

## **Buffet kokkeskole 5 juli 2017 på Generalen i Tranekær.**

### **Mousse af ørrede og kogt æg - dressing af purløg og æble.**

200g ørred - bages i ovn ved 150\* i 20 min og afkøles helt.

Kog 6 æg i 9 min. - Afkøl dem og pil dem. Del i æggeblomme og hvide.

Mos ørreden med en gaffel sammen med æggeblommen - form 5 til 6 ”bøffer”. Og læg på et fad.

og Mos 100g kogt kartoffel med 2 spsk creme fraise og 2 spsk mælk og rør sammen med fint skåret purløg smag til med salt og peber. Læg en skefuld ud på hver ”bøf” og Drys med fint hakket æggehvide samt stykker af purløg.

### **Salat af gulerødder - salater - radiser og rødløg med rød dressing.**

Vask gulerødder, salaten og radiserne. Skær gulerødderne ud i lange tynde stykker og kog dem i kort tid i vand med salt og citron, kun så de lige er blevet møre. ”knæk” salaten i mindre stykker og skær radiserne ud i halve. Mix salaten sammen og anret i et flot fad og med fine skiver af rødløgs ringe.

Lav en dressing af 2 dl. olivenolie - ½dl hvid eddike - 1 tsk sukker - lidt salt og peber samt ½ rødløg - Blend alt sammen på en glasblender. Anret i en skål ved siden af salaten.

HUSK AT SMAGE TIL

### **Unghane bagt med urter og porre.**

Skær 3 unghaner ud i store stykker og læg dem i et fad. Blend dine urter med 1 dl. æblesaft og 1 dl olivenolie, lidt salt og peber samt en håndfuld hasselnødder. Mariner unghanen med blandingen og læg dem i et ildfast fad med skindet op samt stykker af rensset porre. Læg små stykker af smør rundt på kødet. Skal bages i ovn i ca. 25 min ved 185\* Drys med masser af persille når de er gennembagt

### **Bagte kartofler med løg og olivenolie.**

Vask kartoflerne, skær dem ½ over og mariner dem med olivenolie og urter fra marken, samt løg i skiver. Læg dem i et ildfast fad og sæt klar til at bage i ovn i 45min ved 175\*

### **Jordbær og chokolade mousse.**

Mos 300g jordbær med 1 spsk sukker og meget lidt citron saft til det er i grove stykker. Læg i en sigte.

Smelt 200g lys chokolade i en skål over vandbad.

Pisk 3 dl. piskefløde og 1 spsk flormelis til flødeskum.

Bland meget hurtigt jordbær uden saft med flødeskum og så med den varme chokolade - Læg i glas med det samme og sæt på køl - Ved servering pynt med et flot jordbær samt saften fra de meste bær.

Gem saften til jord shaker.

### **Jordbær milk shake med citron og vanilje**

Pr glas:

1 stor kugle vanilie is.

5 store jordbær.

2 dl. sødmælk

saften af ¼ citron

lidt vanilje pulver.

Blend sammen og hæld i et flot glas med sugerør og en skive citron på siden.

### **Opskrift på godt brød.**

500g hvedemel.

200g durum mel

20g salt - 15 g sukker.

Bland i en skål.

3 dl. vand - 1 dl. mælk - 1 spsk. honning - 1 tsk. frisk persille. ( rensset grundigt) -25g Gær Pisk alt sammen i en anden skål og tilsæt melet og ælt sammen på et bord til en fast dej der slipper bordet. Del dejen i 2 og rul til aflange brød. Pensel med vand og olie.

Læg til hævning i 30 min - bages i våd ovn ved 185\* i 20min.