

Hjemkundskab
Klasse:Valghold
Dato: Uge 1 - 07
Emne: Ungarsk Gulash - Citronfromage
Jan Thiemann

Opskrifter – først citronfromage (Dessert)

<p>4 blade husblas 3 æg 5 ss sukker 1 citron 1½ dl piskefløde</p>	<ul style="list-style-type: none">• Sæt en gryde over med 1 l vand . Koges.• Læg husblas i blød i koldt vand• Æggene skoldes ét ad gangen i 3 sekunder. Vigtigt – ikke mere.• Del æggene i hvide og blomme. Forsigtigt. Der må ikke komme æggeblomme i hviderne• Blommer og sukker piskes tykt, hvidt og skummende.• Riv citronskal fint og pres citronen derefter.• Vandet trykkes af husblasen og det smeltes i vandbad. Når det er smeltet, blandes grundigt med citronsaften.• Rør husblas og citron i æggemassen og bland med revet citronskal. Lad stå i ca. 10 minutter mens resten laves.• Hviderne piskes stive (OK når skålen kan vendes med bunden i vejret..!)• Fløden piskes stiv.• Hvide og fløde blandes i Fromagen, når den er cremet og halvstiv.• Køleskab.
---	--

- og så Ungarsk Gulash (Hovedret)

<p>400 g hakkes okse- eller kalvekød 1 løg 1 grøn peber 3 ss olie 2 fed hvidløg 1 tsk paprika 1 ds tomater 1 tsk kommen 1 l vand 4 kartofler 1 gulerod Salt/peber</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pil løget og skær det i tern• Rens peberfrugt for stilk og frø og skær i tern.• Pil og skær hvidløg i bittesmå tern.• Svits løg og peber – må ikke brænde på. Tag op.• Tilsæt hvidløg og kød og brun det igennem.• Tilsæt de brunede løg og peber og paprika.• Tilsæt vand og tomat, 1 tsk salt og kommen.• Simrer 20 minutter.• Imens skrælles kartofter og gulerod. Skæres i tern. Tilsæt dem til suppen og kog i 20-25 minutter.• Smages til med salt/peber og serveres rygende varm.
---	---