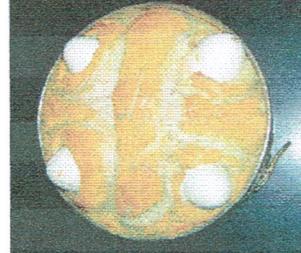


21. oktober 2003

| | |
|---|--|
|  | Farserede tomater |
| | Græsk salat med fetaost |
|  | Moussaka |
| | Keffedes, krydrede frikadeller |
| | Flødeosttærte med honning |
|  | Tsatsiki, agurkesalat med yoghurt |
| | Marineret stegt lammekød |
|  | Påskebrød |
|  | Græske kartofler |
| | Blæksprutter Kalamarakia |

21/10 - 03

Γρήσκ ταξελω βυφόετ

(græsk ta'selv buffet)

ALLE OPSKRIFTER ER TIL CA. 12 PERSONER

X

FARSEREDE TOMATER

| | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 12 tomater + salt + peber | 1½ dl bulgur |
| 1 stort løg el. 1 bdt forårsløg | 3 spsk olivenolie |
| 1 fed hvidløg | 75 g pinjekerner |
| 1 dl hvidvin + 4 spsk hakket persille | 1 spsk hakket frisk mynte |

Skær et låg af tomaterne og skrab indmaden ud. Krydr dem indvendigt med salt og peber. Passér tomat-indmaden gennem en sigte, så kernerne sies fra.

Hæld kogheds vand over bulguren. Lad den stå hermed en $\frac{1}{2}$ times tid. Hæld overskydende væde fra.

Svits hakket løg i olien i en gryde - det skal ikke tage farve. Kom knust hvidløg og hvidvin i sammen med tomatvæden. Lad det koge sammen ganske kort.

Tag det fra varmen og bland bulguren i sammen med pinjekernerne.

Sæt tomatlåget på og sæt tomaterne i et smurt, ovnfast fad.

Pensl dem med olie.

Bag dem ved 200°C i 20 min.

X

SALAT MED FETA OST

| | | |
|-----------------------|-------------------|------------------|
| 6 store modne tomater | 1 stor salatagurk | 1 stort salatløg |
| ca. 250 g fetaost | 24 sorte oliven | |

Marinade:

3 spsk olivenolie + 1 spsk vineddike + 1 spsk persille + 1 knust hvidløg + salt + peber

Begynd med at blande marinaden.

Skræl agurken og skær den i tykke skiver sammen med tomaterne og løget. Anbring tingene på et fad og fordel oliven og mindre stykker fetaost øverst.

Hæld først marinaden over lige før servering.

MOUSSAKA

| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 kg auberginer | $\frac{1}{2}$ kg hakket lammekød |
| 1½ kg hakket oksekød | 1 bdt persille |
| 200 g reven ost | 2 spsk tomatpuré |
| 4 store tomater + 2 tsk oregano | 3 dl hvidvin + 1-2 dl kalgefond |
| 6 dl mælk + 75 g smør + 75 g mel | 3 æggeblommer |
| salt og hvid peber + muskatnød | olivenolie + 100 g rasp |

Vask auberginerne og skær i skiver - kom salt på - lad dem hvile.

Svits de hakkede løg i olie - de må ikke brune - til sæt det hakkede kød indtil det tager farve - til sæt skiveskårne tomater, vinen, tomatpuré, oregano og salt + peber - lad det simre ca. $\frac{1}{2}$ time.

Tilbered en beurre manier og spæd med fond og varm mælk under piskning - til sæt den hakkede persille, smag til med salt + peber - rør ca. 75 g reven ost i saucen - sluk for blusset inden 3 æggeblommer røres i sammen med muskat.

Tør aubergineskiverne og steg dem i olie til de er gyldne.

Smør bradepanden og strø rasp i bunden.

Læg et lag aubergineskiver i - hæld kødsovsen over - strø med reven ost - læg rest auberginer over - fordel (bechamel)saucen over det hele og slut med lidt rasp og ost.

Lad moussakaen bage ved jævn varme i ca. 30-40 minutter til den får en gylden overflade.

KEFTEDES, KRYDREDE FRIKADELLER

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 250 g hakket oksekød | 250 g hakket lammekød |
| 3 skiver franskbrød | 1 stort finthakket løg |
| 1 æg + 50 g smør | 1 spsk (kruse)mynte |
| 1 spsk persille + 1 tsk oregano | 1 fed hvidløg |
| 2½ dl tør hvidvin + 1 spsk vineddike | olivenolie + salt + peber |

Løget sautes og afkøles - brødkiverne befries for skorpe og udblødes i hvidvin - kødet blandes med det hakkede løg, udblødte brødkiver, vineddiken, det *letpiske*de æg, krydderurterne, oregano og hakkede hvidløg.

Rør godt sammen - juster væskemængden - lad farsen hvile koldt ca. $\frac{1}{2}$ time.

Form halvt så store frikadeller lidt aflangt og steg dem i nogle minutter.

FLØDEOSTTÆRTE MED HONNING

175 g mel + 100 g smør

2-3 spsk koldt vand

FYLD:

$\frac{1}{2}$ kg flødeost

175 g flydende honning

75 g sukker + 4 æg

100 g mandler

Findel smør i melet med fingrene - bland koldt vand i og saml dej'en.

Rul den ud til en tynd rund plade og beklæd en smurt *springform* hermed - rør flødeost, honning og sukker sammen.

Pisk de sammenrørte æg i og tilset finthakkede mandler.

Kom fyldet i formen og bag tærten ved 200°C i ca. 40 minutter.

TSATSIKI, AGURKESALAT MED YOGHURT

1 bæger flødeyoghurt

1-2 spsk olivenolie

2 fed hvidløg el. tørret

1½ salatagurk og salt + (frisk) mynte

Rør flødeyoghurt med olie og rør knuste hvidløgsfed i.

Riv agurken på den grove side af råkostjernet. Tryk den fri for væde og bland den i salaten.

Krydr med salt og mynte.

X

MARINERET STEGT LAMMEKØD

1½ kg reelt lammekød

1 stor citron + 1 dl olivenolie

3 fed hvidløg + salt + peber

1 spsk frisk el. 2 tsk tørret oregano

1 kg tomater + $\frac{1}{2}$ / kalvefond

350 g suppenudler

18 tynde skiver fetaost el. parmesanost-flager

Skær lammekødet i små tern og marinér i olie pisket sammen med citronsaft, hvidløg, oregano, salt + peber.

Lad det marinere 6 timer (en lille time kan også 'gøre det').

Kom det i lille bradepande og læg flæde tomater imellem.

Steg ved 220°C i 15 min. Vend af og til kødet.

Hæld $\frac{1}{2}$ liter vand el. fond ved og steg videre 15 min.

Rør nudlerne i og lad retten få endnu ca. 30 min., men ved 200°C.

Servér med tynde skiver fetaost el. parmesan.

X

BLÆKSPRUTTER KALAMARAKIA

Tilberedes som anvist på pakningen - altså friteres i olie, helst ikke olivenolie da den kan give en afsmag.

GRÆSKE KARTOFLER

Mellemstore kartofler vaskes og koges næsten mørre - kvartes på langs - vendes i olie og timian - bages i ovn ca. 15-20 minutter, til de har taget farve.

PÅSKEBRØD

50 g gær + $3\frac{1}{2}$ dl kærnemælk + 1 spsk olie + 1 spsk salt + $\frac{1}{2}$ kg mel
(Endvidere 4 æg) samt til pensling 1 æg

SPRINGFORM: 22 cm i diameter

Smuldr gæren - rør den ud i kærnemælken.

Tilsæt olien, saltet og $\frac{3}{4}$ af melet. Slå dejnen godt sammen med en grydeske.

Stil den til hævning med et klæde over til den ca. har fordoblet sit omfang.

Ælt resten af melet i dejnen.

Rul $\frac{2}{3}$ af dejnen ud til en rund 30 cm plade - beklæd en smurt springform.

Tril resten af dejnen til finger-tykke stænger. Læg først to dejstænger i et kryds over dejnen. Form de resterende dejstænger til cirkler og læg en dejcirkel i hvert felt.

(Sæt et helt råt æg i midten af hver dejcirkel).

Lad brødet hæve $\frac{1}{2}$ times tid - pensl med det sammenpiskede æg.

Bag brødet ved god varme 200°C i ca. 30 minutter.



ET PAR ORD OM GRÆSK MADI

Verdens allerførste gastronom var en græker, poeten Archeistratos, der har givet navn til den meget kendte Pariser-restaurant "L'Archestrate". Han levede 350 år før vor tidsregning og i sin digitsamling "Gastronomi", der kun er bevaret i enkelte fragmenter, giver han interessante indblik i oldtidens madkunst.

Da romerriget erobrede Grækenland, skete der det: at Rom erobrede Athen, men det var Athen, som okkuperede Rom, idet byens bedste kokke blev hentet fra Grækenland. På samme måde gik det da tyrkerne erobrede Byzans og Konstantinopel. Tyrkerne overtog de græske traditioner og forenede dem med sine egne spisevaner.

Grækerne var i hvert fald de første europæer der dyrkede oliven og vin og bagte brød omrent som vi kender i dag.

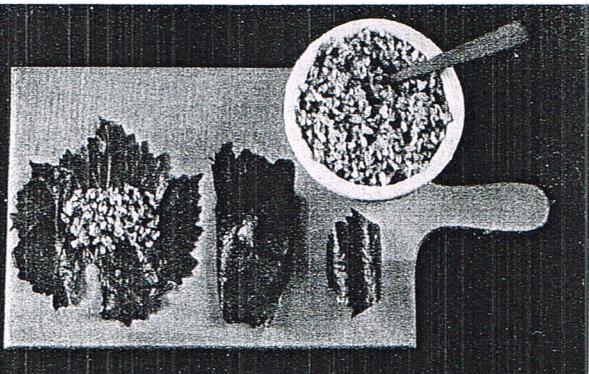
Gæstfrihed og hjertevarme overfor såvel ven som fremmed er noget typisk for grækerne. Det er næsten utænkeligt at besøge et græsk hjem og ikke tage del i dagens måltid. På landet serveres maden næsten altid som i de gode gamle dage: et stort fad anbringes midt på bordet og hver enkelt langer så til det med sin gaffel.

Man sætter al maden på bordet på en gang og bekymrer sig ikke om noget af det undervejs bliver halvkoldt.

Græsk mad serveres sjældent rigtig varm.



GRÆKENLAND



DOLMADES

FARSEREDE VINBLADE

Det er ikke spor svært at lave små vinbladsdolmere. Læg en skefuld risfyld på midten af bladet, fold bladet omkring fyldet. Rul bladet sammen som en lille rund pakke, der efterhånden lægges tæt sammen i et fad, dryppes med olie-citrondressing og stilles i køleskab til næste dag.

FORRET – FARSE- REDE VINBLADE

Mange steder sættes en portion dolmades på bordet sammen med ouzo, den græske snaps med anissmag, som man drikker fortyndet med vand, mens man venter på hovedretten. Vi bruger her konserverede vinblade, der forhandles i poser med 200 g i alle større Brugser og i flere specialforretninger.

Til 8 personer som forret eller tilbehør til en drink: 1 pose vinblade (200 g), 1/4 kg løg, 3 dl lange ris kogt løse, 1-1½ dl olivenolie, 1-2 bundter fint hakket grøn dild, ca. 1 bundt fint hakket persille, salt og lidt peber efter smag, evt. 2-4 spsk

groft hakkede pinjekerner. Til de færdige dolmades: 1 dl olivenolie og saft af 1 citron.

Pil og hak løgene fint, kog imens risene til løse ris efter pakvens anvisning. Svits de hakkede løg let uden at de bruner – i det meste af olivenolie – og rør resten af olien i de kogte ris. Bland ris og løg og tilset det hakkede grønne. Smag til med salt og peber og tilset evt. pinjekerner.

Pil forsigtigt vinbladene fra hinanden, skyld dem og læg dem nogle minutter i koldt vand. Lad dem dryppe af. Læg en skefuld fyld på hvert vinblad og rul det sammen. Læg alle dolmerne tæt sammen i en skål. Pisk olivenolie og citronsaft sammen og dryp den over dolmerne. Sæt dem tildække-de i køleskabet mindst 4 timer.