Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

14. november 2019

Go'mad med
Hans, Claus, Jesper og Lars

MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Menu

Forret

Krabbepostej

Hovedret

Braiserede svinekæber i mørk øl med kartoffel-sellerimos

Dessert

Bagte æbler med mandler

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Krabbepostej

DET SKAL DU BRUGE ! (4-6 pers.)

1 stor bakke champion
1 pose karry
Smør
Hvidvin (ca 1 dl)
Cognac (ca ¼ dl)
1-2 ds. krabbekød
Ca. 200-300g rejer
Krabbeterning
½ l fløde (38%)
Butterdej
Salt og peber

SÅDAN GØR DU !

Champion skæres i små terninger
Smør smeltes i en gryde, champion brunes og tilsættes karry som brændes af sammen med championerne.

Cognac hældes ved og koges op, dernæst tilsættes hvidvinen, det hele koges samme.

Fløden tilsættes nu lidt efter lidt hvor den koges ind imellem tilsætningen.

Når fløden er kogt ca. ¼ ind skal det jævnes med krabbeterningen (hummerterning kan bruges). Det tilsættes 1 tsk. ad gangen og der skal koges op før der tilsættes mere. Det jævner meget og der skal derfor ikke bruges meget. Krabbe kød og rejer gøres klar, det skal vrides for vand inden det komme i.
Der smages til med salt og peber inden krabbekød og rejer tilsættes.

Det hele kan serveres i portions anretninger som er fodret med butterdej som også lægges på som låg eller i en stor form. Det vil dog være ret flydende når det serveres.

Bages ved 200 °C i ca. ½ time.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Braiserede svinekæber i mørk øl med kartoffel-sellerimos

DET SKAL DU BRUGE !

(4 pers.)

10-12 afpudsede svinekæber/kæbeklumper, ca. 1 kg
salt og peber
15 g smør
1/8 selleri
1 gulerod
1 løg
1 tomat
½ l mørk øl, fx Honning Ale
evt. 1 spsk. hvedemel

Kartoffel-sellerimos

750 g kartofler
¼ selleri, ca. 250 g
2 dl letmælk
25 g smør

Grøntsager

2 gulerødder
2 majroer
1 porre
½ dl olie

4 skiver parma- eller serranoskinke

SÅDAN GØR DU !

Kødet

1. Dup kæbeklumperne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.
2. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider, 3-4 minutter i alt. Brun kødet i passende portioner.
3. Brun selleri, gulerod og løg i grove tern. Tilsæt tomaten skåret i kvarte, de brunede kæbeklumper og øl suppleret med vand til det dækker. Skru ned til svag varme og kog under låg i 1¼-1½ time til kødet er mørt.
4. Tag kødet op. Kog væsken ind til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen. Smag den til med salt og peber og jævn den evt. med en meljævning.

Forsættes……

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Braiserede svinekæber i mørk øl med kartoffel-sellerimos

SÅDAN GØR DU !

Forsat……

Kartoffel-sellerimos

1. Kog kartofler og selleri i tern møre. Hæld vandet fra. Mos kartofler og selleri, fx i en purépresser.
2. Varm mælken i gryden. Tilsæt mos og smør. Smag mosen til med salt og peber.

Grøntsager

1. Damp gulerødder og majroer i passende stykker møre i 1 spsk vand tilsat salt.
2. Snit porretoppen i meget tynde strimler. Dup dem tørre i køkkenrulle. Varm olien op, men ikke for meget. Frittér porrestrimlerne heri ved jævn varme, så de ikke bliver mørke, men beholder den grønne farve.

Skinken

1. Steg parmaskinken på en tør pande til skiverne bliver sprøde og læg dem over kødet ved servering.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Bagte æbler med mandler

DET SKAL DU BRUGE ! (6 pers.)

6 æbler (fx ingridmarie)

Fyld
50 g blødt smør
5 spsk. sukker
1 tsk. stødt kanel
25 g smeltet smør
3 spsk. rasp
1 spsk. sukker
10 finthakkede mandler

Tilbehør
¼ l. piskefløde 38%

SÅDAN GØR DU !

Skræl og udhul æblerne. Rør smør, sukker og kanel sammen, og fyld det i æblerne. Pensl dem med smeltet smør. Bland rasp, sukker og mandler og rul æblerne heri. Stil dem i små, smurte ovnfaste fade. Bag æblerne midt i ovnen, og server dem varme.

Bagetid
Ca. 20 min. ved 200°.

Pisk fløde til flødeskum og læg flødeskummen oven på de bagte æbler.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

HUSK GENERALFORSAMLING

16. januar 2020

kl. 17.00

MIDDELFART GASTRONOMISKE IDRÆTSFORENING

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.

Ristet brød er let at lave
blot man vil erindre:
når det oser, skal det have
to minutter mindre.

Piet Hein