

Fransk Mad - Nordagerskolen

Tirsdag den 28. januar - 2014 kl. 19.00

Fire retters menue



Stegt Andebryst med Grøn salat + appelsinstykker.

Marinade: appelsin- & citronsaft, salt- lidt olie (Nøddeolie)



Kylling koteletter med Gulerod staver kogt, små nøddekartofler kogt lidt,

*Sovs af skroget: Skroget brunes af kommet i et fad med vand & porrer koges i ovnen.
Jævnes med Mazena.*



Paupietter (Benløsefugle) (Se neders)

Oksekød rullet om gulerod & spæk, braiseret i krydret sky med tomat. Serveres i sauce af fonden, kartoffelmos à part.

5 couverts:

1 1/4 kg reelt oksekød af underbov, tygsteg el. lign.

10 tynde skiver spæk

10 rektangler gulerod

175 g løg

ca. 1/2 dl. Tomat purè

1 bouquet garni (se nederst)

Lille bundt til 1-2 liter væske

1 lille bundt persille (bundtet af stængler skal være på tykkelse med en langefinger.)

1/2 laurbærblad

3 kviste frisk timian eller 1/2 teskefuld tørret.

ca. 3/4 l brun sky

evt: brun roux (se neders)

Ca. 1,1/2 kg kartoffelmos

Oksekødet skæres I 10 skiver på tværs af kødtrådene, bankes, krydres med salt & peber og belægges med tyndt udbanket spæk og rulles om rektangler af blancheret gulerod. Paupietter ombindes med garn eller lukkes med stegenåle og brunes i rent fedtmed snittede løg.

Kød og løg lægges i en braisergryde, drysses med mel og afbages, tilsættes sky, tomatpurè og bouquet garni, dækkes med låg og brasiseres i ovn ved 185°.

ca. 1 1/2 time - 2 time.

Kødet tages op når det er mørt, garn-nåle fjernes. Skyen passeres / blendes, afskummes for fedt, jævnes vt. Brun roux, koges blank, smages til og kolereres evt. De benløse fugle serveres i saucen med kartoffelmos à part.

Kartoflerne koges moses, røres med æg og fløde.



Gelè rand med frisk frugt: Pærer, vindruer, appelsiner, kirsebær.

15, blade husblas pr. liter

Formen sættes i isvand og bygges op med skiftevis halvstivnet gelè og frugt, således med 1 cm gelè mellem form og frugt. Det er vigtigt at frugstykkerne er pænt afpudsede, samt der ikke anvendes farvet frugt, der smitter af i gelèen, Formen hærdes i køleskab, dyppes i varmt vand (kogende) og vendes på fad.

*Serveres med følgende: **EVT**: Is, flødeskum, råcrem.*

Pyntes med reven chokolade.

Bouquet Garni

Den er med i mange opskrifter, men der bliver sjældent gået i dybden med hvad den rent faktisk består af. Bouquet garni betyder et bundt urter. Der kan derfor være flere forskellige slags urter i. Den helt klassiske består dog kun af persille, timian og laurbærblade. Den typiske fejl er at lave den for lille.

Roux - saucejævner

Roux er den klassiske jævning der bliver brugt i mange af de klassiske franske saucer. Det er faktisk bare hvedemel der brunes i fedt, men man skal alligevel være omhyggelig

Paupietter (Betyder RULLER)

