

Hjemkundskab
 Klasse: Valgfag
 Dato: Uge 36
 Emne: Årstidens "Fra Jord til Bord"
 Æbler og rodfrugter
 Jan Thiemann/Majken Durhuus



Blandede rodfrugter, Köttbullar, Æblekage

TEMPO PÅ HELT FRA STARTEN

<p>Ingredienser:</p> <p style="text-align: right;">Æblemos af ½ kg æbler</p> <p>125 g. sukker</p> <p>1/2 tsk. Vanille</p> <p><u>kagerasp:</u></p> <p>25 g. smør</p> <p>50 g. rasp</p> <p>25 g. sukker</p> <p>1½ dl. piskefløde</p> <p style="text-align: right;">rød gelé</p>	<p>De skyllede, skrællede æbler deles i både. Kernehus, blomst og stilk fjernes. Æblerne skæres i småstykker og koges med 1 ss vand under låg. Mosen sødes og smages til med Vanila. Den afkøles hurtigt. Serveres portionsvis med kagerasp på en dessertallerken. Nederst og øverst lægges rasp. Desserten dækkes med flødeskum og pyntes med gelé.</p> <p><u>Kagerasp:</u> Smør smeltes på panden. Rasp og sukker blandes og ristes i fedtstoffet under stadig omrøring. Må ikke brænde på...!!!</p>
<p>Köttbullar</p> <p>400 g. hakket kalv eller oksekød</p> <p>2 Mellemstore kartofler</p> <p>1 løg</p> <p>1½ tsk. salt</p> <p>1 æg</p> <p>¾ tsk. malet allehånde</p> <p>ca 1 dl. fløde</p> <p style="text-align: right;">Smør til stegning</p>	<p>Skræl og riv kartofflen/kartoflerne på rivejernets grove side. Fjern så meget vand som muligt fra de revne kartofler. Pil og hak løget fint Rør farsen meget grundigt og godt sammen med revne kartofler, løg, æg, fløde og krydderier.</p> <p>Rul små fine runde kødboller, steg dem brune i smør. Kom kødbollerne i et varmt serveringsfad. Dæk med sølvpapir.</p>
<p>4 gulerødder</p> <p>4 rødbeder</p> <p>¼ selleri</p> <p>4 store kartofler</p> <p>1 porre</p> <p>2 fed hvidløg</p> <p>Timian</p> <p>salt/peber</p> <p>½ dl olie</p>	<p>Grøntsagerne skylles, renses, skrælles og skæres ud i mundrette stykker. Læg i vandbad til alt er færdigt. Vandet hældes fra gennem et dørslag og grøntsagerne drypper godt af. Tilsæt olien og bland det godt sammen. Hæld op i en bradepande med bagepapir og giv det ca 40 minutter ved 200°</p>