Rødovre, den 16.02.10

|  |  |
| --- | --- |
| **HJEMMELAVEDE FORÅRSRULLER**250 mel4 dl vandsalt, 1 tsk. olie. 2 ægFYLD300 g hakket oksekød4 spsk. olie1 porre1 stort løg1 gulerod1 dåse bønnespirer250 g spidskål6-8 spsk. kinesisk soja2 tsk. majsstivelsesalt, chili1 lille sjat risvin eller sherry1 æggeblomme til pensling1 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 hamburgerryg1 tsk. rosmarin tsk. peberca. 150 g grønne druerSAUCE2 spsk. hakkede løgsmør2 spsk. mel1 spsk. tomatpure3 dl bouillon1 dl madeira1 spsk. kinesisk sojasalt, 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. SAUCESvits 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 gulerødder1/4 spidskålBlomkålsbuketter1 appelsinGræskar-kerner1 porre2 spsk. citronsaft2 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 personer4 blade husblas2 dl mælk75 g mandler5 æggeblommer3 spsk. sukker l piskefløde dl portvinPYNTchokoladekringler, 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.  |