Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

13. oktober 2016
"Lidt godt til dem der kom"

Undskyldninger er der nok af!

Min hoveddør er faldet af.
Jeg kan ikke komme for jeg har ikke noget tøj at tage på.
Jeg har tabt mine kontaktlinser ned i vasken, så jeg kan ikke se noget.
Guud, er det torsdag? jeg troede det var lørdag.
Jeg var på vej, men faldt i søvn i toget, og nu er jeg i Spanien.

MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Menu

Forret

Andesuppe med granatæble

Hovedret

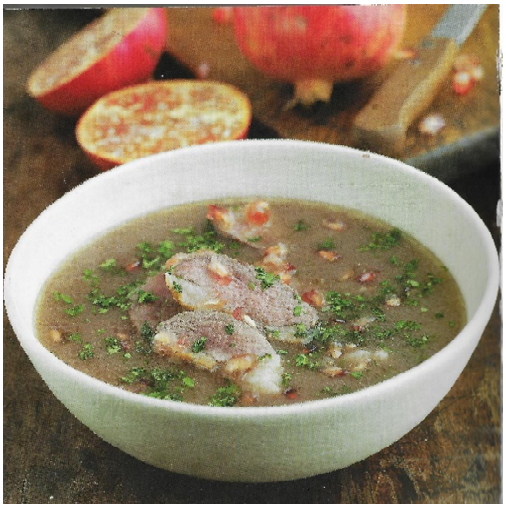
Farseret kalvetournedos med due

Dessert

Pandekager m/is

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Andesuppe med granatæble



DET SKAL DU BRUGE ! (4 pers.)

2 andebryster, uden ben
1 liter hønse- eller andebouillon
Salt og peber
1-2 Skalotteløg
2 fed hvidløg, pressede
2 spsk. hvedemel
2 granatæbler
1 ¼ dl portvin
En håndfuld persille, hakket

SÅDAN GØR DU !

Rids skindet på andebrysterne i et gittermønster, og gnid dem med salt. Opvarm en sliplet-pande. Læg andebrysterne på panden med skindsiden nedad, og steg dem i 10 min. Hæld det meste af fedtet fra panden, men hold ca. 2 spsk. tilbage. Vend andebrysterne, og steg dem 4-5 min. på den anden side. Tag dem af panden, og stil dem til side. Hæld andefedtet i en gryde og steg skalotteløg og hvidløg ved svag varme i 2-3 min. Tilsæt melet og bag det af i ca. 1 min. Tilsæt bouillonen lidt af gangen. Bring suppen i kog, skru ned for varmen og kog den ved svag varme under låg i 10 min.

Skær granatæblerne midt over. Hold et halvt granatæble ad gangen ind over en skål, og bank hårdt på skallen med en træske for at få kernerne ud. Hold ¼ af kernerne tilbage, og hæld resten i en si over en (anden) skål, og pres dem med en ske for at få saften ud. Rør granatæblesaft og portvin i suppen, og smag den til med salt og peber. Skær andebrysterne i tynde skiver, læg andeskiverneb de i suppen, og varm dem igennem. Server suppen varm og drysset med persille og resten af granatæblekernerne.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Farseret kalvetournedos med due

DET SKAL DU BRUGE !
(4 pers.)

4 stk. kalvemørbrad af ca. 170 g
2 duer
4 blade fra savoykål
1 dl vindruekerneolie

Broccolimousse:
200 gr. broccoli
2 æg
2 dl. Piskefløde

Sauce:
1 dl hvidvin
2 spsk hvidvinseddike
2 dl kalvefond
3 dl piskefløde
25 g smør
1 bakke karse

Garniture:
10 g smør
4 store kartofler ca. 400 g

SÅDAN GØR DU !
Med en spids kniv skæres en lomme i hvert stykke mørbrad. Brun duerne i lidt oolie og sæt dem i en 180 gr. Varm ovn i 10-12 min.. Lad dem hvile i 15. min.

SÅDAN GØR DU !

Skær brysterne fra brystbenet og skær lårene af. Lårene kan steges for sig selv et øjeblik mere og serveres sammen med kødet.

Blancher kålbladene i letsaltet vand og pak brysterne ind i dem. Læg disse pakker ind i lommen på mørbradstykkerne og steg dem 4-5 min. på hver side i olie på en pande.

Tournedoserne kan serveres hele eller den kan skæres en gang over på midten, så men kan se duekødet indeni.

Broccolimousse:
Skyl broccoli og kog den 3-4 min. I letsaltet vand. Tag den op og blend den med æg og piskefløde, salt og peber. Hæld den i smurte cocotter og bag dem i vandbad i en 170 gr. varm ovn i ca. 30-40 min. Ved serveringen slås de ud af formen.

Sauce:
Kog hvidvinen og vineddiken ned til 1/3, tilsæt kalvefonden og piskefløden, kog til den begynder af jævne. Monter med smør og klippet karse.

Garniture:
Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver evt. på jern. Sauter skiverne i smør og fordel dem i en ovnfast skåle. Sæt dem i en 180 gr. varm ovn i 30 min. Tages ud af skålen inden servering.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Pandekager med is

DET SKAL DU BRUGE !
(4 pers.)

80 g hvedemel (ca. 1 ¼ dl)
1 spsk. sukker
½ tsk. salt
½ tsk. fintrevet citronskal
3 dl mælk
3 æg
75 g smør

Fyld:
½ liter vanilleflødeis
250 gr. Solbærsyltetøj

SÅDAN GØR DU !
Dej
Bland mel, sukker, salt og citronskal. Pisk mælken i lidt ad gangen, til en klumpfri dej. Pisk æggene i. Smelt smørret i panden, og hæld det i dejen.

Bag pandekagerne ved jævn varme (½ dl dej pr. pandekage), til de er lysebrune på begge sider.

Fold pandekagerne sammen 2 gange, og læg dem på et varmt fad. Hold dem varme under folie.

Fyld
Skær isen i bjælker og læg dem i pandekagerne lige før serveringen. Server solbærsyltetøj til.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vanillebudding til dem der vil prøve igen - der hjemme

Budding med vanillesmag
Dampen fra mælken, der er ved at komme i kog, og duften af vanilje vækker minder fra en svunden tid. Dr. Oetker Familie-Pakke Budding med vaniljesmag er nem og lige til at tilberede. 6-7 portioner á ca. 1 ½ dl. tilberedes med 1 l sødmælk og 100 g sukker.

Dr. Oetker Familie-Pakke Budding med vaniljesmag fås i pakker med 2 breve á 144 g.

Tip:
Mandelbudding:
Du kan nemt tilføre mandelsmag til din budding:
Tilsæt 1/4-1/2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma og 10 g Dr. Oetker hakkede mandler når du koger vaniljebuddingen op, afhængigt af hvor fremtrædende du ønsker mandelsmagen skal være. Sådan får du en dejlig mandelsmag i din budding.

Rombudding:
Det er nemt og hurtigt at lave en rombudding: Tilsæt 3 tsk. romaroma, når du koger vaniljebuddingen op, så får du en velsmagende rombudding.

Du kan også erstatte ca. 1 dl af mælken med 1 dl ægte rom, så du kun anvender 9 dl mælk. Tilsæt rommen lidt ad gangen, og smag til undervejs, så buddingen ikke kommer til at smage for stærkt.

Tip til når din budding skal ud af formen:
Sørg for at formen er helt kold fra start, sæt den evt. i køleskabet inden du begynder.
Skyl formen i koldt vand. Tør den ikke af men lad den være fugtig når du hælder buddingen i. Så slipper den nemlig bedre når den skal ud.
Lad evt. buddingen stå natten over inden serveringen. Så bliver buddingen flottest :-)
Dyp buddingformen i varmt vand når buddingen skal ud af formen. Læg en tallerken/et fad over den. Vend form og tallerken/fad rundt i et snuptag, og lav et nedadgående slag i luften, så buddingen tvinges fra formen med et svup.
Hvis buddingen nægter at komme ud, kan det hjælpe enten at løsne med en kniv rundt i kanten. Du kan også holde formen lidt på skrå og forsøge at lukke lidt luft ind i den ene side ved at "hive" buddingen lidt ud fra formen. Husk at holde buddingen over et fad/en tallerken.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening