

Favoritretter for Y's Men - og alle andre



Sunds Y's Men's Club

Fotos og grafisk tilrettelægning / DTP:
Lundtofte GRAFISK
7451 Sunds
www.lundtofte.dk

Digital print:
CC-Tryk
8800 Viborg
www.cc-tryk.dk

© Copyright
Sunds Y's Men's Club

Favoritretter for Y's Men - og alle andre

*Opskrifter til livretter, samlet, redigeret og
prøvespist af Y's Men og Menetter fra
Sunds Y's Men's Club*



Sunds Y's Men's Club

2013

Indhold

Brunch:

Gerdas krydderboller.....	Side 7
Sheilas tortilla	Side 8
Sheilas tapas	Side 10
Jonnas frokostboller	Side 11
Janes laks med låg	Side 12

Supper:

Ingers fersken & rejesuppe	Side 14
Lydias ærtesuppe med fløde	Side 15
Yvones porresuppe med hakket oksekød	Side 15
Ingers tomatsuppe	Side 16

Forretter:

Yvones pandekager med laks	Side 17
Anmys butterdejsæsker med laks og rejesalat	Side 18
Janes lyserøde tundrøm	Side 19
Grethes tunret	Side 21
Birtes rejer og sukkerærter	Side 21

Hovedretter:

Annas Thai rejer	Side 22
Anmys luksus koteletter i fad	Side 24
Fam. Byskovs kinesiske løvehoveder	Side 25
Sheilas lasagne	Side 27
Sheilas franske kødtærte - Tourtière	Side 28
Ingers mørbradbøf på grønsagsbund	Side 29
Gudruns livret	Side 30
Ingers pesto- og kanelmarineret oksemørbrad	Side 30
Karens kyllingeboller	Side 31

Salater:

Sheilas bønnesalat	Side 32
Grethes æblesalat	Side 33
Inges hvidkålssalat	Side 34
Inges gulerodssalat	Side 34
Inges skinkesalat	Side 35

Desserter:

Pouls brombærkage	Side 36
Kathrines muldvarpeskud	Side 38
Annas lune frugtkage	Side 39
Marthas gulerodsdessert	Side 40
Gerdas jordbærtærte	Side 41

Kager og konfekt:

Børges kransekage	Side 42
Marthas kringle	Side 44
Kathrines blåbærkage	Side 45
Ruths festkage	Side 46
Grethes guldkornskage	Side 47
Grethes mandelkage	Side 48
Birtes valdnøddekage med nougatcreme	Side 49
Erlings konfektfad	Side 50



Brunch

Brunch, en festlig og uhøjtidelig form for samvær, er blevet meget populær især i storbyerne. Her er nogle forslag til opskrifter som kan bruges, når du inviterer familie eller venner til et par hyggelige timer en formiddag.

Gerdas krydderboller

Findes der noget bedre, end at stå op til et veldækket morgenbord og duften af nybagte krydderboller?

Det synes Gerdas mand, Niels, i hvertfald, og det ved Gerda. Så når hun vil kræse lidt for Niels, kan en plade med krydderboller i ovnen, gøre hverdag til fest, fortæller Gerda.

Søndags krydderboller (32 stk.)

1 kg hvedemel
250 g margarine
2 æg
125 g st. melis
75 g gær
½ l mælk
1 spsk kanel

Det hele æltes godt sammen, og stilles til hævnning på et lunt sted.

Når dejen er hævet slås den ned, og der formes ca. 32 boller, som hæver til dobbelt størrelse. Bages i ca. 12 min. i 230 gr. varm ovn

De overskårne boller ristes ca. 6 min. ved 250 gr.
Smager godt med smør og evt. honning eller marmelade.

Bollerne er egnet til nedfrysning og derfor klar til brug hver søndag.



Sheilas Tortilla / Spansk omelet

Man kunne forvente, at Sheila ville foretrække at servere en canadisk inspireret ret, i betragtning af hendes geografiske baggrund, men det gør hun ikke. Til brunch serverer hun en lækker spansk omelet.

Tortilla / Spansk omelet (6 personer)

Der bruges en ovnfast pande, som også kan bruges på komfuret.

2 spsk olivenolie
1 stort løg, ikke hakket for fint
Salt og peber

Olien varmes ved medium varme og løg tilsættes.

Kog indtil løgene er bløde og gyldne, ca. 20 minutter.

Fjern løgene fra panden og brug samme pande til at varme $\frac{3}{4}$ dl olivenolie:

500 g kartofler, skåret i skiver. Kog på panden indtil de er gyldne, ca. 12 minutter.

Tag kartoflerne fra panden og fjern overskydende olie ved at lægge kartoflerne på flere lag køkkenrulle.

Tilsæt salt og peber til kartoflerne efter smag, og bland dem med løgene.

6 store æg
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
Peber

Det piskes sammen, kartoffel-løgblandingen tilsættes. Det hele hældes over i panden ved lav varme.

Lad omeletten stege på komfuret 5-6 minutter, indtil bunden er sat. Sæt panden i ovnen under grillen i ca. 8 minutter, indtil toppen er sat.

Der kan tilsættes andet til omeletten efter fantasi og smag. Jeg kan godt lide grøn peber og chorizo pølser.

Omeletten smager godt serveret med salsa.



Sheilas tapas

TAPAS er forskellige små retter, og kan bruges til brunch, forret, natmad, eller til hygge på terrassen en dejlig sommerdag. Tomattapenaden er meget populær hos mine gæster – den passer godt sammen med spansk pålæg, ost eller bare et stykke flutes. Her har jeg sat den sammen med lidt spansk salami, strimlet selleri og oliven.

Tomattapenade

75 g mandler
50 g soltørrede tomater
50 g revet pasta- og gratinerings-
ost (el. lign.)
1 fed hvidløg i skiver
et nip groft salt
1½ dl vindrukerneolie

Kom mandlerne i en lille
bradepande og rist dem midt i
ovnen ca. 10 minutter ved 200 gr.

Tag ca. 25 g af de ristede mandler
fra og hak dem groft.

Blend resten af mandlerne sam-
men med soltørrede tomater, ost,
hvidløg, salt og olie til blandingen
er finthakket.
Lad tomattapenaden køle af.

Serveringsforslag:

Kom ca. 1 tsk Tomattapenade på
et hjertesalat blad og drys med
hakkede ristede mandler.



Jonnas Frokostboller

Jonna vælger at servere lækre
frokostboller med pålæg, tomater
og æg.

De smurte boller serveres på fad,
garneret med gulerødder, peber-
frugt, asparges og salat.

Jonna anbefaler, at bollerne
nydes sammen med en kølig øl af
god kvalitet.
En kop the eller kaffe vil også
passe fint.

Frokostboller (50stk.)

100 g knækkede hvedekerner
koges i ½ l vand (gerne aftenen
før).
¾ l vand lunes til håndtemperatur
og 2 pk gær opløses heri
2 spsk groft salt
2 ½ dl olivenolie
2 kg mel (ca.)
1 spsk god honning

Resten tilsættes og det hele æltes
godt igennem. Formes uden
hævning, pensles med vand og
æg.
Efterhæver ca. 30 min. Bages ca.
15 min. ved 225 gr.



Janes laks med låg

Et glas kølig hvidvin som tilbehør til Jane's lækre fiskeret - gerne serveret på pande som vist på næste side. Dertil lidt salat og et stykke ristet brød. Nu glemmer man helt at spørge Jane om, hvorfra retten har sit specielle navn. Måske har det rødder helt tilbage til hendes oldefar på Endelave.

Laks med låg (4 personer)

1 stk laksebøf pr. mand
(de frosne er ok)
1 stk rød peber i tern
2 revne gulerødder
1 stor porre i tynde ringe
Cheasy naturel smøreost 8%

Grønsagerne svitses på en tør
pande – tilsæt cheasy naturel
smøreost 8%.
Fordel massen ovenpå lakse
stykkerne – sættes i ovnen 170 gr.
ca. 45 min.
Serveres med godt brød og
gulerodssalat.

Tip: Er god som forret.



Supper

I den kolde tid på året er en dejlig varm suppe altid velkommen. Fire Menetter byder ind med supper som er nemme at lave og som smager godt - og varmer.

Ingers fersken & rejesuppe

(6 personer)

1 løg
2 fed hvidløg
1 ds hakket tomat
2½ dl piskefløde
2 dl vand (bouillon)
1 ds fersken
2 spsk karry
200 g rejer

Hak hvidløg og løg og svits det med karry.
Tilsæt tomat, ferskensaft, fløde og vand.
Lad det simre i 15 min.
Tilsæt rejer og fersken der er skåret i tern.
Varm det godt igennem uden det koger.

Serveres med gulerodsbrød.



Lydias ærtesuppe med fløde

(4 - 6 personer)

1 tsk smør
3 hakkede chalotteløg
500 g fine ærter
Ca. 7dl god hønsebouillon
Evt. 1dl tør hvidvin
Salt, peber
Et nip sukker
2 dl letpisket fløde

Damp chalotteløgene i smørret i en stor gryde. Rør ærterne i og tilsæt bouillon.

Lad suppen simre i ca. 15 min. og findel den derefter i blenderen eller foodprocessoren. Hæld suppen tilbage i gryden og kog op. Smag til med salt og peber og rør evt. vinen i.

Hæld suppen op i 4 tallerkner og rør lidt letpisket fløde i.

Server straks, og med et godt stykke flutes til .

Yvonne's porre-suppe med hakket oksekød

(4 - 6 personer)

250 gr hakket oksekød
1 spsk olivenolie
3 store porrer
1 tsk sød paprika
50 gr ris
1 ds hakkede flåede tomater
1 l grøntsagsbouillon
Salt og peber

Svits det hakkede kød i hed olie i en gryde.

Tilsæt de fintsnittede porrer og lad dem stege med i nogle minutter under omrøring.

Drys med paprika og kom ris samt tomater (med væde) i gryden.

Spæd med bouillon og lad suppen simre under låg ca. 25 min.

Smag til med salt og peber.

Server suppen rygende varm med lun flutes.

Ingers Tomatsuppe

Ingers tomatsuppe er ikke bare en tomatsuppe. Det er en rigtig GOD tomatsuppe, for den indeholder andet end tomater.

Ingers brug af krydderier gør suppen til noget ganske særligt.

Tomatsuppe

(6 personer)

2 porrer ca. 240 g
6 gulerødder ca. 200 g
hvidkål ca. 400 g
300 g hakket oksekød
4 tsk flydende fedtstof
1-½ l grøntsagsbouillon
3 ds flåede tomater
1 ds tomatpuré gerne koncentrat
1 tsk mild paprika
1 tsk tørret basilikum
Salt og peber

Skær porrer i tynde ringe og riv gulerødder og hvidkål fint. Brun kødet i fedtstoffet. Tilsæt grøntsagerne og svits dem med. Kom de øvrige ingredienser i og lad suppen koge i ca. ½ time. Smag suppen til.

Serveres med flutes.



Forretter

Det gode måltid starter med en forret. En let anretning, der stimulerer smagsløgene og lægger op til den kommende hovedret.

Yvones pandekager med laks

Yvones pandekageruller med laks er helt perfekte. En fryd for øjet og for ganen.

Pandekager med laks, rejer, peberrodssalat og dilledressing (6 personer)

Pandekager:
125 gr mel
1/4 tsk salt
2-1/4 - 3 dl mælk
1½ - 2 æg
1/2 spsk olie

Mel og salt blandes
Mælk og æg piskes sammen og røres i melet som jævning
Olien røres i og dejen hviler i 1/2 time.
Pandekagerne steges.

Fyld:
Tynde skiver røget laks
Peberrodssalat.

Dressing:
Cremefraiche 9%
Salt og peber
Hakket dild.

Pandekagerne rulles med laks og peberrodssalat, skæres over i halve og pyntes med salat, rejer og evt. dressing og dild



Annys butterdejsæsker med laks og rejesalat

Det smager og dufter af sommer, og så er Annys rejesalat en fryd for øjet. Det hele går op i en højere enhed - tilsat flutes og et glas kølig hvidvin.

Butterdejsæsker (6 personer)

2 butterdejsplader
1 æg
1 dl piskefløde
2 spsk mayonnaise
100 g rejer fint hakket
1 spsk revet peberrod
2 spsk hakket dild
Citronsaft
Hovedsalat
1-2 citroner skåret i skiver

Opvarm ovnen til 225 gr.

Rul butterdejen ud til dobbelt størrelse på den lange led. Del hver plade i tre. Pensl dem med sammenpiskede æg og bag dem 15-20 min. Lad dem afkøle.

Pisk fløden og bland mayonnaisen i. Rør rejerne i. Smag til med peberrod, dild og citronsaft. Skær toppen af hver butterdejsæske. Fordel rejesalaten på bundene og dernæst en skive laks. Læg låg på og server salat og citronbåde til.



Janes lyserøde tundrøm

Denne ret overrasker – den ligner en flødeskumsdessert med pynt, og er faktisk en pikant og meget lækker forret.

Janes tundrøm (8 personer)

1 pakke store toastbrød
3 ds tun i olie
3 dl cremefraiche 9%
1 dl fløde
1 løg
1 citron
salt, peber og sukker

2 bøtter peberrodssalat
1 glas tyttebærmarmelade

Dræn olien fra tunen og bland cremefraiche, fløde, fint hakkede løg,

og saften fra citronen sammen. Smag til med salt, peber og sukker.

Skær kanterne af toastbrødene og læg 4 skiver tæt sammen. Smør et lag tunmousse på, og gentag (ialt 16 skiver) sidste lag brød danner top. Pakkes stramt ind i vita wrap og trækker i køleskabet (kan med fordel laves dagen før).

Servering: Pak brødet ud og stil det på et fad og dæk det helt med peberrodssalat der er rørt op med tyttebærmarmelade - pynt med tørrede tranebær og evt. grønne urteblade.





Birtes rejer og sukkerærter

Prøv denne sunde og smukke forret! Se billedet på side 20

Rejer og sukkerærter (4 personer)

200 g rejer
 ½ porre eller 4 forårsløg, fint snittet i ringe
 75 g sukkerærter
 1 bundt persille

Marinade:
 2 spsk tør hvidvin eller sherry
 1 spsk vineddike - gerne balsamico
 2 spsk olie
 1 fed hvidløg
 Salt og peber

Lav marinaden, som rejerne trækker i 1 time eller mere.
 Frosne sukkerærter tøs op.
 Inden serveringen blandes resten i.
 Anrettes på en bund af snittet icebergssalat eller hel hovedssalat og pyntes med halve sherrytomater og både af hårdkogte æg.

Serveres med flutes.

Grethes tunret

En meget nem og meget velsmagende forret.

Tunret (4 - 6 personer)

2 dåser tun i vand/olie - begge dele kan bruges.
 1 Philadelphia ost.

Røres sammen med håndmixer.
 Forårsløg samt soltørrede tomater efter smag - blandes i.

For at gøre blandingen mere lind iblandes et syrnede produkt:
 Yoghurt 2%, Cremefraiche 9% eller tilsvarende.

Pyntes med rejer - forårsløg - soltørrede tomater eller andet.



Hovedretter

- måltidets højdepunkt!

Annas Thai rejer

Anna fortæller, at netop denne opskrift er hun og Arne meget glade for. Den er nem og vi kan godt lide, at den er lidt stærk, men vi kom galt af sted med den engang, da en ny svigersøn skulle spise her første gang – og han var ikke ”vild” med hvidløg – men var høflig nok til at spise det. Så lærte vi det !!!

Thai rejer (4 personer)

ca. 400 g frosne rejer
1 grøn peber
1 rød peber
25g smør
1 spsk olie
1 spsk karry
1 – 2 fed hvidløg
1 ds flåede tomater
1 lille ds tomatpuré
½ tsk chilipulver
en smule cayennepeber
salt- peber fra kværn
2 dl fløde
persille

Lad rejerne tø op i posen – hæld væden fra og tør rejerne i et viskestykke.

Rens peberfrugterne og skær dem i små tynde stykker.
Smelt smør og olie i en gryde – tilsæt karry og de tørre rejer. Svitses et par minutter. Hæld peberfrugt, flåede tomater, puré, presset hvidløg i. Lad det hele snurre i 5 minutter. Hæld fløden ved og smag retten til med krydderier, salt og peber. Sauce skal ”bide” på tungen, så det med krydderier og hvidløg kan tilpasses efter behag.
Ved servering drysses med hakket persille.

Serveres med løse ris og evt. flutes – når det skal være nemt og hurtigt!



Annys luksus koteletter i fad

Retten passer næsten sig selv, mens du passer dine gæster!

Luksuskoteletter i fad (6 - 8 personer)

12 -16 koteletter
12-16 skiver bacon
2 kg kartoffelskiver (frosne eller skrællede/skivede)
2-3 løg skæres i ringe
½ liter piskefløde
½ liter tomatpure
Salt og peber
Smør/margarine
Tomater i både
Frosne ærter

En stor (ca. 30x40 cm) bradepande smøres godt med margarine. Heri hældes kartoffelskiver krydret med salt og peber. Løgringe fordeles ovenpå kartoflerne og dernæst hældes ½ liter fløde og ½ liter tomatpure eller tomatketchup

ovenpå (hellere lidt for meget end for lidt). Til sidst lægges koteletterne og hele baconskiver ovenpå.

Steges i ovn på midterste rille v/180-200 gr. i ca. 50 min eller indtil baconen er gylden (varmluft bruger jeg og starter først ovnen når jeg sætter retten ind).

Herefter tages bradepanden ud og der fordeles tomat i både og frosne ærter rundt mellem koteletterne. En smørklat (margarine) hist og pist lægges ovenpå ærterne og mellem koteletterne. Ind i ovnen igen i ca. 10 min. Du behøver såmænd ikke at skrue op for varmen, men når smørret er smeltet er ærterne tøet og varme, og så skulle retten være klar.



Fam. Byskovs kinesiske løvehoveder

Løver finder man ikke i denne ret, men en spændende smagsoplevelse, til hverdag eller fest!

Kinesiske løvehoveder (4 personer)

1 hakket løg
500 g hakket flæskeked
1 æg
4 spsk rasp
4 spsk kinesisk soja
½ tsk salt
1 lille hvidkålshoved
1 kop varmt vand
1 suppeterning
4 spsk. olie
2 kopper ris
3 kopper vand
1 tsk salt

Løg, hakket kød, æg, rasp, soja og salt røres sammen.

Form boller af farsen. Sæt en stor gryde med olie over middel varme. Steg bollerne på alle sider.

Læg bollerne i et ildfast fad. Tænd ovnen på 200 gr.

Skær hvidkålen i strimler læg dem i gryden og steg i 5 min.

Kom suppeterning i koppen og hæld vand over. Når terningen er smeltet hældes suppen i kålen og koges 10 min. mere.

Dernæst lægges kålen i det ildfaste fad og sættes i den varme ovn i 20 min.

Server løse ris til.





Sheilas lasagne

Sheila fortæller: Min mor fik denne opskrift fra den italienske ambassade i Toronto, og den har været en favorit i hele familien i rigtig mange år. Den tager lidt tid at lave, men bagefter er den dejlig at have i fryseren til uventede gæster, eller bare når du har travlt.

Lasagne (8 personer)

Sauce

ca. 1 kg hakket oksekød
2 fed hvidløg
1 løg
ca. 5 dåser tomater
1 dåse tomat koncentrat
1 spsk salt
½ tsk stødt fennikel
2 spsk hakket persille
1 tsk tørret basilikum
Peperoni (jeg bruger pakkerne med skårne peperoni)

Brun løg og hvidløg, tilsæt kød og brun færdig. Tilsæt de resterende ingredienser og lad det simre langsomt 1½ - 2 timer.

Pasta

Jeg bruger forkogte lasagne plader.

Osteblanding

Bland 750 g ricotta eller hytteost med 2 æg, ¼ kop hakket persille, 1 spsk. salt og ½ tsk frisk kværnet peber.

Ved siden af, skal du have 500 g. mozzarella og 250 g parmesan ost.

Samling

Hæld et tyndt lag kødsauce i et stort lasagne fad, derefter et lag lasagne plader, derefter halvdelen af hytteost blandingen. Derefter 1/3 del af mozzarella og 1/3 del af parmesan. Gentag (sauce, pasta, hytteost og ostene). Til sidst et lag lasagne plader og resten af saucen, (forkogte pasta bruger mere væske, så spar ikke på saucen), mozzarella og parmesan. Bages 1 time ved 200 gr. Kig efter – til sidst kan det være en god idé at dække med folie. Lad den stå 15 minutter før servering – den bliver meget nemmere at skære.

LASAGNE (beregnet til 16 mindre portioner – du kan nemt lave det dobbelt, og det smager faktisk allerbedst hvis den har været nedfrosset. Den skal så optøs før bagning).

Sheilas franske kødtærte - Tourtière

Tourtière er en traditionel ret til juleaften i mange franske-canadiske hjem, men smager godt hele vinteren. Tærtedejen kan bruges til alle slags tærter, både mad tærter og frugt tærter.

Fransk kødtærte - Tourtière

Tærtedej (til 4 tærter)

1 l hvedemel
10 ml salt
5 ml bagepulver
50 ml brun sukker
454 g svinefedt, rum temperatur
1 æg
30 ml eddike
Koldt vand

Bland mel, salt, bagepulver og brun sukker i en stor skål. Tilsæt svinefedt og skær i stykker med en kniv. Derefter blandes det sammen med fingrene, indtil hele blandingen føles fugtig og krummeagtig. Pisk æg med en gaffel og tilsæt eddike. Tilsæt vand indtil hele blandingen måler 225 ml. Hæld langsomt over mel-blandingen og brug en gaffel til at fordele æggeblandingen. Brug hænderne til at ælte dejen, indtil den hænger sammen. Del i 4 lige dele (hver del er nok til en tærte med låg). Pak ind i plast folie og gem i køleskabet. Den kan holde i køleskabet i 1-2 uger, ellers kan du fryse den.

Tærtefyld (8-10 personer)

1 kg hakket svinekød (kan også være blandet hakket oksekød og hakket svinekød)
1 hakket løg
2 fed hakket hvidløg
2 ml allehånde
Knivspids muskat
10 ml salt
2 ml peber
375 ml vand

2-3 kogte kartofler, mosede
Rul dejen ud til to bunde. Læg til side.
Kog de første ni ingredienser i en stor gryde. Simrer ca. 20 minutter. Tilsæt kartoflerne. Køl blandingen. Hæld kød-blandingen i tærtbundene. Dæk med dej låg og forsegl kanterne. Lav nogle små huller i låget.



Ingers mørbradbøf på grønsagsbund

Her er en ret som egner sig fint til gæstemad – den laves klar til at sætte i ovnen om formiddagen.

Mørbradbøf (4 personer)

1 afpudset svinemørbrad
smør til stegning
2 hakkede løg
2 peberfrugter i terninger
1 squash i terninger
1 ds hakkede tomater
2 fed finthakkede hvidløg
2 spsk olivenolie
2 spsk oregano el. basilikum, salt og peber
ca. 1 dl cremefraiche 38%
100 g reven emmentaler

Svits løg, peberfrugter, squash og hvidløg i olie. Tilsæt tomater og oregano eller basilikum.

Lad grøntsagerne simre ca. 10 min. Smag til med salt og peber. Skær mørbraden i ca. 3 cm tykke skiver. Brun bøfferne i smør på panden og krydre med salt og peber. Læg grøntsagerne i bunden af et ovnfast fad, læg bøfferne ovenpå. Rør cremefraiche med ost og fordel det ovenpå bøfferne. Stil fadet i ovnen ca. 30 - 40 min. ved 200 gr.

Tilbehør: Ovnstegte kartofler eller ris og brød

Beregn 2 mørbrader til gæstemad.



Gudruns livret

(4 personer)

500 g svinekød el. mørt oksekød i tern
1 løg
125 g champignon
2 - 3 æbler
6 - 8 abrikoser
1/2 appelsin
2 spsk ærter
2 tomater
15 mandler
Salt
Karry
Vand

Kød, løg og champignon brunes. Vand kommes ved til at dække. Abrikoser og æbler koges med. Til sidst tilsættes appelsin, ærter, tomater og mandler og retten varmes igen.

Smag til med salt, peber og karry efter smag.

Serveres med løse ris.

Ingers pesto- og kanelmarineret oksemørbrad med hvidløgskartofler

Svits mørbraden hurtigt på 4 sider på en varm pande for at lukke stegen.

Drys med salt og peber og smør stegen ind i basilikumpesto og drys gavmildt med kanel. Sæt stegen køligt gerne i flere timer. Steg herefter mørbraden i ovnen på 160-180 gr. i 2x15 min. Lad stegen hvile mellem stegningerne, og 10-15 min. inden udskæringen.

Sovsen laves af stege- og kødsaften, som skal koges op med piskefløde, smages til med salt og peber – og lad den simre i 10 min.

Kartoflerne koges med skræl, pilles og deles i tern. Blandes med hakket hvidløg, salt og olivenolie i en frysepose. Lad det hvile på køl, gerne i et døgn. Brunes let i en meget varm ovn, evt. på grill

Tilbehør evt. rucolasalat.

Karens kyllingeboller

500 g kyllingefars
100 g fint revet parmesan ost
1 fed revet hvidløg
1 æg
Salt
Peber
Maizena mel til at samle farsen.
Grønsagsbouillon

Fars, parmesan, hvidløg, æg blandes – maizena melet tilsættes til farsen får den rette konsistens, så en bolle kan formes med en ske.

En gryde vand tilsættes et par bouillon terninger – når vandet simrer, formes kødbollerne(en for en) og sænkes i vandet.

Når vandet igen simrer og bollerne stiger op til overfladen er de færdige.

Afkølet kan de nu nedfryses, hvis det ønskes – ellers serveres de let ristet i olivenolie og lidt groft salt til pasta med parmesan.

Salater

Salater giver farver og sundhed til hovedretterne. En lækker måde at få sine vitaminer på!

Sheilas bønnesalat

Hun fortæller, at hun har brugt denne opskrift flere gange til store fester, hvor jeg har lavet en salat bar til buffeten. Denne farverige salat smager bedst dagen efter! Skønt med en salat der er færdig dagen i forvejen!

Bønnesalat
(6 personer)

Kog 300 g grønne og/eller voks-
bønner i saltvand indtil de er lidt
sprøde:
Hæld vandet fra og hæld bønnerne
i en stor skål.

Tilsæt:
150 g hakket grøn peber (kan være
rød eller gul)
1 hakket løg (gerne rødløg)

Dressing:
50 ml olie (majs, raps, eller drue er
fin)
50 ml rødvinseddike
70 ml sukker
Hakket friske krydderurter efter
smag
½ tsk salt
1/4 tsk sort peber

Hæld dressing over bønnerne
og bland godt. Dæk og gem sala-
ten i køleskabet i mindst 6 timer
eller natten over. Serveres koldt.



Grethes æblesalat

Dejlig frisk salat som passer til de fleste kødretter.

Æblesalat
(6 personer)

2 dl cremefraiche 18% el. 9%
Smages til med:
Dijon sennep
Salt, peber
Høvlet peberrod
Kapers
Heri kommer 3 æbler skåret i
mindre stykker.



Inges hvidkåls- og gulerodssalater

Smukke og nemme salater, friske og sunde.

Inges hvidkålssalat med abrikoser (4 personer)

400 g fintsnittet hvidkål
10 tørrede abrikoser i strimler
2 æbler (revet eller i tern)
Saft af en appelsin

Spises som frokostret sammen
med rugbrød eller grovboller



Inges gulerodssalat med ananas (4 personer)

4 gulerødder gerne groftrevet
1 revet æble
1 lille dåse ananas
Saft af ½ appelsin
1 spsk citronsaft
Rosiner efter behag

Spises som tilbehør til varm mad



Inges skinkesalat

Serveres som frokostret sammen
med rugbrød.

Skinkesalat (4 personer)

200 g skinke i små tern
200 g syltet agurk
1 spsk let mayonnaise
2 ½ dl fromage fraiche
2 tsk Dijonsennep
½ tsk sukker

Alt blandes sammen og smages
til med salt og peber.



Dessurter

Dessert – prikken over i'et, efter en dejlig middag.

Pouls brombærkage

Poul dyrker sine egne brombær, og fortæller også her lidt om brombær. Når man har sine egne bær, er det altid dejligt med nogle gode opskrifter til sæsonen.

Brombærkage (8 personer)

Man tager en portion friskplukkede brombær eller en pose frosne fra fryseren. (I tilfælde af at man ikke har mulighed for ovennævnte, se nedenfor)

Brombærrene hældes i en gryde, tilsæt evt. lidt vand, og tilsæt sukker efter behag.

Bærrene koges og må gerne koge lidt ud. Jævnes med kartoffelmel. Efter afkøling anrettes brombærrene lagvis i en skål med Æblekagerasp eller Mysli imellem.

Vil man gøre det lidt ekstra godt, lægges i bunden af skålen knuste makroner, overhældt med f.eks.

Portvin.

Der sluttet af med et godt lag flødeskum på toppen af det hele. Kan også nydes med Cremefraiche.

Tornfri Brombær.

Vækst: Brombær dyrkes ikke meget i haverne. Overalt i landet findes mange vildtvoksende brombær i krat og hegn. men det er med de dyrkede brombær, som med mange andre arter: de dyrkede bær er større, lettere at plukke, og så er de lige ved hånden.

Brombær er måske afskrækkende, fordi de er kendte for at være meget tornede. Men sådan behøver det ikke at være mere. Brombær modner over en periode på flere uger i august-september-oktober, lidt afhængig af hvilken sort man vælger.

Dyrkning: Brombær trives udmærket de fleste steder, men på frostsatte steder kan de tornløse sorter sommetider fryse tilbage. Da de hurtigt kan brede sig igen,

vil en afstand på 2-3 meter være passende.

Brombær planter kan blive meget store og bliver bedst, hvis de får lov at gro op ad en lun væg. Jorden skal være veldrænet og varm. Hvis ikke bærrene skal dyrkes som et krat i et hjørne, skal de bindes op til et espalier af tråde. Det bør være to meter højt med ca. 50 cm mellem trådene. De nye skud bindes op efterhånden,

som de vokser frem. Ligesom hos hindbær bærer brombær frugterne på sidste års skud, dvs. at alle skud, der har båret frugt, skal klippes helt ved basis, når alle bær er plukket eller senest inden foråret.

Gødes i lighed med køkkenhavens øvrige planter (dog fortælles det, at en død kat gravet ned ved rødderne, gør underværker).



Kathrines muldvarpeskud

Festlig og sjov!

Muldvarpeskud (4 personer)

250 gr udstenede svesker
1 l. vand
3 spsk st. melis
2 spsk kartoffelmel

Fyld som skal ovenpå den kolde grød:
1/4 l piskefløde eller måske lidt mere piskes så det er næsten stiv.
Riv 125 g mørk chokolade.

Bland det med 250 g ymer-/rugbrødsdrys med farin.

Kog sveskerne ca. 30 min.
Jævn grøden med kartoffelmel udrørt i lidt vand.
Afkøl grøden.
Fordel flødeskum ovenpå grøden.
Dernæst lægges ymerdrys blandet med chokoladen ovenpå i en top så det ligner et muldvarpeskud.



Annas lune frugtkage

Her er en god måde at bruge de sidste frosne bær fra fryseren inden en ny sæson begynder.

Lun frugtkage (6 personer)

1100 g frugt fra fryseren (kan blandes efter behag)
Tøes lidt op og lægges i et ovnfast fad.
Herover drysses 3-4 spsk kartoffelmel og 300 g sukker.

250 g margarine smeltes og heri blandes:
4 dl havregryn
1 dl sukker
1 1/2 dl mel

Lægges over frugten – skal helst dække.

Bages i ovn ved 200 gr. i 20 min
Til sidst drysses 100 g hakkede mandler/nødder over og bages videre i 10 min.

Serveres lun med flødeskum eller cremefraiche

Marthas gulerodsdessert

Gulerødder til dessert? Prøv det – det smager rigtig godt!

Gulerodsdessert (4 - 6 personer)

6 stk. kanelknækbrød
12 små makroner
250 g fromage fraiche 0,3%
250 g piskefløde evt. mindre
Vaniljesukker
100 g rosiner
200 g revet gulerod
6 valnødder

Knækbrød og makroner knuses og lægges i bunden. Ovenpå flødeskum og fromage fraiche der er blandet og smagt til med vaniljesukker, evt. lidt sukker. Derpå rosiner og gulerod.

På toppen pyntes med valnødder.



Gerdas jordbærtærte

En fryd for øjet og en fryd for smagsløgene!

Jordbærtærte (4 - 6 personer)

Mørdej:

150 g hvedemel
100 g smør
50 g sukker
½ æg
Æltes og sættes i køleskab i en time

Fyld:

100 g smør
100 g sukker
100 g ren rå marcipan
½ æg

Rør smør og sukker, tilsæt revet marcipan og ½ sammenpisket æg. Rør mørdejen ud og læg den i en smurt tærteform ca. 23 cm i diameter og læg fyldet på og bag den ved 200 gr. i ca. 20 min.

Pynt:

100 g mørk chokolade

Afkøl kagen og pynt den med smeltet chokolade

Creme:

2½ del sødmælk
0,5 brev kagecreme(pulver) mai-zena
2½ dl piskefløde
500 g friske jordbær

Rør mælk og kagecreme. Stil det koldt til det er blevet tykt. Vend flødeskum i cremen og fordel det på tærten. Pynt med jordbær.



Kager

Der skal en god kage til kaffen – her er nogle af vores favoritter.

Børges kransekage

En uundværlig kage til festlige lejligheder – smuk og lækker.

Kransekage (6 ringe)

100 g smuttede mandler
200 g sukker
2 æggehvider
500 g ren, rå marcipan (af god kvalitet f.eks. Anton Berg, Odense marcipan)

Mandlerne blendes sammen med sukkeret, indtil de er fuldstændig findelte. Æggehviderne tilsættes, og der blendes videre og grundigt, indtil massen bliver helt jævn.

I en skål æltes massen nu sammen med marcipanen – det gøres nemmest med fingrene. Pak den sammen i husholdningsfilm og læg den i køleskabet – mindst 2-3 timer.

Kransekagemassen deles i to ”pølser” á 45 cm der lægges i 6 forme og bages i forvarmet ovn ved 190

grader i ca. 12 minutter. Lad dem derefter køle af.

Sprøjteglasur:
½ æggehvide
flormelis tilsat af flere gange.

Lav et kræmmerhus og klip et ganske lille hul i det. Kom sprøjteglasuren i kræmmerhuset og saml kransekagen, som vist på tegningen

Hvis man vil bruge kransekagemasse til f.eks. små kransekagestykker, små toppe, konfekt eller lignende, kan denne opskrift også bruges.

Der skal dog tilsættes en æggehvide mere, hvis den skal kunne anvendes i en sprøjtepose.



Marthas kringle

En dejlig kringle som vil glæde alle omkring kaffebordet.

Kringle (2 stænger)

Almindelig gærdej, væden lunes og gæren opløses heri. De øvrige ingredienser blandes i, tilsæt mel så det er en lind dej. Hæves til dobbelt størrelse. Rulles ud til ca. 60 X 15 cm.

Påfør fyld midt på og fold sammen. Deles i to stænger og hæver igen.

Pensles med mælk, drysses med mandler og sukker.

Bages ved 220 gr. i 12 – 18 min.

Kringlerne er egnede til frysning

Ca. 350 g mel
25 g gær
1 spsk sukker
½ tsk salt
2 æg
¾ dl piskefløde (gerne lidt sur)
¾ dl mælk eller vand

Remonce:

100 g margarine
100 g sukker
1 spsk mel
Rosiner og rå æbler

Pynt:

Mandler, sukker



Kathrines blåbærkage

En dejlig kringle som vil glæde alle omkring kaffebordet.



Båbærkage (6 - 8 personer)

100 g margarine
100 g sukker
2 æg
50 g kokosmel
100 g mel
1 tsk bagepulver
½ dl kold mælk
250 g blåbær

Margarine, sukker og æg røres godt sammen, resten tilsættes. (thesukker drysses oven på)
Bages i springform 30 min. ved 200 gr. i almindelig ovn.

Tilbehør:

Cremefraiche eller flødeskum rørt op med lidt vaniljesukker.

Ruths festkage

(12 personer)

Dej 1:

125 g margarine
100 g sukker
3 æggeblommer
1 dl mælk
100 g mel
2 tsk bagepulver

Dej 2:

3 æggehvider
180 g sukker
1 tsk. Vaniljesukker

Fyld:

5 dl piskefløde
250 g friske jordbær skåret i skiver.

Rør margarine og sukker hvidt, tilsæt æggeblommerne en ad gangen, derefter sigtet mel og bagepulver samt mælk.

Smør denne dej ud på et stykke smurt bagepapir i bagepladens størrelse. Laget skal kun være ca. ½ cm. tyk. (hold evt. papiret fast med tøjklammer, mens dejen smøres ud).

Pisk æggehviderne stive og vend sukker og vanilje i dejen.

Fordel denne marengsfyld hen over den første dej og bag kagen ved 180 gr. I 20-25 min. Læg kagen med papiret under på et opvredet viskestykke og lad den køle af.

Kagen deles nemmest ved først at skære en rille og dernæst klippe den midt over.

Lidt før serveringen piskes fløden stiv og de to halve kager evt. 2 kvarte kager lægges sammen med bær og flødeskum.

Tip:

I stedet for friske bær kan frosne bær, der er moset med sukker, bruges. Også andre former for frugt og især rabarber-kompot smager godt i kagen. Lægges sammen kort før servering.

Kagen er fryseegnet m/bagepapir imellem - minus frugt!

Grethes guldkornskager

Populær med børnebørnene!

200 gr margarine/becel
200 gr melis
200 gr mel
4 store kopper guld Korn
1 æg
2 tsk bagepulver
2 tsk vanilje

Blandes sammen og bages ved 190 gr. i 15 – 20 minutter.

Grethes mandelkage

En meget velsmagende kage, selv om den er næsten sund!

Mandelkage (6 - 8 personer)

100 g margarine (flydende Becel kan også bruges)
100 - 200 g sukker
2 tsk vanilje
½ tsk bagepulver
½ spsk kakao
2 æg
100 g finthakkede mandler
60 g mel

Piskes sammen og bages ved 175 gr. i 35 minutter.
Pyntes med frugt (gerne ananas) og piskefløde.

Opskriften kan laves uden sukker.
Sukkeret kan erstattes med sødemiddel - svarene til 100 g sukker.



Birtes valnøddekage med nougatcreme



Valnøddekage med nougatcreme (6 - 8 personer)

2 æg
150 g sukker
100 g valnødder
1 spsk kartoffelmel
3 spsk hvedemel
1 tsk bagepulver

Nougatcreme:

75 g smør
150 g florsukker
1 æg
100 g mørk chokolade
2 spsk stærk varm kaffe
75 g blød nougat

Pisk æg og sukker let og skummende. Findel valnødder, bland det med kartoffelmel, hve-

demel og bagepulver og vend det i æggeblandingen.

Hæld dejen i en smurt springform. Bages på nederste rille i forvarmet ovn ved 165 gr. i ca. 30 minutter. Afkøles i formen, før den forsigtigt tages ud på et fad.

Til cremen røres smør og florsukker til det er let og smidigt. Rør ægget i. Smelt chokoladen ved meget svag varme. Rør kaffe og blød nougat i og bland det i smørcremen.
Fordel cremen på kagen og marker evt. mønster med bagsiden af en ske.

Kagen kan drysses med hakkede eller halve valnødder.

Erlings slikfad

Efter en god middag kan man friste øjet med en flot præsentation af husets slik!





Sunds Y's Men's Club