

Menu børnekokkeskole 16 og 17 oktober 2017.

Alt er til 12 personer.

Røget laks i æble salsa - til 12 personer

1 rødløg - 1 dl hvidvins eddike - 3 dl. olivenolie - 1 dl. æble saft - 1 spsk sukker . ½ tsk salt og ½ tsk peber.
Løget skrælles og skæres i stykker - alt tilsættes til en blender og blendes til en dressing.

2 æbler i meget små tern og vendes ned i dressing.

90 g laks pr. person ca 3 tynde skiver - masser af frisk dild til at pynte med.

På en stor tallerken lægges skiverne så de danner en cirkel - dressing smøres ud over og der pyntes med masser af dild samt et stykke fladbrød.

Flad brød - 24 stk.

4 dl vand -25 gram gær -1 spsk flagesalt - 450 gram hvedemel - 150 gram tipo 00 mel

Ekstra hvedemel til æltning og udrulning - ærter og hviler i 30 min - dele i 24 portioner og udrulles med kagerulle. Bages på en tør meget varm pande i 30 sek på hver side.

Bagt fasan bryst med bacon og porre -

- bagt tomatsalat med hasselnød og digekrone ost.
- Sprød salat af rød spidskål, iceberg og rødløg, tranebær, persille i syrlig creme.
- ovnstegte kartofler i olivenolie og urter.

Bryst kødet og lårene skæres fra benet - kødet fra brystet rulles sammen med et stykke porre og der rulles et stykke bacon om - hold det fast med en pind og læg kødet ned i et ildfast fad. Skal bage i 16-18 min ved 190* Lårene lægges i en bradepande med en par gode klatte smør og kryder dem med salt og peber og bages i 20/25 min ved 190*

Brug 1 tomat pr cov. samt 1 grøn tomat - skær dem i ½ bland dem med lidt oliven olie, frisk timian og groft salt. Lægges dem rund i en dyb tallerken og drys med knust hasselnød. Bag i ovn i 10 min og køl af. Drys med stykke af digekrone og server.

Skær 1 spidskål i meget tynde strimler og bland det med store stykker af 1 iceberg. Skær ringe af rødløg og pluk en masse persille ned i - Anret i en skål og drys med tranebær. Lav dressing ved at blande 1 dl fløde og 1 dl yoghurt og saft af en citron med 1 tsk. sukker og smag til med salt og peber. Hæld dressing over ved servering.

Vask 10 bage kartoffel - skær dem i store 3 kanter og drys med tørret urter og havsalt samt lidt olie. Bages i ovnfast fad i 30 min.

God fornøjelse og lær af jeres børn - De er super dygtige...

Anret varme tallerkner med fasan på midten og læg lidt kartofler i bunden - drys med masser af persille - skåle med tilbehør ved siden af.

Ovnbagt pære i hyldeblomst - med sauce og kiks.

½ l vand - 3 dl hyldeblomst saft - 1 stang vanilie - 200g sukker - 1 stjerne anis - 1 kanel stang - 12 skiver citron. - Alt blandes og koges op.

Skræl pæren fra top til bund og sæt dem tæt sammen i en passende gryde - tilsæt lagen så det når op over pæren og kog under låg til pæren er mør - ca. 25/30 min - lad dem stå i lagen - Serveres lune.

5 dl creme fraise 38% - 200g brun farin - ¼ tsk kanel piskes sammen.

Kiks:

40g usaltet smør - 1 spsk honning - 80 G hvedemel - 1 past. Æggehvide - 60 g sukker -

Blendes sammen på stor robot. - Smøres ud på en bageplade i store runde cirkler og bages ved 160* i 6 -8 min.

Ved servering lægges en stor skefuld creme i bunden af en tallerken og pæren sættes ovenpå.

Dekoreres med chokolade drys samt de store kiks.

Indkøbs liste til 12 personer:

1 kg kold røget laks -

6 stk hel fasan.

12 store skiver bacon -

3 rødløg -

dild -

2 syrlige æbler -

12 tomater -

12 grønne tomater -

10 bagekartofler -

1 rødt spidskål -

1 iceberg. -

1 stor but. persille -

Frisk timian -

12 fast pære -

2 citroner -

oliven olie -

hvidvins eddike -

sukker -

200g Tørret tranebær -

200g hasselnødder -

200g fast ost - Gerne Dige-krone

1 dl piskefløde -

7 dl creme fraise 38%

200g brun farin -

5 dl. hyldeblomst saft -

Vanilje - Anis og kanel -

Div. tørre urter.

Se brød liste ovenover.

God fornøjelse og lær af jeres børn - De er super dygtige...