. Bages 1/2–1 time afhængig af mængde og tykkelse.

Weekendavisen 1997.

porrer
 honning
 smør

Rabarberkage med nødder

Skyl og rens rabarberne og skær dem i små stykker. Hak nødderne fint. Pisk olie med brun farin, tilsæt ægget og pisk sammen. Bland mel, natron, bagepulver, salt og vanillesukker. Hæld det i dejen skiftevis med fromage frais, mens der piskes. Tilsæt nødder og rabarber, og rør godt rundt. Hæld dejen i en smurt springform på ca 25 cm, og bag i 50 min ved 175° (kortere tid hvis formen har større diameter). Lad den køle af i springformen, og server den afkølet — evt med en smule flødeskum rørt med vanillesukker og en anelse kardemomme.

Til 8–10 personer.

Politiken 6/5-01.

3–4 dl rabarberstykker
 150 g nødder, fx val-
 hassel- og pistacie-
 3 dl brun farin
 1 1/2 dl solsikkeolie
 1 æg
 5 dl hvedemel
 1 tsk natron
 1 tsk bagepulver
 1 tsk salt
 1 spsk vanillesukker
 2 dl fromage frais

Rabarbersuppe

Rens rabarberne og skær dem ud i medgørlige stykker. Kog dem med 2 kopper vand, hvidvinen, citronsaften og en flækket stang vanille. Når rabarberne er godt møre, fiskes vanillestangen op, tørres af og lægges tilbage i vanillesukkerskålen, hvor den kom fra. Resten blendes, passeres gennem en fin sigte, og stilles på køl til sekundet før servering. Flødeskum, pocherede sneæg eller vanilleis er alt sammen dejligt tilbehør. Og ingen har endnu hørt om stressede rabarber.

Information 10/5-01.

*1 kg rabarber
1 kop hvidvin
1/2 kop citronsaft
150 g rørsukker
vanille*

Rabarbersuppe med fløde

Skær rabarberne i mindre stykker og kom dem og saften af en halv citron i gryden. Kom vand og sukker heri. Lad suppen simre i 5–6 min. Kom suppen op i en skål og lad den blive helt kold. Lige før den skal serveres, blend den jævn og skummende og smag til med citron. Kom i tallerkener og server med piskefløde. Som den er eller let pisket.

Sæt en tallerken med en skummende, lyserød suppe foran gæsterne. Og se smilet brede sig.

Irma Krydderiet Maj 2011

*500 g rabarber,
rensede og snittede
1 økologisk citron
4 dl vand
2 dl sukker
2 dl piskefløde*

Radise-agurke salat I

Skær radiserne i små terninger. Skær agurkerne igennem på langs, og udkern dem med en testke. Skær dem i små terninger. Snit forårsløgene fint. Bland yoghurt, honning, karry og salt. Vend grøntsagerne i cremen umiddelbart før serveringen, og smag det til.

Scheftelowitz, Pol 18/4-2010.

*2 bundter radiser, 250 g
1-2 agurker
2 forårsløg
100 g græsk yoghurt 10.pct
1 tsk flydende honning
1 tsk karry, salt*

Radise-agurke salat II

Skær agurken i små tern, og skær radiserne i skiver. Bland det i en serveringsskål. I en anden skål røres dressingen sammen; smag til med salt og peber. Held det over salaten, og vend det rundt.

Hahnemann, via Blichfeldt, FAA 10/4-2010.

*1 bundt radiser (10–15 stk)
1 agurk, 1 hvidløg
1 dl græsk yoghurt
2 spsk friskhakket mynte
salt, friskkværnet peber*

Ribchup

Ca 4 flasker a 250 ml.

Kog bærrene med vand, der kun lige dækker (ca 1,6 l) i 20–25 min, indtil bærrene er møre.

Si saften fra (ca 1,8 l), hæld den tilbage i gryden og mos bærrene igennem en sigte. Kasser de overskydende bærrerter og bland mosen med saften i gryden. Tilsæt eddike, sukker og krydderier og kog op.

Lad det hele koge ind i 15–20 min, indtil konsistensen er tyktflydende, – ikke saftagtig, mere sirupsagtig. Smag til undervejs.

Hæld den varme ribchup på steriliserede flasker og luk til med det samme.

Kan opbevares på hylden før åbning, efter åbning på køl.
syltedronningen.dk 22/7-2018

*2 kg ribs
500 g sukker
300 ml æblecidereddike
1 tsk salt
2 tsk stødt allehånde
1/2 tsk cayenne peber
1/2 tsk stødt enebær*

Ribs, salte rysteribs

Skyl ribsene og lad dem dryppe lidt af i et dørslag. Vend forsigtigt ribsene med salt, sukker og godt med peber. Lad dem trække 10–15 min på køl. Smag evt til med sukker/salt.

Bær fra Samvirke, 2015

*125 g ribs
1 tsk flagesalt
1-2 spsk sukker
friskkværnet peber*

Rijstafel

Ris er naturligvis grundbestanddelen. Hertil serveres flere eller færre småretter.

Saté Babi (Små spyd): Varm forsigtigt boemboe saté i 3 spsk olie. Tilsæt goela djawa, ketjap og en kop santen. Afkøl blandingen, og lad de rå kødstykker trække i mindst 1 time. Kødstykkerne sættes på pinde og grilles i ovnen i et ildfast fad. Hertil serveres gado-gado (peanut) sovs.

Rejeret: Varm løgene og krydderierne i olie, tilsæt rejerne og asem vandet. Varm under stadig omrøring og tilsæt santen.

Djævleæg. Hårdkog æggene. Varm krydderier, løg og trassie i olie. Tilsæt salam, goela djawa og en kop santen. Lad æggene blive varmet med, og skær dem i fire stykker før servering. Hæld lidt af sovsen over æggene.

Fast tilbehør må være: stegte løg, stegte bananer, kro-eboek oedang (rejebrød), æggekage skåret i strimler, kogte bønner og/eller ærter, mango chutney, ketjap benteng, sero-endeng (ristet kokosmel og peanuts). Det er nemt selv at riste kokosmel, fx med solsikkefrø, på en tør pande.

Hønsekød, kyllingelever. Marinade til kogt hønsekød: 4 spsk ketjap, 4 spsk olie, saft af $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{1}$ citron, 1 tsk salt, 1 tsk stødt ingefær, 1 stort fed hvidløg, $\frac{1}{2}$ tsk paprika.

Friske grøntsager: agurker, grønne ærter, tomater, mangoefrugt, peberfrugt, bønnespirer, melon.

Syltesager: syltede tomater, rosiner, peanuts, syltet ingefær, syltede mandariner, perleløg.

Krydderier: sambal manis ('sød'), boemboe roedjak ('af frugter').

Eksotisk: atjar tjampoer, ikan terie (små tørrede fisk, dybsteges).

Risengrød til 4 personer

Det hele handler om den rigtige, tykbundede gryde.

Denne risengrød er ret flydende. Bring mælken i kog i en kasserolle (teflonbelagt). Hæld den så over i en tykbundet gryde med risene og lidt salt. Det skal koge ved meget svag varme til risen er mør, 35–45 min afhængig af ristype. Kom mere mælk i, hvis grøden bliver for fast.

Camilla Plum tilsætter en flækket vaniljestang fra be-gyndelsen. Politiken, 2003.

Ristede hasselnødder . . .

Fordel kernerne på pladen. Tænd ovnen til 175° varmluft, og tør kernerne i 15 min. (Også med andre nødder.)

ris

Saté Babi:

250 g svinekød

2 top tsk boemboe sesaté

$\frac{1}{8}$ slice goela djawa

2 tsk ketjap benteng

salt

gado gado til sovs

Rejer:

4 oz rejer (100 g)

2 tsk hakkede løg

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

1 tsk sambal oelek

1 tsk serehpowder

2 djeroek leaves

1 salam leaf

$\frac{1}{2}$ cup of santen

lidt sukker, salt

1 spsk asem water

Æg:

4–5 æg

2 tsk sambal oelek

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

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

3 tsk hakkede løg

a small piece of trassie

1 salem leaf

$\frac{1}{8}$ slice goela djawa

1 oz coco-nut

for the santen

120 g grødris

1 l mælk,

måske 2–3 dl mere

en lille smule salt

Friske, nyknækkede

hasselnødder

Rodfrugter med hyldeblomstsaft

Rengør rodfrugterne og skær dem og pæren i lige store lange både. Tænd ovnen på 220°. Beklæd et ovnfast fad med bagepapir og hæld grøntsager og pære i. Hæld hylde og eddike over og vend det rundt. Krydr godt med salt og peber og steg rodfrugterne i ovnen i ca 20 min.

Pynt med lidt hakket persille.

Net, dec 2012

500 g gulerødder
200 g pastinakker
200 g persillerødder
1 pære
1 dl konc. hyldeblomstsaft
2 spsk mild lys balsamico
salt, peber
persille

Rodfrugter/scoresalat

Skræl rødbeder, selleri, gulerødder og kartofler; hvis kartoflerne er rengjorte, kan de beholde skrællen på. Skær rodfrugterne i stænger, 1-1½ cm tykke, og 3 cm lange, og læg dem i en skål. Skær hvidløgene i bittesmå tern. Bland marinaden af olie, citronsaft, salt og peber og hvidløg, og hæld den over rodfrugterne. Rør godt rundt.

Læg bagepapir i en bradepande, pas på at det dækker alt, også lidt op ad siderne. Hæld rodfrugterne i, og drys med oregano. Sæt det i oven, 230° (190° på varmluft), og bag ialt ca 45 min. Pil løgene, og skær dem i skiver. Efter ca 20 minutters bagning vendes rodfrugterne forsigtigt, og løgskiverne lægges øverst.

1½ kg bagekartofler
rødbeder, selleri, gulerødder,
løg
½ dl olivenolie
2 spsk citronsaft
2 tsk tørret oregano
2 fed hvidløg
salt og peber
2-3 store løg

Rugbrød

Aftenen før røres surdej, rugmel, vand og salt sammen. Blandingen stilles lunt til næste dag.

Næste dag tilsættes kerner og vand til dejen. Det hele æltes i 10 min. Nu er dejen som en meget tyk grød. Tag så en klump fra til surdej. HUSK DET NU!

Smør 2 forme godt, kom dejen i, og bank dejen sammen i formene. Glat omhyggeligt overfladen på brødene. Lad dem så hæve 4-5 timer.

Opvarm ovnen til 175°. Brødene stilles på næstnederste rille og bages 1½ time. Herefter tages brødene ud, de pensles rigeligt med vand, og stilles tilbage i ovnen i ¾ time. Herefter tages de ud af formen.

Hvis surdejen er mere end 6 dage gammel kan brødene smage lidt surt den første dag (men ikke de følgende dage). Surdejen kan gemmes i op til to måneder i køleskab. Anbring den i et syltetøjsglas, og hæld saltmængden beregnet til næste bagning over. Luk med låg.

Kate, ca 1968

Aften:
1 kopfuld surdej
1 kg rugmel
1 l vand (max 27°)
2 spsk groft salt
Morgen:
¾ kg skårne rugkærner
1½ dl vand (max 27°)
lidt smør

Rugbrødssurdej

Gæren bør være i økologisk kvalitet, som har den bedste sammensætning af mælkesyrebakterier og gærceller. Gæren må gerne have stået i stuetemperatur i et døgn forinden, for derved øges mængden af mælkesyrebakterier.

Første aften: Det hele blandes sammen til en lind grød. Henstår lunt (22–24°) i et døgn i et glas med let påsat låg.

Anden aften: Vand og mel blandes til en lind grød og iblandes grunddej I; henstår igen i et døgn på et lunt sted. Surdejen er derefter færdig til brug og kan opbevares i køleskab. Husk altid at tage surdej fra ved fordejen til næste bagning.

Opfriskning af surdej. Hvis surdejen ikke bruges inden for tre uger, kan den friskes op. Dette gøres ved at man tager 1 dl vand, blander det med 100 g rugmel og 1/2 dl af den gamle surdej. Denne blanding henstår i ca 4 timer ved stuetemperatur og sættes derefter i køleskab.

Arion, 2015

Første aften: Grunddej I

1 dl vand (ca 37°)

1/2 g økologisk gær

80 g fint formalet rugmel

1 spsk yoghurt

Anden aften: Grunddej II

1 dl vand (ca 37°)

80 g fint formalet rugmel

Rødbede-carpaccio

Kog rødbederne møre i saltet vand. Hæld koldt vand på, og gnid skindet af. Skær dem i tynde, tynde skiver. Et trøffeljern er velegnet, eller blot tålmodighed og en skarp kniv. Hæld lidt olivenolie ud på en tallerken, så rødbedeskiver, mere olie ovenpå, og høvl så fine spåner af parmesan over. Lav en omkransning med rucola salatblade.

N. Simonsen, Inf. 11.10.97.

rødbeder

olivenolie

parmesan

rucola

Rødbedepuré

Skær rødbeder i 1 cm store tern. Kog dem sagte møre i fløden, som samtidig koger godt ind og bliver tyk. Det hele blendes. Hvis det i stedet skal puréres, skal det nok koges en times tid. Rør smør og æggeblommer i, og smag til med salt og peber.

Tænd ovnen til 125–150°. Puréen hældes i 5-6 små, smurte, ovnfaste forme. Det hæver lidt, så fyld kun 4/5 op. Sæt formene i ovnen, eventuelt dækket med folie, og bag dem ca en time. De vendes forsigtigt ud. Det smager vidunderligt til alt.

Weekendavisen 1995.

300 g skrællet rødbede

3 dl piskefløde

15 g smør

3 æggeblommer

salt og peber

5-6 miniforme

Rødbedesalat

Kog rødbederne en times tid. Pil dem som kartofler, skær dem i terninger, og hæld dressing over, med masser af hvidløg. Til sidst drysses en ordentlig håndfuld hakket persille ud over.

Weekendavisen 1995.

1 kg rødbeder

olie-eddike dressing

hvidløg

persille

Rødbedesalat med blå ost

Kog rødbederne i saltet vand i ca 45 min. Bland dressingen, af olie, balsamico-eddike, akaciehonning, og salt og friskkværnet peber. Hak rødløget, og kom det i. Rist pinjekernerne på en tør pande.

Skyld rødbederne i koldt vand, og gnid skallen af. Skær dem i skiver, og halver dem. Vend de varme rødbedskiver i dressingen, og drys smuldret ost og pinjekerner over.

Femina, december 2003.

500 g rødbeder
150 g ØkoBlue el.
anden mild blå ost
50 g pinjekerner
3 spsk olie, 1 rødløg
1 spsk hvid balsamico
1 tsk acaciehonning
salt, peber

Rødbede/rodfrugter i fad

Grønsagerne skæres i tern. Tænd ovnen til 200°. Smør et ildfast fad (med høj kant) med lidt af smørret. Hak hvidløget og fordel det og grønsagerne i fadet, hæld bouillon ved, og fordel resten af smørret ovenpå. Drys med salt og peber. Bag det ca en time, uden låg, til grønsagerne er møre. Vend dem et par gange undervejs, så væden fordeles og det øverste lag ikke bliver tørt. Prøv med en rødbedetern om den er mør.

Drys med hakket persille ved serveringen.

Helse, september 1998.

300 g rødbede
200 g kartofler
200 g selleri
2 løg
2 gulrødder
20 g smør
1 dl bouillon
2 fed hvidløg
1/2 bdt persille

Røde julekugler

Ælt marcipan, frysetørrede jordbær og marmelade (god!) sammen til en ensartet masse. Del den i 20 lige store stykker. Tril alle stykkerne til helt runde kugler, og læg dem på bagepapir. Lad dem lufttørre utildækket ved stuetemperatur i et par timer.

Kom æggehviden i en lillebitte skål. Blend de frysetørrede jordbær og flormelis til fint støv i en minihakker, og kom det op i en anden og større skål. Dyp 2–3 rene fingre i æggehviden, og tril en kugle imellem dine hænder, så de fugter hele overfladen godt. Kom den fugtige kugle direkte op i jordbærblandingen, og vend den rundt med en lille ske. Fisk julekuglen op, og lad den tørre på bagepapiret. Gentag, indtil alle kuglerne er færdige, og lad dem lufttørre helt. Opbevar dem i køleskab med bagepapir imellem lagene i en beholder med tætsluttende låg i op til 2 uger.

Mette Blomsterberg, jul 2020

220 g ren rå marcipan
12 g frysetørrede jordbær
30 g jordbærmarmelade
Til lim og drys:
30 g past. æggehvide
10 g frysetørrede jordbær
10 g flormelis

Rødgrød

Skyld bærrene. Hæld dem i en gryde med så meget vand, at bærrene lige dækkes. Bring langsomt i kog, sluk så, og lad bærrene trække 10–15 min.

Si saften, og hæld den tilbage i gryden. Smag til med sukker, ca 150 g/l. Rør en jævning af sagomel (eller maizena) og vand, 4–5 spsk til 1 l saft, rør den i, til grøden har en passende konsistens; husk at den kolde grød bliver betydelig stivere.

Hæld grøden i en skål, og drys en skefuld sukker på, så den ikke trækker skind. Servér med fløde.

*ribs
hindbær
sure kirsebær
solbær
sukker
lidt sagomel
eller maizena*

Sagovælling

Kog grynene i mælken 15–20 min ved svag varme.

*$\frac{3}{4}$ –1 dl sagogryn (tapioka)
 $\frac{1}{2}$ l sødmælk*

Saltimbocca alla Romana

Skiverne af kalvekød kan fx fås ved at gennemskære 2 wienersnitzler. Læg et par salvieblade på hver kalveskive. Fæst en skinkeskive øverst, med en kødnål eller et par tandstikker i hver ende. Læg kalvehalvdelen i en tallerken med mel, og steg dem derefter på panden i olie. Vend stykkerne, og spæd op med vinen. Lad det dampe et par minutter, og tilsæt smørret inden servering. Pasta Plus, juli '97.

*4 tynde skiver kalvekød
4 skiver parma skinke
1 kvist salvie
1 dl hvidvin
mel
olivenolie
smør*

Selleri-fritter

Sellerien skæres i stave, som tykke pomme frites. De steges i rigelig olie på panden. Groft salt, peber, og persille drysses over i sidste sekund.

De kan steges om eftermiddagen og varmes i ovnen lige inden de skal spises. Weekendavisen 1995.

*1 selleri
olivenolie til stegning
salt, peber
persille*

Selleri-kartoffel gratin

Kartofler og selleri skrælles. Der skal være ca 300 g skrællet selleri. Så koges kartofler og selleri møre sammen i en gryde. Derpå passeres de gennem en sigte – ikke noget med blender her – ned i et ildfast fad. Krydderurterne hakkes, og tilsættes med salt og peber. Ost, æggeblommer og fløde blandes og lægges øverst på puréen. Den bager ved 225° til den er pænt lysebrun. Weekendavisen 1995.

*600 g melede kartofler
1 knoldselleri
salt, peber
krydderurter
2 spsk revet parmesan
2 æggeblommer
2–3 spsk piskefløde*

Selleri-remoulade

Mayonnaisen er bedst som hjemmerørt, af 2 dl olivenolie, 2 æggeblommer (og lidt salt). Tilsæt hvid vineddike, og mild dijon-sennep.

Skræl sellerien helt ren, og del den i kvarte. Riv dem på den grove side af et rivejern, direkte ned i en skål vand tilsat halvdelen af citronsaften. Imens bringes ca $\frac{3}{4}$ l vand tilsat resten af citronsaften og lidt salt i kog. Lad sellerien dryppe af i et dørslag, og plump den så ned i det kogende vand. Så snart det koger igen, tages gryden fra ilden, og sellerien hældes tilbage i dørslaget. Herefter aftørres snitterne yderligere, i viskestykker eller lignende; de skal være helt tørre. Når de er kolde blandes de med mayonnaisen. Serveres kold, drysset med hakket persille. Rikke Kringelbach.

*1 lille rodselleri
3 spsk citronsaft
 $\frac{1}{2}$ bdt persille
2 dl mayonnaise
1 spsk vineddike
1–2 spsk dijon-sennep*

Sesamflager med chokoladecreme

Mandlerne hakkes fint (mandelkværn). Smør og sukker smeltes i en gryde. Heri blandes mandler, sesamfrø og tilsidst mel og fløde. Massen ristes kort tid.

Tænd ovnen til 170°. Sæt massen af på bagepapir i små klatter; portionen er til 16 flager, på een (stor) plade. Flad dem lidt ud med en gaffel dyppet i mælk. De bages 8–10 min til de er gyldenbrune. Lad dem køle af på bordet.

Chokoladen smeltes i vandbad til den er lidt varmere end lun. Lidt af creme fraichen kommes op i den varme chokolade og der røres godt. Herefter kommes chokoladen over i den kolde creme fraiche, og det hele vendes sammen. Cremen deles i små portioner, der lægges mellem to flager.

Meyer's Køkken, nov 1995.

*flager:
40 g smør
50 g melis
25 g mandler
25 g sesamfrø
10 g hvedemel
 $\frac{1}{2}$ spsk fløde 13
chokoladecreme:
1 dl creme fraiche 38%
40 g hvid chokolade*

Slåensirup

Bærrene skal have været frosne.

Kom alle ingredienser i en gryde, kog det op, og lad det koge i ca 10 min. Lad væsken løbe gennem en finmasket sigte, undlad at presse på bærrene, det skal kun være den klare saft, der løber gennem sigten. Hæld den klare saft tilbage i gryden, og kog den ind til sirupskonsistens (ca $\frac{1}{3}$).

Bruges: på yogurt, i sauce til vildtretter, fuglelever, dressing til bagte rodfrugter, eller kålsalat, ...

*300 g slåenbær
1 l vand
2–300 g rørsukker
1 dl æbleeddike
eller 4 spsk citronsaft*

Avis, 2011

Solsikkesmåkager

To plader a 16 småkager. Fedtstof og sukker røres til en fast masse, herefter røres æg og de øvrige ingredienser i. Dejen sættes i små toppe på bagepapir, og mases til 1/2 cm's tykkelse; den flyder meget ud. Bages ca 10 min ved 180° i almindelig ovn. Skær dem fri af hinanden mens de er varme. Smager bedst, når de er kølet lidt ned!

Ulla, september 2017

100 g smør, 150 g sukker
1 æg, 50 g mel
1 tsk vanillesukker
1 tsk bagepulver
1 lille drys salt
2 1/2 dl solsikkekerner
1 dl sesamfrø

Spaghetti alla carbonara

Sæt rigeligt vand over til kogning af pastaen. Skær baconen i mindre strimler.

Medens pastaen koger svitses baconen i smørret. Tilsæt salt og peber, hæld hvidvin og fløde i, og lad kødsaucen småsimre i 5 min.

Når pastaen er færdig, dryppes vandet af (lad et par dråber sidde tilbage). Bland så kødsaucen og parmesanosten i. Til slut vendes de to æggeblommer i.

TV2, 15/8-1995.

500 g spaghetti
125 g røget bacon
50 g smør
salt/peber
1 dl hvidvin
2 dl fløde
2 spsk revet parmesan
2 æggeblommer

Squash/gulerodskage

De 3 dl squash kan erstattes med 3 dl revet gulerod, og de 2 dl rosiner med 2 dl knust, afdryppet ananas.

Formen, der skal være ca. 25 cm i diameter, smøres. Æg, rørsukker og olie piskes sammen. De tørre ingredienser blandes og vendes ned i dejen. Gulerødder/squash og rosiner/ananas tilsættes, og dejen røres grundigt sammen. Massen hældes op i formen, og kagen bages midt i ovnen ved 175° i ca. 45 minutter. Kagen vendes ud.

Hvis du laver dobbeltportion, kan du bage kagen i en lille bradepande.

Til glasuren kan osten være en Philadelphia-smøreost, naturel, light. Riv skal af en halv citron og pres 1 spsk saft ud. Bland citronskal, saft, sukker og ost – gerne ved brug af elpisker – og fordel glasuren over kagen.

smør til formen
2 store æg
225 g (2 1/2 dl) rørsukker
1 1/4 dl olie
150 g (2 1/2 dl) hvedemel
3 tsk bagepulver
1/4 tsk salt, 1–3 tsk kanel
3 dl revet squash
2 dl rosiner
50–75 g hakkede nødder

Evt. glasur:

100 g smøreost
1 dl melis, 1/2 citron

Squash-kartoffel-pandekager

Skræl og riv kartoflerne groft. Kom dem i en skål og krydr med lidt salt og peber. Lad det trække kortvarigt, og pres saften ud af kartoflerne og smid den væk. Squash og løg rives ligeså, og blandes med timianbladene i skålen med kartofler. slå æggene ud heri, og rør mel og lidt ekstra salt og peber i blandingen.

Opvarm en stegepande med lidt olie, og sæt kartoffelblanding på med en ske som små pandekager. De steges gyldenbrune på begge sider.

Spis fx med bønnensalat til.

Politiken, 25/8–07

500 g store kartofler
salt og peber
1 lille grøn squash
1/2 løg
2 kviste timian
2 æg
35 g mel
1/2 dl olivenolie

Stenalderbrød (ikke så meget som en knivspids mel)

Formindsket opskrift: Bland det hele sammen, og kom det i en sandkageform (teflon, eller grundigt smurt). Bages 45–50 min ved 160° (150° varmluft) fra en kold ovn. Det bliver kun ca 3 cm højt. Kong Hans via Karin 2, Nov 2013

*450 g kerner ialt:
græskar, solsikke, valnød,
mandler, hørfrø, sesamfrø,
1/2 tsk salt, 3 æg
2 spsk olie*

Stikkelsbærgrød

Kog bær og sukker forsigtigt i vandet. Udrør kartoffelmelet i lidt koldt vand. Tag gryden af ilden og hæld kartoffelmelet i under omrøring.

Modne bær er bedst; de umodne kræver lidt mere sukker. Grøden er ganske stærk.

*500 g stikkelsbær
100 g sukker
2 1/2 dl vand
1 spsk kartoffelmel*

Svampesalat

Der kan bruges andre svampe, og andre nødder.

Rist svampene i olien med løgene (skalotteløg og hvidløg). Krydr med salt og peber. Kom balsamico-eddike på og lad det bruse op. Varm igennem til væden er fordampet, og køl af. Vend med blandet salat, høvlet parmesan og ristede pinjekerner. Kejsershattedepakning (Irma).

*olivenolie
150 g kejsershatte
1 stort løg, 1 fed hvidløg
salt og peber
balsamico eddike
1 salathovede
pinjekerner, parmesan*

Svampestuvning

(Østershatte/bøgehatte) Hak løget fint og svampene groft. Svits løget til det er gyldent og kom svampene på og svits dem med. Når det er gjort tilsættes fløde, mel og ketjap og det hele røres godt sammen. Derefter koges det ind efter behag.

*100 g svampe
1 lille løg
1/2 dl fløde 13
1/2-1 spsk ketjap
1 tsk mel*

Såning

Kultivatoren skal være ret smal. Afmærk sårillen. Træk kultivatoren igennem, 2–3 gange, så dybt som muligt. Vand i rillen, hvis det er i en tør periode. Efterlad to volde langs rillens to sider.

Små frø: De drysses i rillen med passende afstand; husk, at hvis du sår for tæt, får du større arbejde med at tynde ud.

Store frø (bønner, ærter, osv) lægges i rillen med den rigtige afstand. Derefter presse hvert enkelt med en finger et par centimeter dybere ned i rillen.

Når frøene er kommet i jorden, rives lidt jord fra voldene ned i rillen. Stamp så omhyggeligt i rillen med riven, med tænderne på tværs af rillen.

Stikløg: Riv evt lidt jord fra voldene ned i rillen og stamp så omhyggeligt med riven, med tænderne på tværs af rillen. Tryk så løgene halvt ned i den faste jord.

Til sidst, både efter frø og efter løg, rives et lag jord fra voldene løst hen over den stampede jord. Løg visne grene, gerne med torne, hen over bedet. Det holder delvis katte og hunde væk.

Ais' ho'de.

*små frø
store frø
stikløg
kultivator
rive
klargjort jord*

Torskerognssalat

Pil hinderne af den kogte afkølede torskerogn og kom den i en skål. Rør den sammen med fraichen, mayonnaisen, revet løg og citronsaft. Smag til med salt og peber.

Server rognen med 4 stykker brød, og grønt tilbehør, fx avokado, hovedsalat, rød peberfrugt, radise tomater.

Alle tiders Kogebog, Februar 2016

*150 g kogt torskerogn
30 g cremefraiche 9%
20 g mayonnaise
1 spsk fintrevet løg
2 tsk citronsaft
salt, peber*

Torsk i chilisaUCE

Torskefileterne kan være frosne torskestykker.

Porrerne skæres i skiver og svitses i smørret. Melet drysses voer, og der spædes med fløde og mælk under omrøring. Porrerne koges igennem, og saucen smages til med chilisaUCE, tomatpuré, salt og peber.

Torsken skæres evt. i stykker og lægges ned i saucen, og låg lægges på. Småkoger ca 15 min, til fisken er mør. Muslingerne varmes med det sidste par minutter.

“Spis bedre”, Brugsen, 1984.

*2–3 porrer (ca 400 g)
15 g smør
1 spsk mel
1 dl fløde og 1 dl mælk
1–2 spsk sød chilisaUCE
1/2 dl tomatpuré
salt, peber
450 g torskefilet
1 ds muslinger (150 g)*

Toscakage

Smelt smørret. Brug lidt af det smeltede smør til at smøre/pensle en springform. Formen kan eventuelt også drysses med rasp.

Pisk æggene med sukker til en tyk æggesnaps. Tilsæt det smeltede smør og fløden. Riv citronskallen og kom den i sammen med 2 spsk af citronsaften. Tænd ovnen til 160°. Vej melet af og drys bagepulver over. Kom det så i æggesnapsen lidt efter lidt under kraftig omrøring. Hæld dejen i springformen, og sæt den i den varme ovn. Den skal ialt bages ca 40 min.

I løbet af de første 20 minutters bagetid tilberedes mandelovertrækket således: smut og hak mandlerne (evt kan man bruge mandelflager). I en lille gryde blandes nu smør, sukker, mandler, fløde og mel. Blandingen koges op til den bliver grødagtig. Når kagen har bagt i 20 min tages den ud, og smøres med mandelovertrækket. Herefter viderebages kagen ca 15 min med mest ovenvarme, indtil mandelovertrækket er gyldenbrunt. Eventuelt kan temperaturen forøges lidt. Kagen hviler et par minutter inden den tages ud af formen.

100 g smør
2 æg
125 g sukker
2–3 spsk fløde
100 g mel
1 lille økologisk citron
1 tsk bagepulver
Mandelovertræk:
50 g mandler (evt
i flager)
50 g smør
50 g sukker
1 spsk fløde
1 spsk mel

Tournedos med gorgonzolasovs

Skær en lomme i hver tournedos. Gem 4 spsk gorgonzola og fordel resten i lommerne på kødet. Strø lidt peber på. Bind eventuelt en kødsnor om og steg dem ved stærk varme i ca 3 min på hver side. Salt dem let.

Tag kødet væk fra panden og pisk stegeskyen med sherre, creme fraiche og ca 4 spsk gorgonzola. Tilsæt bouillonterning og soja. Lad saucen koge sammen smag til med salt og peber. Tilsæt evt hakkede krydderurter.

Serveres fx med råstegte kartofler eller pommes frites og hele tomater stegt i ovnen. Tove 1993.

4 sk oksemørbrad, 3-4 cm
200 g gorgonzola
salt
peber
1/2 dl tør sherry
4 dl creme fraiche
1 oksebouillonterning
1/2 tsk kinesisk soja
evt persille eller kørvel

Vanillekranse I

Melet afvejes i en skål, og smørret smuldres i. Mandlerne smuttes, og hakkes fint (mandelkværn). Vanillestangen flækkes i lidt mel på skærebrættet, og kornene skræbes ud. Smørret må ikke være for koldt. Ælt det hele sammen. Hvis det ikke vil samle sig, kan en spsk vand tilsættes.

Pladerne smøres godt, dejen køres gennem kødmaskinens bageplade (stor stjerne) til riflede stænger. Læg dem parallelt, og skær dem i 10 cm lange stykker, der formes til krans. Lad kagerne stå koldt 1 times tid, så dejen stivner og kransene kan bages uden at flyde ud. Kraftig varme, 250° i cirka 5 min. Der er til to plader.

190 g mel
125 g smør
65 g mandler
1/2 stang vanille
125 g sukker

Bedstes kogebog (Fremad).

Vanillekranse II

Melet afvejes i en skål, og smørret smuldres i. Mandlerne smuttes, og hakkes fint (mandelkværn). Vanillestangen flækkes og kornene skræbes ud. Hæld resten af ingredienserne i, og ælt det hele let sammen.

Dejen hviler koldt en times tid. Ovnens tændes på 200°. Pladerne smøres godt, dejen køres gennem kødmaskinens bageplade, og formes til krans. Bagetid 7–9 min. Der bliver ca 80 stk.

175 g (3 dl) mel
60 g (1 dl) kartoffelmel
175 g smør
50 g mandler
1/2 stang vanille
125 g (1 1/2 dl) sukker
1/2 æg

Vegetarisk chili

Bønnerne lægges i blød i koldt vand i 10–12 timer.

De koges møre i 1/2 l vand tilsat salt, nelliker og hvidløg på 1/2–3/4 time. Hvidløg og nelliker tages op.

Peberfrugter og løg skræbes i terninger og svitses i olie. Tomater, tomatpuré, 2 dl vand med bouillonterning, hvidløg, chili og salt tilsættes. Pas på, den tilsatte chilisaucen er meget stærk!

Småkoger ca 1/2 time. Bønnerne tilsættes, og retten koger yderligere ca 10 min. Chilien smages til med karry og cayennepeber, smagen skal være stærk og lidt brændende.

Tilbehør kan være: Groft brød, agurketerninger, tomatbåde, hytteost og evt. salat.

“Spis bedre”, Brugsen, 1984.

300 g brune bønner
1/2 tsk salt, 2 nelliker
1 fed hvidløg
2 peberfrugter
2–3 løg, 1 spsk olie
1 ds flåede tomater
1 dl tomatpuré
1 grønsagsbouillonterning
2–3 fed presset hvidløg
1/2 spsk stærk chilisaucen
1/2 tsk salt
1/2 tsk karry
1 knsp cayennepeber

Vibekes spinning-marmelade

Samme type som den lidt bitre engelske marmelade. Brug usprøjtede frugter. Prøv med 1-1 1/2 kg syltesukker, – eller suktermængde=frugtmængde (og mindre vand).

Skræl frugterne med en kartoffelskræller og skær skrællen i tynde strimler. Fjern den hvide hinde fra frugten og hak frugtkødet groft.

I en stor gryde koges skallen og frugtkødet i vandet i 1 1/2 time. Tilsæt sukkeret, og når det er opløst koges marmeladen ved kraftig varme i ca 20 min, hvorefter den hældes på glas, der lukkes straks.

Vibeke F's spinning-veninde, 20/4-10.

2 grapefrugter
3 appelsiner
3 citroner
1/2 l vand
2 1/2 kg sukker

Værløseæblekage – Plantagekage.

Rosinerne lægges i blød i rom 12 timer inden. Sukker og margarine røres, æggene røres i, et ad gangen. Mel, bagepulver og vanillesukker vendes i dejen. Godt halvdelen af dejen fordeles i en springform, æblerne og rosinerne spredes over dejen, resten af dejen fordeles hen over. Dejen behøver ikke at dække, da den spredes under bagningen.

Der drysses med mandler i skiver og perlesukker og kagen bages i en forvarmet ovn ved 175° på nederste rille i ca 1 time.

Biskoni (net) via Kirsten S, 25/11-12

100 g rosiner, 3 spsk rom
225 g sukker
225 g margarine
3 æg, 225 g mel
1 1/2 tsk bagepulver
3 tsk vanillesukker
2 store madæbler
50 g skivede mandler
perlesukker

Yoghurtdessert fra Grækenland

Honningen kan eventuelt erstattes af akaciehonning eller ahornsirup.

Hæld yoghurten i et dørslag eller en si beklædt med en tynd, skoldet stofserviet. Lad vallen dryppe fra ned i en skål i mindst 10 timer. Før afdrypningen kan yoghurten røres med creme fraiche eller stiftpisket flødeskum.

Anret den tyknede yoghurtmasse portionsvis. Valnødder drysses på og honning hældes over.

Mad og gæster, Kate 1994.

1 l yoghurt
evt 2 dl piskefløde eller
1 bg 38% creme fraiche
75 g valnøddekerner
2 dl græsk timianhonning

Æbleflæsk I

Skær spækket i tern på ca 1 × 1 cm. Steg dem på en varm dyb pande, til de er gyldne og sprøde. Hæld fedtet fra, efterhånden som det smelter af, så spækket kan blive sprødt. Gem fedtet i en lille skål. Vip det sprøde spæk over på en tallerken beklædt med køkkenrulle. Træk panden af blusset, men lad den blive fremme. Pil løgene, og skær dem i tynde både. Vask æblerne godt, befri dem for kernehus, og skær også dem i både. Hæld 3–4 spsk af det smeltede fedt på panden, varm den op, og tilsæt løgene. Lad løgene stege i små 5 min, til de bliver gennemsigtige. Tilsæt æblebådene, og lad dem stege sammen med løgene i yderligere 5 min. Tilsæt så timianblade, et drys havsalt, brun farin og æbleeddike, og lad det hele simre, til æbler og løg er godt møre og begynder at smelte lidt sammen. Hvis du har et stort låg, der kan dække panden, kan du fint lægge det over undervejs, så æbler og løg dampes møre. Smag til sidst til med salt, farin og æblecidereddike, så der er en god balance mellem salt, sødme og syre. Server æbleflæsken lunt med de sprøde spæktern på toppen og godt gammeldags rugbrød med masser af rugkerner, og ikke for mange fuglefrø, til.

Pol 31/10-2018

400 g røget spæk
1 kg æbler, syltige
3 løg eller rødløg
1 god håndf timiankviste
havsalt
3–4 spsk brun farin
1 spsk æblecidereddike
Tilbehør:
rugbrød

Æbleflæsk II

Klargør løg i skiver og æbler i både. Krydr flæskeskiverne med salt og peber, og steg dem på en godt varm pande 3–4 min på hver side. Tænd ovnen til 200°. Hæld det afsmeltede fedt i en lille bradepande, læg æbler, løg og timian tæt sammen ovenpå. Hæld lidt æbleeddike over, og læg salvieblade øverst.

Sæt bradepanden i ovnen, og læg flæskeskiverne på en rist oven over. Steg 40–50 min, og vend flæskeskiverne undervejs.

Den Store Danske, 4.11.2018

400 g stegeflæsk i skiver
1 kg æbler
3 løg
Et bundt salvieblade
salt, peber
3–4 spsk brun farin
1 spsk æblecidereddike
 Tilbehør:
rugbrød

Æblepie, engelsk fra Anne Grethe

Smørret smuldres i melet. Tag en lille smule æg fra til senere pensling. Tilsæt resten af ægget sammen med sukkeret, og ælt dejen let sammen.

Til fyldet bruges saft+skal af citrusfrugterne. Rør fyldet sammen. (Rosiner kan undværes).

Æblerne skrælles og skæres i tynde skiver/både. Tag en fjerdedel af dejen fra og rul resten tyndt ud. Beklæd en springform med den udrullede dej. Denne bund forbages 10 min ved 200°.

Herefter kommes æbler og fyld skiftevis i den forbagte bund. Resten af dejen rulles ud, og lægges over som låg. Kanterne klemmes godt til, og der skæres hul i midten, så dampen kan slippe ud.

Til sidst pensles med lidt æg. Pie'en bages 35 min ved 200°. Den serveres lun, men ikke for varm. Den kan fryses.

200 g smør
300 g (5 dl) mel
60 g (3/4 dl) sukker
1 æg
3/4 kg syrlige æbler
 Fyld:
100 g (1 1/4 dl) sukker
1 spsk mel
1 tsk kanel
50 g rosiner
50 g mandler
1 appelsin
1 citron

Æbleskiver

Bland natron i melet. Del æggene, tilsæt blommerne til melet og pisk hviderne. Rør så de øvrige ingredienser sammen med melet og blommerne, og vend til sidst de piskede hvider i. Der bliver 25–30 skiver.

150 g mel, 1/4 tsk natron
2 æg
3 1/2 dl kærnemælk
2 tsk kardemomme
1/2 spsk sukker, lidt salt