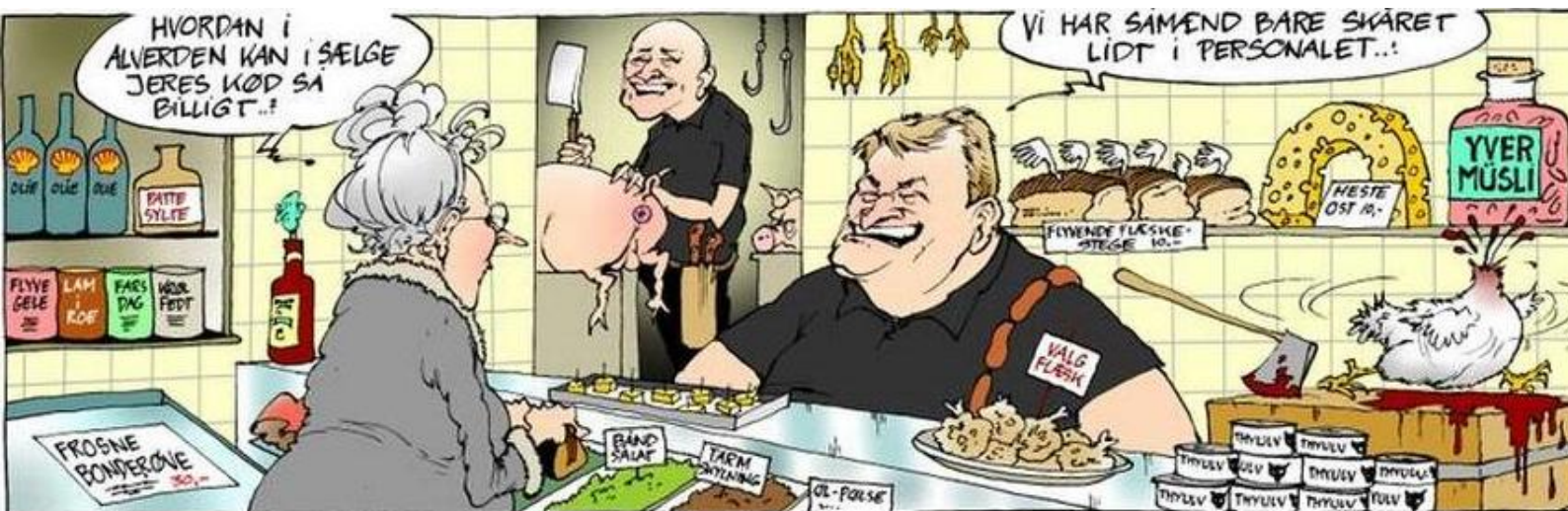


Middelfart Gastronomiske Idrætsforening
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



11. januar 2018

SLAGTERENS NYTÅRSKUR!



**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Menu



Cremeret ærtesuppe
m / ristet melfarsskinke og mynte

Confiteret svinebryst
m / Rodfrugtfritter og portvin sauce

Flamberede bananer



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Cremet ærtesuppe med mynte og ristet Melfarskinke



Det skal du bruge (4 Personer)

Ærtesuppe

1 liter hønse- eller kyllingebouillon
800 g ærter friskbælgede eller frosne
200 g finthakkede forårsløg
1 dl finthakkede friske mynteblade
2 dl cremefraiche 38%
2 spsk. hvedemel
1 tsk. groft salt
½ tsk. citronpeber

Pynt

140 g Melfarskinke

Sådan gør du:

Ærtesuppe.

Bring bouillon i kog og kog ærter og forårsløg i ca. 10 min. Tilsæt mynte og blend, fx med en stavblender til suppen er jævn. Vend cremefraiche sammen med mel til en glat jævning og rør det i suppen. Bring suppen i kog og kog den ved jævn varme og under omrøring i ca. 5 min. Tilsæt salt og citronpeber og smag til.

Melfarskinke

Fordel Melfarskinken på ovnens rist. Stil risten på en plade med bagepapir og bag skinken sprød og gylden midt i ovnen. Knæk skinken i mindre stykker.

Anretning

Fordel suppen i 4 store portionsskåle og pynt med ærter, evt. ærteskud og den sprøde parmaskinke.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Confiteret svinebryst m/rodfrugtfritter og portvin sauce



Det skal du bruge (8 personer)

Saltlage til svinebryst

30 gram akaciehonning
12 laurbærblade
1 håndfuld korianderfrø
3 rosmarinstilke
1/2 bundt timian
1/2 bundt bredbladet persille
1 helt hvidløg let knuste og med skallen på
2 spsk sorte peberkorn
140 gram salt
2 liter vand

Confiteret svinebryst

2 kg svinebryst
4 spsk. andefedt
olivenolie og smør til stegning
et par kviste timian
et fed hvidløg

Sådan gør du:

Saltning af svinebryst

Giv alle ingredienser et opkog og lad det koge et minut, til saltet er opløst. Tag gryden af varmen, køl lagen helt ned og stil den herefter på køl. Lagen kan holde sig på køl i 2-3 dage. Læg svinebrystet i saltlagen og lad den trække på køl i 12-20 timer

Confitering af svinebryst

Svinet tages op og aftørres grundigt. Vakuumpak det med det kolde andefedt og "sous vide" kødet i 12 timer på 71 grader.

Hvis man vil, kan processen deles op i to, så kødet "sous vides" som ovenfor, tages op og nedkøles lynhurtigt i isvand (stadig i vakuum) og lægges i køleskab, til det skal bruges. Det kan sagtens holde sig tre-fire dage på køl. Når det skal bruges, varmes det op i vakuumposen i 30-40 minutter ved 71 grader og steges som ovenfor.

Tag kødet ud af vakuumposen, aftør det grundigt og skær "sværen" af. Rids det resterende fedt i tern og skær nu kødet ud i portionsstørrelser á cirka syv gange syv cm. Rist svinebrystet hårdt af på fedtsiden i en varm pande med olie, smør, lidt timian og hvidløg.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Confiteret svinebryst m/rodfrugtfritter og portvin sauce



Det skal du bruge:

Rodfrugtfritter (4 personer)

- 1 kg blandede rodfrugter (F.eks. kartofler, gulerødder, rødbeder, pastinak og knoldselleri)
- 2 spsk. olivenolie
- 2 tsk. salt
- 1 kvist rosmarin (eller 1 tsk. tørret)

Portvinssauce

- ½ flaske (3,5 dl) ruby portvin
- 1,25 dl balsamico
- 5 dl hønsefond
- 2,5 dl kalve-/oksefond
- 1 løg
- 3-4 fed hvidløg
- 50-75 g blandede svampe
- 2-3 laurbærblade
- Et par kviste timian
- Et par kviste rosmarin
- Ca. 50 g koldt smør i tern

Sådan gør du:

Rodfrugtfritter

Tænd ovnen på 200 grader.
Skræl rodfrugterne og skær dem ud i ens tern i en mundret størrelse eller skær dem i samme form som pommes frites.

Dryp et par spsk. olivenolie over fritterne og bland dem godt sammen med salt og rosmarin.

Bag rodfrugterne i ovnen i 30-40 minutter, eller indtil de er gyldne og sprøde.

Portvinssauce

Hak løg, hvidløg og svampe groft og kom det op i en gryde. Hæld portvin og balsamico på og kog ind til ca. 1 dl. Tilsæt fond, timian, rosmarin og laurbærblade og kog ind til ca. 2,5 dl. Skum af løbende og smag på saucen undervejs – ta' evt. krydderurterne op, hvis de begynder at afgive for meget smag. Sigt saucen og smag til med salt og peber. Jævn evt. saucen med lidt maizena, hvis det er nødvendigt. Inden servering koges saucen op og de kolde smørtern piskes i.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Flamberede bananer



Det skal du bruge (4 personer)

Flamberede bananer

- 4 skrællede bananer
- 50 g smør
- 50 g smuttede, flækkede mandler
- 3 tsk. fintrevet appelsinskal (usprøjtet)
- ½ dl friskpresset appelsinsaft
- 1 tsk. fintrevet citronskal (usprøjtet)
- 1 ½ spsk. friskpresset citronsaft
- 2 spsk. sukker
- ½ dl cognac eller rom

Flødeskum

- 2,5 dl fløde 38%

Sådan gør du:

Flamberede bananer

Del bananerne på langs. Lad smørret gyldne i en pande og rist bananerne 2-3 min. på hver side. Drys mandlerne over bananerne. Bland skal og saft af appelsin og citron med sukker. Hæld blandingen over bananerne og lad retten koge ved svag varme, 2-3 min. Varm cognacen op. Hæld den over bananerne ved serveringen og flamber.

Flødeskum

Hæld piskefløden i en 4 -6 liters frysepose. Drej toppen af posen rundt så posen bliver tæt og indeholder luft.

Ryst posen til der fremkommer en fin og let flødeskum. Du kan nu bruge posen som sprøjtepose ved at klippe den ene hjørne af posens bund.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



MIDDELFART GASTRONOMISKE IDRÆTSFORENING



HUSK EVENTUELLE AFBUD PÅ VORES HJEMMESIDE

WWW.MGI.DK

(Under fanen "AFBUD")