

Testrup 2011-Opkriftsamling



Indhold

3: Menuplan

Søndag

4: Kardemommeboller

5: Svineinderlår m. enebær

6: Jordbærtærter på den fede måde

7: Chokoladekage

8: ingefærsmåkager

Mandag

9: ærtesuppe

10: Falaffelpate

11: Handari

12: Kornsalat

13: Æblemarzipan kringle

14: boller

Tirsdag

15: Arme riddere

16: Tapas

17: Kulmule med risotto

18: Sommergrønt

19: Oliventappenade

20: Gulerodspure

21: Quinuadeller

22: Koldskål

23: Kammerjunkere

24: Gulerodskage

Onsdag

25: Bananpandekager

26: Sabayone

27: Napoleonshatte

28: Kokostoppe

29: Cookies

Torsdag

30: Æggemuffins

31: Røget kylling

32: Polenta

33: Salat m. tørret frugt

34: Pannacotta

35: Scones

36: Crumpelcake

Fredag

37: Vafler

38: salat med tørret/røget kød

39: ostebord

40: Noisette

41: avokadosuppe

42: svamperuller

43: oksefilet i fedtnet

44: geatau marchel

45: Hvid mousse

Lørdag

46: spanske toast

Diverse:

47: Kannelsnegle

48: Leverpostej

Menuplan

Søndag

Eftermiddag: Kardemommeboller m. marmelade og gulerodsstave med dip

Hovedret: inderlår m. enebær, nye kartofler og salat med sommerkål og granatæble

Biret: Jordbærtærter på den fede måde

Aftenkaffe: Chokoladekage og ingefærsmåger

Onsdag

Morgenmad: Bananpandekager m. chokoladesauce

Hovedret: Det store kolde bord

Eftermiddag: Frugt

Aften: Grill

Biret: Sabayone med gratinerede bær

Aftenkaffe: Napoleonshatte, kokostoppe og cookies

Mandag

Morgenmad: Pølser, bacon og røræg

Hovedret: fallaffelpate m. handari

Biret: Ærtesuppe med chiliolie

Eftermiddag: Kringle med æble og marzipan

Aftenkaffe: Boller med brie og frugt

Torsdag

Morgenmad: Æggemuffins

Hovedret: Røget kylling m. fennikel og squash

Biret: Pannacotta

Eftermiddag: Scones

Aftenkaffe: Crumbelcake m vanillicremefraise

Tirsdag

Morgenmad: Arme riddere med græsk yoghurt

Hovedret: kulmule med risotto og bagte rødder

Biret: Tapas med gedehapser og svinekæber

Eftermiddag: Koldskål med hindbær og kammerjunkere

Aftenkaffe: Gulerodskage med citrusmarengs

Fredag

Morgenmad: Vafler med sirup

Hovedret: salat m. kød og bagte tomater

Biret: Ostebord

Eftermiddag: Noisette kager

Forret: Avokadosuppe

Hovedret: Oksefilet, svamperuller, rustikke grøntsager, kartofler, solbærsaucé

Dessert: Geatau marchell

Natmad: Pølsebord

Kardemomeboller

Antal Personer: 120 stk

Ingredienser:

Mælk 2,5 l

Gær 1 pak

Salt 1 håndfuld

Sukker 2 dl

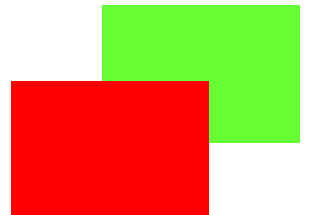
Kardemomme stødt 1 dl

Hvedemel

Metode :

Mælk, gær og salt røres sammen

Sukker, kardemommepulver og hvedemel blandes og kommes i.



Svineinderlår

Antal Personer:

Ingredienser:

Indelår
Appelsin
Evt. æblejuice
Citron

Knust enebær
Mørk sirup
Frisk chili
Salt
Peber

Metode :

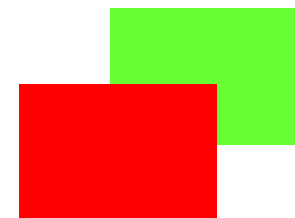
Kødet ligges i lagen natten over.

Brunes af på kippen og braiseres i lagen.

Der laves lækker orange sauce af lagen. Smages til med soja og lidt mørk sirup.

Tilbehør:

Nye kartofler i krydderurter
Lækker spidskål, salat, granatæbler.



Jordbærtærte

Antal Personer:

Ingredienser:

Jordbærsaft
Husblas
Jordbær
Chokolade

Fløde 1 l
Sukker 150g
Maizena 50 g
Blommer 2 dl
Vanilie 1 stang

Smør 333 g
Sukker 125 g
Mel 500 g
Vand 1 spsk

Metode :

Konditorcreme

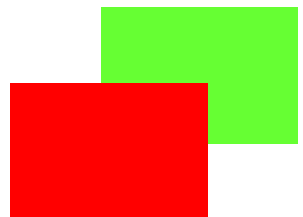
Fløde, sukker, maizena, æggeblommer, vanilie

Jordbærgele

Jordbærsaft, husblas

Mørdejstrekant

Smør, sukker, vand, mel



Chokoladekage

Antal Personer:

Ingredienser:

Mel 5 kg	Kaffe 2,5 l	Smør 1 kg
Sukker 4 kg	Kakao 40 spsk	Mælk 40 spsk
Bagepulver 3 spsk	Fløde 1 l	Kakao 20 spsk
Vaniliesukker 3 spsk	Æg 20 stk	Flormelis 5,5 l
Smør 2 kg		Vaniliesukker 10 tsk

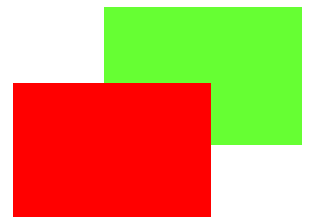
Metode :

Bageanvisning:

- 30 min ved 180°

Glasur:

- Smøren smeltes og mælken kommes i
- kakao og vaniliesukker piskes i
- flormelis tilsættes til det bliver en tyk konsistens
- Kommes over kagen når den er kølet af



Ingefærsmåkager

Antal Personer:

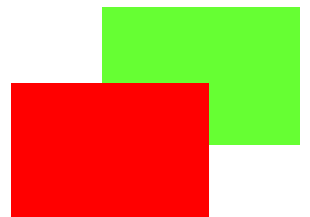
Ingredienser:

Hvedemel 350 g
Ingefær 1 spsk
Salt 1 knps
Bagepulver 2 tsk
Natron 1 tsk

Rørsukker 200 g
Smør 125 g
Lys sirup 90 g
Æg 1 stk

Metode :

Blødt smør, sirup og sukker blandes sammen.
Det friske ingefær rives i
Alle tørvarerne blandes og kommes i
til sidst kommes ægget i og dejen er klar til at klatte på plader.



Ærtesuppe

Antal Personer: 120

Ingredienser:

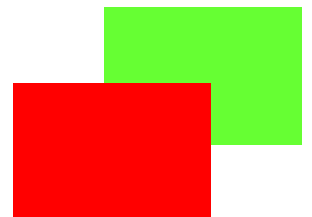
Grønsagsfond 15 l	Radiser	Olie
Ærter 3 poser	Kørvel	Chili
Fløde 3 l	Persille 1 bt	Chiliflager
Hvid peber	Sukkerærter	Tabasco
Fennikel frø/pulver	Asparges	

Metode :

- Kog en grønnsagsfond
- Damp ærterne
- Kom ærterne i og lad det koge op
- Blend til en jævn konsistens
- Kom lidt fløde i og smag til med krydderier

- Vask og snit grøntsagerne i små stykker af 2-3 cm

- Hak chilien fint og blend med olien
- Smag til med tabasco og chiliflager



Fallaaffelpate

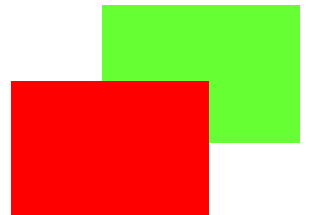
Antal Personer: 120

Ingredienser:

Kikærter 6 kg	Løg
Spidskommen 3 spsk	Persille
Hvidløg 20 fed	Gulerødder 30 stk
Timian	Persillerødder 10 stk
Purløg	Pastinakker 10 stk
	Selleri 3 stk

Metode :

- Kikærterne lægges i blød min. 12 timer, derefter hakkes de i kødhakkeren, eller blendes (de skal ikke koges)
- Rodfrugterne skrælles og rives groft
- Spidskommenfrøene ristes af på panden og kværnes i "kaffemøllen" til pulver.
Bages 40-50 min. ved 160°



Handari

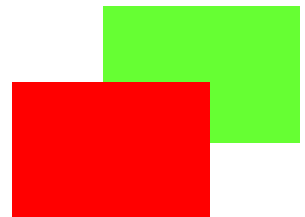
Antal Personer:

Ingredienser:

Peberfrugter
Cherrytomater
Feta
Hvidløg
Salt

Metode :

- Peberfrugterne skæres i mindre stykker og bages i ovnen til de er bløde(ikke sorte) 10-15 min ved 190°
- Det samme gøres med cherrytomaterne, dog skal de "vrides" lidt hvis man ønsker en tyk konsistens.
- Fetaen smulres og kommes i
- Hvidløges hakkes fint eller blendes
- Der smages til med salt



Kornsalat

Antal Personer: 120

Ingredienser:
Enkorn/emmer 2,5 kg
Oliven
Rucola 1 kg
Andre salater 10 stk
Citronsaft 10 stk
Sirup 1/4 flaske
Olie



Metode :

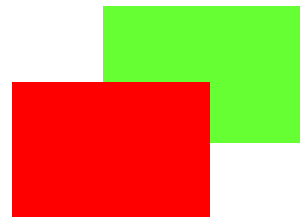
Kog kornene ca. 40 min, køl dem af.

Skyld og snit salaten

Præs citronerne og vend saften med olie og sirup, vend det derefter med de afkølede korn

Hæld saften fra olivenerne og hak dem groft i robotten, vend dem med kornene

Til sidst vendes salaten i og det anrettes.



Kringle

Antal Personer:

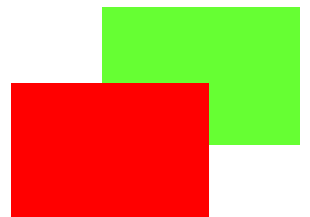
Ingredienser:

Mælk 1 l
Gær 1 pak
Sukker 1 dl
Salt 1 tsk
Smør 100 g

Smør 150 g
Sukker 100 g
Makroner 100 g
Mel 10 g

2 æbler

Metode :



Boller

Antal Personer: 150

Ingredienser:

Vand 5 l

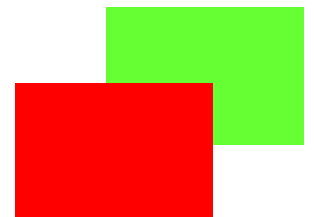
Gær 20 g

Salt 2 håndfulde

Kerner/frø

Mel

Metode :



Arme riddere

Antal Personer:

Ingredienser:

Lyst toastbrød

Æg

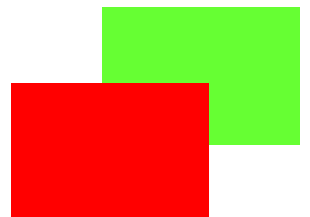
Fløde

Sukker

Kanel

Metode :

- Brød skiverne vendes i æg og fløde kommes på panden
- Drysses med kanelsukker, er bedst hvis de bliver lavet lige inden servering.
- Man kan fint servere græsk yoghurt til, da det er lidt syrligt mod det meget søde brød.

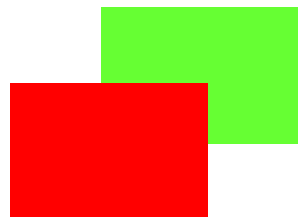


tapas

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :



Kulmule

Antal Personer:

Ingredienser:
Kulmule/multe
Risottoris
Løg
Smør
Broccoli

Krydderter
Rodfrugter
Honning
Smør
Radiser



Metode :

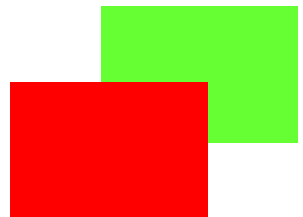
Risotto: kog risene lige før servering tilsættes revet parmesan og fintsnittet broccoli

Fisk: Fisk på skin bages ved 260 grader i 8-10 min. Husk at smøre olie og salt på skindet.

Rodfrugter: vendt i honning og smør bagt i ovnen ved 225

Pesto: diverse krydderter blendet med olie, hvidløg, eddike, salt evt. parmesan og pinjekerne (solsikkekerner/hasselnødder)

Pyntes af med radiser, kørvel, basilikum



Sommergrønt

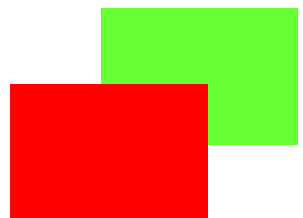
Antal Personer:

Ingredienser:
Cherrytomater
Blomkål
Broccoli



Metode :

Skyld og snit broccoli og blomkål, derefter damp dem kort så de lige bliver blanke
Skyld og halver cherrytomaterne
Bland det hele sammen og server



OlivenTappenade

Antal Personer:

Ingredienser:

Oliven

Olie

Sorte bønner

Citronsaft

Salt

(Persille)

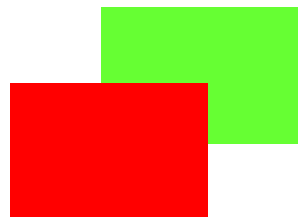
(Mandler)



Metode :

Blend olivenerne og de sorte bønner, tilsæt lidt olie, og smag til med citronsaft og salt.

Hvis der skal gøres lidt ekstra ved den, kan man tilsætte mandler og persille, det skal bare blendes med sammen med de sorte bønner.



Gulerodspure

Antal Personer: 100

Ingredienser:

Gulerødder 60

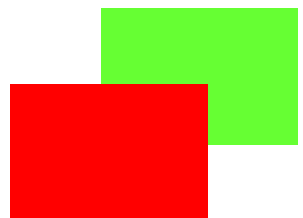
Sesam 5 dl

Olie 1 dl

Salt 1 håndfuld

Metode :

- Gulerødderne skrælles og skæres i mindre stykker så de er klar til at komme i blenderen.
- Men inden der kommer de i hulbakker og dampes i oven til de er helt møre (koges i gryde med saltet vand ca. 15 min)
- De køles af, og imens de gør det tages der en god mængde sesam der kommer på en varm pande, og lige bliver tørristet lidt.
- Så findes blenderen frem og gulerødderne kommer i sammen med sesamfrøene, lidt salt og olie.



Quinuadeller

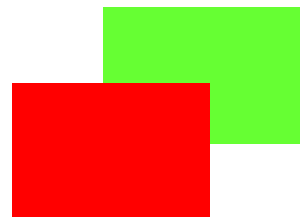
Antal Personer:

Ingredienser:

Quinoa
Spinat
Nødder
Æg

Metode :

Kog quinoaen efter anvisningen
Kog den frosne optøede spinat og vrid den tør for væde
Tilsæt hakkede nødder og æg til en fast klistret konsistens
Steg på panden med lidt olie



Koldskål

Antal Personer: 100

Ingredienser:

Past æggeblommer ½ l

Sukker ½ l

Vaniljesukker 1 dl

Citronsaft ½ l

Yoghurt 3 l

Kærnemælk 15 l

Hindbær 1 kg

Metode :

Pisk æg, sukker og vaniljesukker godt og luftigt

Tilsæt citronsaft, yoghurt og pisk.

Kom kærnemælken og hindbærrene i og pisk til alt er godt blandet.

Hindbær: hvis hindbærrene er frosne, skal de dampes først og derefter køles ned inden de kommes i koldskålen.



Kammerjunkere

Antal Personer: 600 stk.

Ingredienser:

Æg 20 stk.

Sukker 1,5 kg

Smør 500 g

Hvedemel 3 kg

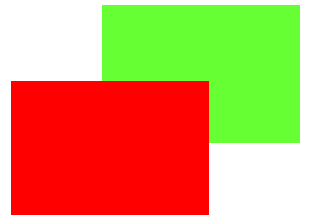
Bagepulver 4 spsk

Salt 1 tsk

Kardemomme 1 spsk

- Metode
- Pisk æg og sukker sammen
- Tilsæt smør.
- Bland mel, bagepulver og salt og vend det i dejen.
- Ælt dejen let sammen.
- Form til lange pølser der bages i oven
- Når de er færdige skæres de straks ud i ½ cm tykke skiver inden de bliver for tørre.
- Læg skiverne på bagepapiret og tør kagerne færdige.

- Bages 20 min ved 170 °
- Tørres 15 min ved 150 °



Gulerodskage

Antal Personer: 5 GN

Ingredienser:

Sukker 3,5 l

Æg 40 stk

Rapsolie 2 l

A-38 1 l

Revne gulerødder 4 l

Ananas i tern 1 ds(stor)

Hvedemel 4 l

Grahamsmel 1 l

Vaniliesukker 7 spsk

Salt 1 spsk

Kanel 7 spsk

Natron 7 spsk

Flødeost

Eller

Æggehvider

Flormelis 5 pak

Sukker

Vand

Gulerødder

Metode :

Pisk æg og sukker godt, tilsæt olie og a-38.

Pisk igen.

Tilsæt gulerødder, ananas og saft.

Alle øvrige tørre ingredienser blandes godt og røres i dejen.

Hældes i 5 GN.

Bages ved 160 i ca. 30– 35 min.

Flødeostglasur:

Pisk flødeost med flormelis til en sød og fast konsistens

Citrusmarengs:

Pisk æggehvider og flormelis

Gulerodsdrys: tag lidt af de revne gulerødder, kog en sukkerlage og hæld over gulerødderne, si det fra igen. Kom det på en bageplade i oven 1 time ved 100, drys med sukker undervejs. Blend i "kaffemøllen" eller med en kødhammer til pulver.

Bananpandekager

Antal Personer:

Ingredienser:

Æg 30

Hvedemel

Salt 1 tsk

Sukker 1 dl

Mælk 2 l

Bananaer i tynde skiver

Metode :

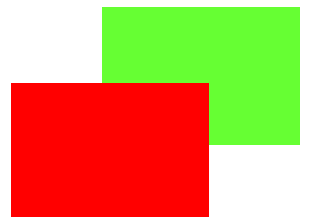
Rør æggene ud til en samlet masse, pisk hvedemel i til elpiskeren ikke kan klare mere (rigtig tyk konsistens)

Tilsæt salt og sukker

Mælk tilsættes lidt ad gangen mens du pisker videre.

Til sidst vendes bananskiverne i og de steges på panden i smør.

Dertil kan man få chokoladesovs eller nutella.



Sabayone

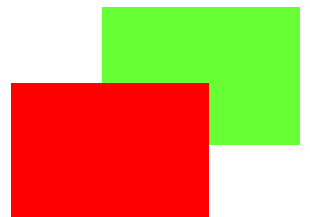
Antal Personer:

Ingredienser:

Solbær
Ribs
Blåbær
Jordbær

Sukker
æggeblommer
Frugtsaft

Metode :

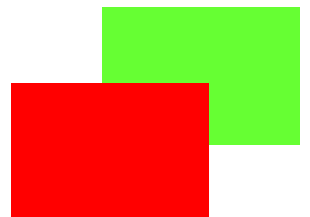


Napoleonshatte

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :

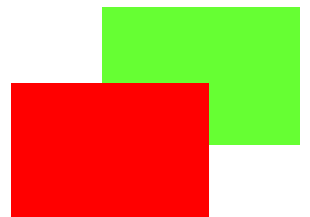


Kokostoppe

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :

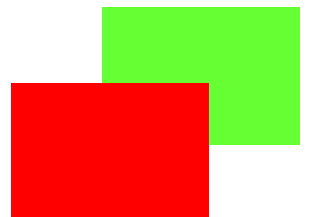


Cookies

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :



Æggemuffins

Antal Personer:

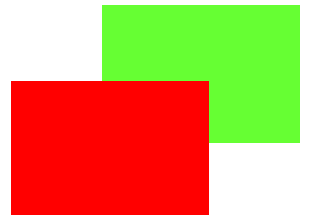
Ingredienser:

Æg

Serranoskinke

Metode :

I en silikonemuffinsform kommes der en skive serranoskinke skive i, ægget slås ud i og skriven lægges over igen.
Bages ved 170° i ca 15 min

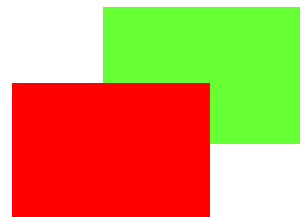


røget kylling

Antal Personer:

Ingredienser:
Kyllinger

Metode :
Saltlage
Rygning



Polenta

Antal Personer:

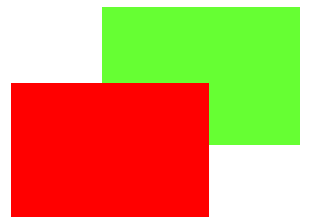
Ingredienser:

Majsmel(polentamel)

Krydderurter

Metode :

- Find nogle krydderurter skyld, hak og snit dem i mindre stykker
- Kog vand der passer til mængden af polentamel (læs bag på pakken)
- Tilsæt salt og polentamel, rør godt, det tykner nemt, kom krydderurterne i og kom blandingen i en form, der tåler at komme i ovnen.
- Bages ca. 20 min ved 170°



Salat m. tørret frugt

Antal Personer:

Ingredienser:

Salatblade

Spidskål

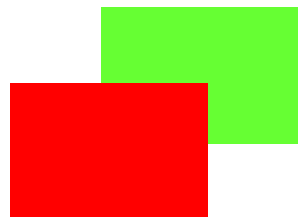
Tranebær

Figner/dadler



Metode :

Figner og dadler blandes med sukker og timian og kommes i oven 10 min ved 170



Pannacotta

Antal Personer: 100

Ingredienser:

Fløde 7 l

Husblas 60 stk

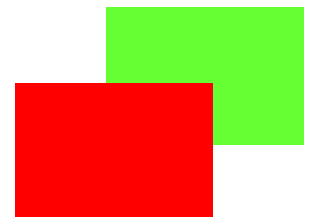
Sukker 600 g

Citronskal 3 stk

Vaniliestænger 2 stk

Metode :

- Kog 2/3 af fløden op med vaniliestængerne
- Tilsæt resten af fløden
- Tilsæt citronskal og sukker
- Den udblødte husblas, knuges godt og smeltes
- Kommes ned til fløden under kraftig omrøring, så det ikke klumper
- Kommes i glas og stilles køligt



Scones

Antal Personer: 150

Ingredienser:

Mel 3,8 kg

Salt 1 spsk

Bagepulver 10 spsk

Hvid chokolade 750 g

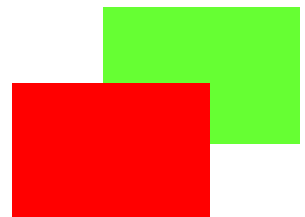
Appeelsinjuice 1,5 l

Piskefløde 1,5 l

Metode :

- Bland mel, salt og bagepulver.
- Tilsæt chokoladen
- Rør juice og piskefløde i.
- Ælt ikke for meget.
- Rul dejen ud i 2,5cm tykkelse og skær den ud i firkanter på 4x4 cm

Bages ved 200° i 10-15 min

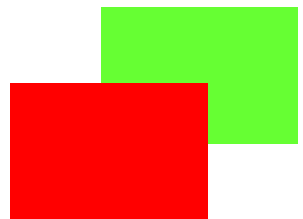


Crumbelcake

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :



Vafler

Antal Personer: 100

Ingredienser:

Mel 2,5 kg

Sukker 10 spsk

Salt 1 tsk

Mælk 3 l

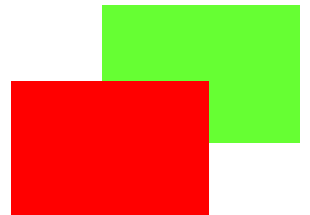
Æg 20 stk

Smør til stegning



Metode :

- Del æggene
- Rør blommer, mel og sukker til en tyk konsistens
- Tilsæt mælken
- Pisk hviderne stive og vend dem med resten af dejen



Salat m. røget kød

Antal Personer:

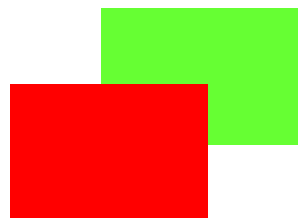
Ingredienser:

Radiccio

Mitzuma

Bagte tomater

Metode :



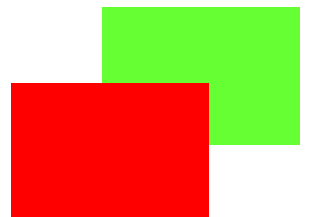
Ostebord

Antal Personer:

Ingredienser:

Forskellige slags oste
Syltede blommer
Valnøddebrød

Metode :



Noisette

Antal Personer:

Ingredienser:

Hasselnødder 1 kg

Sukker 1 kg

Æggehvider ½ l

Smør 1,5 kg

Kakao 7 spsk

Kaffepulver 3 spsk

Past æggeblommer 30 stk

Flormelis 1,2 kg

Metode :

Hak hasselnødderne groft

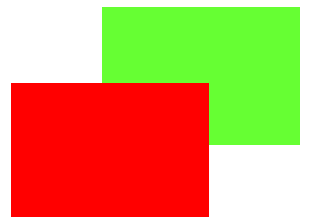
Pisk æg og sukker

Vend nødderne i

Bages 8-10 min ved 180°

Bland alle ingredienser og pisk til en tyk creme

Fordel ca. 1 spsk. creme på en kage og læg en kage over igen.



Avokadosuppe

Antal Personer: 120

Ingredienser:

Avokado 36 stk

Hvidløg 12 fed

Rucola 450 g eller

Forårsløg 3 bt

Fond 7 l

Yoghurt natural 2 l

Grønne peberkorn 10 stk

Hvid balsamico 18 spsk

Citroner + saft 5 stk

Cayenne peber

Salt

Peber

Pynt:

Kørvel

Estragon

Rødspættefilet

Store rejer

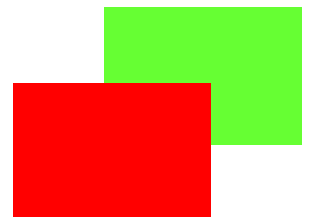
Rød ørredrogn

Cantalup melon



Metode :

- Halver avokadoerne, og fjern skræl og sten.
- Skær dem i mindre stykker og blend dem.
- Tilsæt resten og blend til en tyk cremet konsistens
- Smag til med cayennepeber
- Stil på køl 1 times tid og tjek om den er som ønsket, nu har cayennen fået lov til at fordele sig i suppen
- Øs ca. 1 dl op i en tallerken og pynt med
- En lille rullet halv rødspættefilet der lige er blevet bagt i ovnen 5 min ved 200° og derefter kølet af
- Rejer, melon, rogn og krydderurter



Svamperuller

Antal Personer: 120

Ingredienser:

Champignon 2 blå kasser
Marksvampe 2 blå kasser
Østershatte 1 blå kasse
Skorsnetrod 20 stk

Persille ½ bt
Salt 2 spsk
Peber 2 tsk
Purløg 3 bt



Metode :

Skyld svampene nænsomt, de skal ikke kommes i vand

Skær stokken af

Skær hovedet i kvarte, østershattene rives i mindre stykker

Skæl og skær skorsnerødderne i mindre stykker

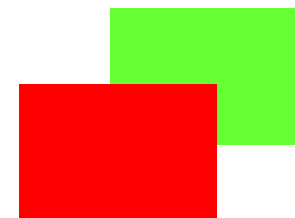
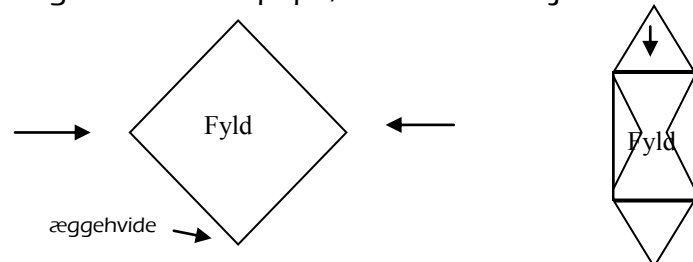
Varm panden op og kom olie på, hæld svampene/rødderne ud på panden, de må kun ligge i et lag, for at brune ordentlig.

Vend ikke i dem for meget, for så koger de.

Blend de varme stokke og køl det hele af.

Når svampene er kølet af, blandet det med krydderurterne, salt og peber.

Og rulles ind i rispapir, hvor det ene hjørne er penslet med æggehvite.

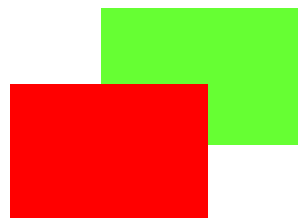


Oksefilet

Antal Personer:

Ingredienser:
Oksefilet
Krydderurter
Fedtnet

Metode :



Geatau marchell

Antal Personer: 120

Ingredienser:

Smør 1,5 kg

Chokolade 1,5 kg

Sukker 1,5 kg

Æggeblommer 8 dl

Æggehvider 8 dl

Jordbær
Anaskirsebær
Brombær
Kiwi
Ribs
Hindbær



Metode :

Smelt smøren

Tag gryden af varmen og tilsæt chokoladen

Pisk blommer og sukker til en hvid tyk "creme"

Pisk hviderne stive

Rør blommer/sukker sammen med chokolade/smør

Vend forsigtigt hviderne i og fordel i forme

Bages ca. ved

Kommes på en tallerken sammen med hvid chokolademousse, bær colli og frisk frugt.



Hvid mousse

Antal Personer:

Ingredienser:

Chokolade 750 g

Æggeblommer 4 stk

Sukker 150 g

Fløde 1,5 l

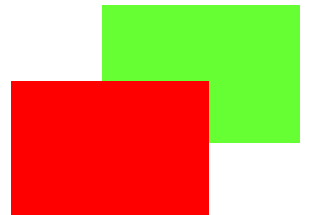
Husblas 10 stk

Appelsinsaft 2 stk

Metode :

- Pisk fløden til skum
- Pisk blommer og sukker hvidt og bland det med
- Den smeltede chokolade
- Husblassen blandes med appelsinsaften
- Hæld husblassen i
- Vend flødeskummen i og kom det i formen.

Kommes på en tallerken sammen med geatau marchell, bær colli og frisk frugt.



Spanske toast

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :

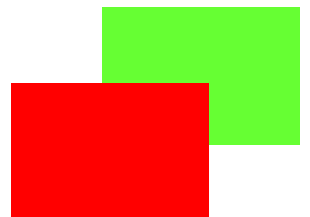


Spanske toast

Antal Personer:

Ingredienser:

Metode :



Leverpostej

Antal Personer:

Ingredienser:

Lever 10 kg

Spæk 10 kg

Skummetmælkspulver 800g

Fond 7 l

Mel 2 kg

Salt 500 g

Ristede løg 500g

Løg 3 kg

Basilikum 20 g

Allehånde 30g

Koriander 30 g

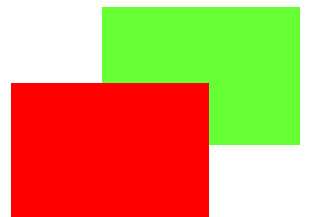
Hvid peber 80 g



Metode :

Bland det hele og kom det i forme.

Bages 1½ time ved 150° i vandbad.





Og det var så det for i år, Håber vi ses næste år!

Der tages forbehold for ændringer i dagene og de enkelte måltider, alle ugerne forløber ikke ens.

Der kan også være nogle dage hvor vores leverandører ikke kan skaffe det vi skal bruge, og så må vi jo bruge noget andet.

Lavet af :
Heidi Kyhn Nielsen
Hørretvej 52 8320 Mårslet
www.heidikyhn.dk