



Indisk gryderet med kylling

Det er ingen hemmelighed at jeg elsker mad med en masse krydderier i. Det er dog ikke så tit at jeg kaster mig ud i det indiske køkken. Denne her ret kræver en del krydderier (som du måske ikke ligger inde med), til gengæld smager den så godt - at jeg lover du nok skal få brugt de mange krydderier ☐

Ingredienser

- 5 fed hvidløg
- 3 løg
- Olie/smør til stegning
- 650 g kyllingebryst
- 2 spsk. spidskommen
- 1 spsk. stødt koriander
- 2 spsk. garam masala
- 1 tsk. stødt kanel
- 2 laurbærblade
- 8 kardemommekapsler (alternativt 1 tsk. stødt kardemomme)
- 2 store ds kokosmælk (dem på størrelse med dåsetomater)
- 1 lille ds. tomatpure (140 g)
- 1 dl vand
- 1 dl creme fraiche 18 %
- Salt og peber

evt. ris som tilbehør

Fremgangsmåde

1. Først mases kardemommekapslerne i en morter, fjern dernæst 'kapslen' og behold kornene indeni. Mas kornene med morteren. Tilføj de øvrige krydderier: koriander, garam masala, kanel, spidskommen.
2. Pil og hak løg og hvidløgene fint.
3. Skær kyllingen ud i små tern.
4. Find en høj pande og kom lidt fedstof i bunden (smør eller olie).
5. Steg løg og hvidløg i et par minutter.
6. Tilføj kyllingen og brun den af i et par minutter, blot til siderne lige får lidt farve.
7. Kom krydderierne deri samt laurbærblade.
8. Nu tilsættes kokosmælk, tomatpuré og vand.
9. Kog væsken op og tilføj creme fraiche og smag til med salt og peber.
10. Skru ned på svag varme og lad retten simre under låg i ca. 20 minutter.
11. Serveres eks. med ris (det kan med fordel sættes over imens gryderetten simrer).



Pulled chicken eks. til pita med salat og dressing

Jeg har tidligere lavet pulled pork med stor succes. Har i noget tid tænkt på at lave pulled chicken, som ikke tager så lang tid som pulled pork. Det skal dog stadig have 2,5 time i ovnen og stå i marinade inden, så det skal "sættes over" i god tid. Det gode er dog, at det passer sig selv.

Kødet bliver super mørt og lækkert, og pulled chicken kan bruges i salat, pita, burger, tortilla eller lign.

Jeg serverede med hjemmelavede pitabrød (opskrift findes på siden under brød) og blandet salat samt creme fraiche dressing.

Ingredienser 4 personer

Marinade

- 1 dl barbecue sovs (havde en jeg havde købt i supermarkedet, tænker du kan bruge de fleste versioner)
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 2 spsk. olivenolie (anden olie kan bruges)
- 2 spsk. brun farin
- 2 tsk. salt

Øvrige

- 600 g kyllingebryster (3 stk.)
- Evt. pitabrød, blandet salat og creme fraiche dressing

Fremgangsmåde

1. Kom kyllingebrysterne i en frysepose og hæld ingredienserne til marinaden deri. Lad det gerne stå og trække i ca. 1 time i køleskabet (eller gør det klar aftenen før og lad det marinere natten over).
2. Tænd ovnen på 125 grader.
3. Hæld kyllingebrysterne og alt marinaden i en stegesko (alternativt pakkes det hele ind sølvpapir og ligges i et ildfast fast).
4. Stil i midten af ovnen og lad det stå i 2,5 time.
5. Tag kødet ud og skil kødet fra hinanden med 2 gaffler. Det vil hurtigt suge marinaden fra skålen (sølvpapiret) op.
6. Server evt. med pitabrød, blandet salat og dressing.



Farsbrød med vandmelonsalat og flute

Jeg kan slet ikke huske hvornår (og om jeg nogensinde) har haft lavet farsbrød. Men kom på ideen og det blev super lækkert. Og så gør det jo ikke noget, at det også er super nemt at lave ☐

Kan serveres med en salat til (jeg lavede vandmelonsalat) og serverede hjemmebagt flute. Du kan også evt. købe et alm. flutes eller et alm. for at gøre det ekstra nemt i hverdagen.

Ingredienser 4 personer

Farsbrød

- 500 g kalv/flæsk
- 2 æg
- 1 dl havregryn
- 1 fed hvidløg, presset
- 1 finthakket løg
- 1 håndfuld friske finthakkede krydderurter (du kan også bruge tørrede. Jeg brugte persille, oregano og timian).
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 pk. bacon i skiver

Øvrige

- 1/3 vandmelon
- ca. 20 små cherrytomater
- 100 g feta i tern (jeg havde købt nogen med hvidløg og persille i)
- 1 flute

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Find en skål og kom alle ingredienserne til farsbrødet deri på nær bacon. Når ingredienserne til farsen er rørt sammen formes det som et franskbrød i form. Vikl baconskiverne omkring farsen og kom i et ildfast fad. Hæld 1 glas vand ved, så bunden i det ildfaste fad akkurat er dækket.
3. Varm i ovnen i 50 minutter.
4. Tilbered salaten imens.
5. Skær vandmelon i små tern.
6. Skyl og skær tomaterne i halve eller kvarte.
7. Kom melon og tomat op i en skål. Kom fetaen i tern over salaten.
8. Lun flutet kort inden farsbrødet er færdigt i ovnen.
9. Så er der serveret ☐



Tortilla med mørbradspyd, tzatziki og linsyltede løg

De her tortilla er med noget anderledes fyld. Kødet på spyd er nemt og lækkert. Retten tager ca. 40 min at lave.

Ingredienser 2 personer

- 1 svinemørbrad (der bliver lidt godt med kød)

Marinade:

- 2 spsk. revet frisk ingefær
- 2 tsk. mel
- 2 spsk. olie
- 4 spsk. soya
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. limesaft

Øvrigt

- 1 agurk
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk. creme fraiche 5 %
- 1 rødløg
- 1 dl sukker
- 1 dl lagereddike
- Salt, Peber
- 4 tortilla
- Frisk koriander
- 8 træspyd

Fremgangsmåde

1. Afpuds mørbraden og skær i små stykker/tern
2. Bland ingredienserne til marinaden og kom marinaden og kødet i en frysepose. Stil på køl og træk i min. 15 min.
3. Tænd ovnen på 200 grader.
4. Tag en gryde og kom lagereddike og sukker deri. Kog op til sukkeret bliver opløst.
5. Skær rødløget i skiver, lig i en skål og hæld sukker/eddike blandingen over. Stil på køl ti maden skal serveres.
6. Riv agurken og vrid væden ud i en si. Kom i en skål og bland med creme fraiche. Pres 1 fed hvidløg deri. Smag til med salt og peber.
7. Tag kødet ud og kom på træspyddene. Lig på en bageplade og varm i midten af ovnen og steg i ca. 10 minutter. Tag evt. et spyd ud og tag et stykke kød af (afhænger lidt af tykkelsen og størrelsen af ternene).
8. Lun tortillaen, kom derefter tzatziki i, kødet, linsyltede rødløg og kom frisk koriander på.





Mini tortilla med avokadocreme, pulled pork og syltet bolchebede

De fleste ting bliver lidt mere søde, når de er i mini udgave. Det gælder også de her mini tortilla, som er hjemmelavede. Fyldet kan variere meget, men de er super lækre med det saftige pulled pork kød og gode som gæstemad. OBS at pulled pork stegen skal marineres dagen før og skal have ca. 10 timer i ovnen.

Ingredienser - 20 mini eller 8 alm.

Tortilla

- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1/2 dl olie
- 7 dl. hvedemel (kan evt. bytte 2 dl ud med noget mere fiberholdigt som eks. rugmel).
- 3 dl lunkent vand

Avokadocreme

- 3 avokadoer
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk salt

- 1 tsk peber
- 2 spsk. creme fraiche

Syltet bolchebede

- 2 bolchebeder
- 1,5 dl sukker
- 1,5 dl lagereddike

Øvrigt

- 1/2 pulled pork steg - opskrift findes her <http://madmuse.dk/2016/02/11/pulled-pork/>
- Brøndkarse/Koriander eller lign. til toppen
- Barbequesauce

Fremgangsmåde

1. Lav pulled pork som beskrevet på s.11 (OBS skal have ca. 10 timer i ovnen)
2. Tortilla: Bland de tørre ingredienser sammen i en skål (salt, bagepulver og mel).
Tilsæt nu olien og rør godt rundt Til slut kommes vandet i dejen. Kom lidt i af gangen - så har du mulighed for at regulere på vandet, hvis dejen eks. føles for våd eller tør. Det er vigtigt for en dej at den bliver æltet godt igennem. Stil dejen lunt med et viskestykke over i skålen i ca. 10-20 min.
Rul dejen til en pølse og del den i 20 lige store stykker. Rul til en lille bolle og rul meget tynde med en kagerulle (jo tyndere, jo mere luftige og bløde bliver de). Varm en pande op (uden fedtstof) og læg tortilla på og varm i ca. 1 min pr. side.
3. Bland ingredienserne til avokadocreme sammen i en blender, til en blød creme.
4. Skræl bolchebederne og skær dem i tynde skiver (gerne på mandolinjern). Kog sukker og lagereddike i en gryde, til sukkeret opløses. Hæld over bolchebederne og stil på køl.
5. Servér brødene med avokadocreme, pulled pork, barbeque sauce,

bolchebeder og grønt.



Forårsruller

Forårsrullerne er lækre til tapasbordet eller som hovedret med en salat til.

Ingredienser 10 stk.

- 10 stk tynd forårsrullepapir (kan fåes på frost de fleste steder)
- 500 g kalv/flæsk
- 1 løg, hk. fint
- 1 stort fed hvidløg, hk.fint
- 120 g bønnespirer
- 1/4 hvidkål, tynde strimler
- 2 spsk olie
- 2 forårsløg, små skiver
- 1/2 hk. frisk rød chili
- 2 spsk fiskesovs
- 2 spsk østerssovs
- 1 spsk soya
- 2 spsk sukker
- 1 sammenpisket æg til pensling
- 1 liter solsikkeolie til stegning
- Evt. sød chilisovs og/eller soya til servering

Fremgangsmåde

1. Tag forårsrulledejen ud ca. 1 time før brug. Dæk med et fugtigt viskestykke, så de ikke tørrer ud.
2. Tag 2 spsk olie i en pande med høj kant, og svits kød, løg og hvidløg. Når kødet er gennemstegt tilføjes chili, hvidløg, forårsløg, fiskesovs, østerssovs, soya, sukker. Lad det simre i et par minutter og tag af varmen. Vend den hakkede kål og bønnespirerne deri. Si det hele før du kommer dem i forårsrulledejen.
3. Tag ægget og pisk det sammen i en kop eller en skål. Tag et stykke forårsrulledej og lig på et spædbræt. Pensl det sammenpiskede æg på alle kanterne af dejen. Lig en portion og kødfyldet tæt på den ene kant, og fold kanten omkring. Tag derefter siderne og fold dem op, og rul herefter dejen rundt 1 gang rundt, pensl igen med æg og rul det sidste. OBS ikke at komme for meget fyld i, så springer de nemmere op v. stegning.
4. Varm olie i en gryde, pas på det ikke er for varmt. Start evt. med at teste en rulle. Varm i kort tid, til de bliver gyldne og lig på en tallerken med køkkenrulle til afdrypning.



Osso buco

Det her er en ret som minder mig om min barndom. Jeg er ikke så god til at lave simremad, men det bliver stort set altid et hit. Så jeg besluttede mig for at prøve at lave en portion osso buco til fredag aften. Og hold nu op, hvor er det altså lækkert især fordi kødet falder fra benet og er enormt mørt.

Jeg havde ugen før forsøgt at købe kalveskank ved slagteren, men kunne kun få fat i frosne stykker. Jeg lod dem stå i ca. 3 timer ved stuetemperatur, så de var tøede op.

Ingredienser 4 personer

- 4 kalveskanke (eller 1-2 mere, hvis du har meget kødglade gæster)
- 2 spsk mel
- 1 spsk vand
- 2,5 spsk tomatpuré
- 1/2 flaske hvidvin
- 2 laurbærblade
- 12 cherrytomater
- 2 gulerødder
- 3 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 kvist frisk timian eller 2. tsk tørret
- 2,5 spsk olie
- 6 spsk. jævner (maizena)
- server med eks. kartoffelmos (5 bagekartofler, skrællet og delt i 3. Koges i letsaltet vand til du kan stikke en gaffel i. Tag gryden af og hæld vandet fra. Blend med stavblender og kom 30 g smør i og ca. 1/2-1 dl mælk. Smag til med salt og peber) eller ris.

Fremgangsmåde

1. Hvis kødet er frossent, skal det tø op i ca. 3 timer
2. Skær små snit yderst i fedtkanten (for at undgå at kødet krymper sammen og er sværere at stege)
3. Kom mel og vand i en tallerken og vend kødet heri
4. Steg kødet i en stor gryde i olien i ca. 2 min pr. side.
5. Kom herefter salt, peber, hvidvin og tomatpuré ned i gryden. Skal simre i ca. 8 min.

6. Vask cherrytomaterne og del evt. i 2 (jeg brugte dem hele, da de var lidt små)
 7. Tilsæt tomaterne i gryden.
 8. Kom laurbærblade i gryden og hæld vand i lige indtil kødet er dækket. Skal simre i 1 time.
 9. Skræl gulerødderne, pil løget og hvidløget og hak det hele groft.
 10. Når det i gryden har simret i 1 time tilføres gulerødder, løg og hvidløg og det simre herefter i min. 1 time mere. Gør bestemt ikke noget hvis det simre i 2 timer mere.
 11. Kort før servering tilføres timian og jævner.
 12. Servér evt. med ris eller kartoffelmos
-



Små tærter med kylling, bacon og tomat

Lav lækre små tærter med forskellige fyld. De her er med klassikeren kylling/bacon og tomat på toppen.

Ingredienser 6 små stk

Dej

- 75 g mel
- 75 g rugmel
- 1/2 tsk salt

- 75 g koldt smør
- 2 spsk koldt vand
- 1 æggeblomme
- Sprayolie til forme
- 6 små aluforme

Æggemassen

- 1,5 æg
- 1 spsk ricotta/Philadelphia
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk peber
- 1 spsk revet ost
- 1/4 dl sødmælk

Øvrigt

- 1 stegt kyllingefilet- revet i små stykker
- 2 tomater i skiver
- 100 g stegte bacontern

Fremgangsmåde

Dej

1. Find en skål og bland mel og salt sammen.
2. Kom det kolde smør i og hak det fint, så det ligner revet ost.
3. Kom til slut vand og æg i dejen og ælt kortest muligt med hænderne (da varmen i hænderne kan smelte smørret).
4. Form til en kugle og stil på køl i min.30 minutter.
5. Tag ud og rul til en pølse, del dejen i 6 og rul dem runde med kagerulle.
6. Smør aluformene og kom den udrullede dej der.
7. Prik huller i bunden med en gaffel og forbag v.200 grader i 5 min. Tag ud og afkøl.

Æggemassen og fyld

1. Find en skål og pisk alle ingredienserne sammen.

2. Tag formene med den forbagte dej. Fordel kylling og bacon i bunden, hæld æggemassen i og lig en hel skive tomat til slut.
 3. Bag i 15 min. ved 180 grader.
-



Små tærter med laks og spinat

Tærter er lækre og skønne, for fyldet kan varieres i det uendelige og er ren god måde at få brugt sine rester på.

Ingredienser 6 stk.

Dej

- 75 g mel
- 75 g rugmel
- 1/2 tsk salt
- 75 g koldt smør
- 2 spsk koldt vand
- 1 æggeblomme
- Sprayolie til forme
- 6 små aluforme

Æggemassen

- 1,5 æg
- 1 spsk ricotta/Philadelphia

- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk peber
- 1 spsk revet ost
- 1/4 dl sødmælk

Fyld

- 50 g røget laks i små stykker
- 1 håndfuld frisk spinat
- Lidt frisk dild

Fremgangsmåde

Dej

1. Find en skål og bland mel og salt sammen. Kom det kolde smør i og hak det fint, så det ligner revet ost.
2. Kom til slut vand og æg i dejen og ælt kortest muligt med hænderne (da varmen i hænderne kan smelte smørret).
3. Form til en kugle og stil på køl i min.30 minutter.
4. Tag ud og rul til en pølse, del dejen i 6 og rul dem runde med kagerulle.
5. Smør aluformene og kom den udrullede dej der.
6. Prik huller i bunden med en gaffel og forbag v.200 grader i 5 min. Tag ud og afkøl.

Æggemassen og fyld

1. Find en skål og pisk alle ingredienserne sammen.
2. Tag formene med den forbagte dej. Fordel laks og spinat i bunden, hæld æggemassen i.
3. Bag i 15 min. ved 180 grader.
4. Pynt med dild inden servering.