Rødovre, den 16.02.10

|  |  |
| --- | --- |
| **HJEMMELAVEDE FORÅRSRULLER**  250 mel  4 dl vand  salt, 1 tsk. olie.  2 æg  FYLD  300 g hakket oksekød  4 spsk. olie  1 porre  1 stort løg  1 gulerod  1 dåse bønnespirer  250 g spidskål  6-8 spsk. kinesisk soja  2 tsk. majsstivelse  salt, chili  1 lille sjat risvin eller sherry  1 æggeblomme til pensling  1 pakke palmin stegning | DEJ: Kom mel i en skål og tilsæt vand under kraftig piskning så der ikke dannes klumper. Rør salt, æg og olie i og lad den stå i ca. time.  Brun det hakkede kød i olie. Tilsæt fintsnittede porre og hakkede løg og reven gulerod. Lad blandingen stege nogle minutter. Snit spidskålen meget fint og lad spirerne dryppe af. Kom begge dele i sammen med soja. Rør majsstivelse med lidt vand og hæld det i retten. Lad det koge godt igennem. Smag til med salt, chili og vin. Fyldet skal smage af noget.  Pensl en stor pande med olie og bag tynde pandekager ved svag varme, de skal kun bage på den ene side. De bliver 8-10 stk. Sørg for at der ikke er huller i pandekagerne.  Fordel det let afkølede fyld midt på pandekagerne og fold dem om fyldet. Lim sammenføjningen med sammen pisket æg.  Kog rullerne i hed olie i en frituregryde. Når de er færdige (gyldne) lægges de på køkkenrulle. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HAMBURGERRYG MED MADEIRA SAUCE**  600 g hamburgerryg  1 tsk. rosmarin  tsk. peber  ca. 150 g grønne druer  SAUCE  2 spsk. hakkede løg  smør  2 spsk. mel  1 spsk. tomatpure  3 dl bouillon  1 dl madeira  1 spsk. kinesisk soja  salt, peber | Kog hamburgerryggen ca. 20 minutter. Gnid kødet med peber, rosmarin og læg det på et stykke folie. De halverede udstenede druer lægges på kødet, der pakkes ind. Steg kødet i en 200 grader varm ovn i ca 30 minutter.  SAUCE  Svits løgene til de er klare i smør. Melet tilsættes og tag gryden fra varmen og rør det sammen. Tilsæt tomatpure. Hæld vandet hamburgerryggen har kogt i lidt ad gangen. Blandingen skal koge inden der kommes mere i. Lad saucen koge 5 minutter. Saucen smages til med madeira, kinesisk soja og salt, peber.  Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver, fjern evt. ben først. Server brasede kartofler og salat til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GULERODSSALAT**  2 gulerødder  1/4 spidskål  Blomkålsbuketter  1 appelsin  Græskar-kerner  1 porre  2 spsk. citronsaft  2 spsk. vand | Gulerødderne rives groft. Spidskålen snittes meget fint og blomkålen deles i små buketter. Appelsinen skrælles og skæres i tern.. Porren snittes meget fint.  Alt blandes. Citronsaft og vand blandes og vendes i salaten.  Græskar-kernerne ristes i lidt olivenolie og drysses over salaten. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PORTVINSFROMAGE**  **MANDLER**  6 personer  4 blade husblas  2 dl mælk  75 g mandler  5 æggeblommer  3 spsk. sukker  l piskefløde  dl portvin  PYNT  chokoladekringler, flødeskum | Læg husblas i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker godt. Smut og hak mandlerne. Kog mælk og mandler sammen og hæld det i æggemassen. Kom det tilbage i gryden og varm det op til kogepunktet under konstant piskning. Tag gryden fra varmen. Knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme creme. Afkøl blandingen til den begynder at stivne. Pisk fløden til skum og vend den i sammen med portvinen. Kom fromagen i en skål og stil den køligt til næste dag. Pynt fromagen med flødeskum og chokoladekringler. |