

Små butterdejstærter med asparges og parmaskinke

Ingredienser

til

16 stk

- 450 g asparges
- 8 skiver parmaskinke
-
- 1 æg
- 50 g creme fraiche
- salt
- peber
- lidt parmesanost
- Butterdej



Butterdej (16 per)

Ingredienser

700 g hvedemel

175 g smør

3.5 dl vand - måske lidt mere

1.75 tsk salt

3.5 spsk citronsaft

Til udrulning

700 g smør - skal være koldt

Sådan gør du

Kom 200 gram hvedemel i en skål, og skær 50 gram smør i tern. Smuldr derefter smørret godt ind i melet.

Derefter samles dejen med 1 deciliter vand, 0,5 teske salt og 1 spiseskefuld citronsaft. Tilsæt mere vand hvis det er nødvendigt. Dejen til din butterdej skal blot samles og ikke æltes for meget.

Find kagerullen frem, og rul dejen ud til en rektangel på cirka 40 gange 30 centimeter.

Tag 200 gram smør ud af køleskabet - og her er det VIGTIGT, at smørret er HELT koldt.

Skær smørret i tynde skiver, og læg skiverne på $\frac{2}{3}$ af dejen. Ikke helt ud til kanterne, hvor du lige stopper et par centimeter før.

Fold nu den tredjedel uden smør ind over smørret, så halvdelen af smørret er dækket. Nu folder du så den sidste tredjedel ind over denne, så dejstykket uden smør ligger i midten.



Rul igen dejen ud til cirka 40 gange 30 centimeter, og sørg for at have mel nok på bordet, så butterdejen ikke hænger fast! Fold igen sammen med en tredjedel ind over midten, og den sidste tredjedel ovenpå. Rul på samme måde ud en sidste gang, hvor her til sidst har drejer butterdejen en halv omgang, så du ikke ruller samme stykke en gang til. Igen - HUSK mel nok på bordet! Fold butterdejen sammen, og læg den straks på køl.
Fremgangsmåde
Forvarm ovnen til 200 grader.

Fyld:

Skyl asparges, og knæk eller skær den træede ende af. Skær parmaskinkeskiverne over på midten, og dernæst i 4 strimler. Vikl et stykke parmaskinke om hver asparges, og læg dem til side.

Skær butterdejen ud

Skær butterdejen ud i rektangler på ca. 12x7,5 cm, og fold siderne op, så der dannes en kant hele vejen rundt på hvert rektangel. Læg bundene på bagepapir, og prik dem med en gaffel.
Æggemassen

Pisk æg og creme fraiche sammen, og krydr med salt og peber. Smør hver bund med lidt af æggeblandingen, og fordel aspargesstykkerne på tærterne. Skær evt. aspargesene til, så længden passer til butterdejsstykkerne.

Riv lidt parmesanost over butterdejsværterne, og bag dem i ovnen i ca. 25 minutter, til butterdejen er sprød og gylden.

Edderfugle bryst i gorgonzola sovs

Opskrifter

Ingredienser:

4 Personer:

- 4 Edderfugle bryster
- ½l fløde 8%
- 250 Gr Champignon
- 150 Gr Gorgonzola
- 500 Gr fuldkorns pasta penne
- 4 spsk Balsamico eddike
- Sukker
- Peber
- En håndfuld frisk basilikum blade



Fremgangsmåde:

- Varm fløden op i en gryde og tilsæt gorgonzolaen i mindre stykker så det smelter hurtiger.
- Hak basilikum bladene og kom dem i gryden med sovsen.
- brysterne skær dem bagefter i passende stykker.
- Varm en pande godt og kom lidt olie på og brun dem så let sammen med balsamico eddiken.
- Kom stykkerne med det overskydende saft fra panden i gorgonzola sovsen og lade det simre under låg i ca 20 min.
- Smag til med Peber og lidt sukker.
- Kom champignon i og lad det simre ca 10 min mere.

Fyldte Tomater

- 8 stk tomater
- ½ tsk salt
- ¼ kg champignon
- 25 g hasselnødder
- 15 g margarine
- 2 spsk hakket persille
- Salt og peber



FREMGANGSMÅDE:

Et låg skæres af tomaterne, og de udhules. (kød og kerner gemmens)

Tomaterne drysses indvendig med salt og stilles med bunden opad til de skal bruges. (15 min før de skal i oven)

Champignon og nødder hakkes og svitses på panden 2-3 min

Persille tilsættes, og fyldet smages til med salt og peber.

Fyldet kommes i tomaterne, og de stilles i et ildfast fad.

Gratineres i oven 5-7 min ved 200G

Kartofler i muffinsforme

6 personer

1 kg kartofler

2 fed hvidløg

1 løg (stort)

80 g smør

Salt



Sådan laver du kartofler i muffinsforme

Skræl kartoflerne, og skær dem ud i helt tynde skiver sammen med hvidløget. Skær løg i tynde ringe. Du kan også skære løg og kartofler på et mandolinjern.

Smelt smør i en gryde

Pensl bunden af muffinsformene med smør, og læg et par skiver kartofler og en enkelt skive hvidløg og løg. Krydr med salt, og pensl igen med smør. Fortsæt indtil formene er fyldte, eller der ikke er flere kartofler.

Bag dem ved 175 grader i ca. 45 minutter. Pres dem sammen ved at trykke f.eks. bunden af et glas ned i formene halvejs igennem bagetiden. Tag dem ud af formene, når kartoflerne er bagt møre, og stil dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i yderligere 10 minutter ved 220 grader, så de bliver sprøde over det hele.

Rosenkålsdrømmen

Ingredienser

30 store rosenkål

1 lille chili

1 fed hvidløg

1 dl cashew uden salt

1 øko-citron

1 dl koldpresset olivenolie

1/3 dl tamari eller soja

1 bakke spire)

1 håndfuld tallerkensmækker

havsalt og friskkværnet peber



Beskrivelse

Pil de yderste blade af rosenkålene og skær bunden af. Del halvdelen af rosenkålene i kvarter. Den anden halvdel piller du, så du får bittesmå blade. Befri chilien for frø og hak den fint. Hak hvidløget fint.

Varm en pande op, så den er rygende. Steg rosenkål ved høj varme uden at røre i dem 2-3 minutter. Tilsæt 2 spsk koldpresset olivenolie samt hvidløg og chili. Lad det steget yderligere et minut og ryst panden et par gange. Krydr med salt og peber. Tag rosenkålene af og lad dem køle af. Riv citronskallen og pres saften af citronen. Vend citronsaft og -skal med olivenolie og tamari og smag dressingen til med salt og peber.

Steg cashewnødderne på en tør pande, til de er mørke og dufter let brændt. Vend de stegte og rå rosenkål med dressingen, spirene og halvdelen af cashewnødderne. Anret salaten og pynt med lidt spirer, urter og cashewnødder.

Gåsebryst

Ingredienser

8 stk

Vaniljecreme

2 dl Mælk

1 Æg

2 spsk Sukker

1 spsk Majsstivelse eller hvedemel

1 Vaniljestang (kornene heraf) eller 1 tsk vaniljepasta



Bund

3 Æg

3 spsk Sukker

50 g Hvedemel

½ tsk Bagepulver

Sveskemos

150 g Svesker i mindre stykker

75 g Sukker

2 dl Vand

5 dl Piskefløde

400 g Hvid overtræksmarcipan

Flormelis til udrulning

Pynt

Smeltet mørk chokolade

Rød skovsyre

Tilføj til indkøbsliste

Sådan gør du

Undgå at skærmen slukker

Vaniljecreme

Pisk mælk og æg let sammen i en tykbundet gryde.

Pisk sukker, majsstivelse og vanilje i gryden.

Bring blandingen i kog under piskning og kog cremen ved jævn varme, stadig under omrøring, i ca. 3 min. - eller til melsmagen er væk og cremen tykner.

Hæld cremen i en skål og dæk den med film helt nede ved cremen, så den ikke danner skind.

Lad cremen køle af.

Bund



Del æggene i hvider og blommer.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps.

Sigt hvedemel og bagepulver i æggesnapsen og vend det sammen.

Pisk hviderne stive og vend dem i æggesnapsen.

Smør dejen ud på bagepapir i en rektangel (ca. 15 x 40). Bag bunden ca. 12 min ved 175° - traditionel ovn.

Lad bunden afkøle og skær den til, så firkanten måler ca. 10 x 35 cm.

Sveskemos

Kom svesker, sukker og vand i en lille gryde. Kog sveskerne i ca. 15 min. ved lav varme - rør af og til.

Lad mosen køle af.

Sådan samler du kagerne

Fordel sveskemosen ned langs midten af kagebunden.

Pisk vaniljecremen op og fordel den ovenpå sveskemosen - midt på kagebunden.

Pisk fløden til et fast skum, men uden at det gryner, og kom den i en sprøjtepose. Klip hul i sprøjteposen.

Fordel flødeskummet ovenpå og ved siden af vaniljecremen ved at sprøjte baner på den lange led. Flødeskumslaget skal være højest på midten. Smør det forsigtigt op som en trekant på hele kagebunden.

Sæt kagen i køleskabet til den er blevet en smule fast.

Rul imens marcipanen tyndt ud i lidt flormelis.

Læg forsigtigt marcipanen henover kagen. Skær enderne af og skær 8 stykker (ca. 3.5 cm brede).

Pynt kagerne med tynde striber af chokolade og skovsyre og server.