

FÅRÅRSWEEKEND - OPSKRIFTER

Opskrifterne er beregnet til 4 personer

1) Den ultimative burgerbolle-opskrift:

<https://samvirke.dk/opskrifter/burgerbollen-det-bloede-element>

(vær opmærksom på, at opskriften kræver, at du går i gang 3-4 timer før kameraet ruller.

Fordejen gør bollerne særligt luftige, velsmagende og bløde)

Fordej

2 dl vand, gerne stuetemperatur

200g hvedemel

5g gær

Dej

2dl mælk

1 tsk æg

2 spsk lys sirup

575g hvedemel

2.5tsk fint salt

50g blødt smør

50g sesamfrø

1 stk. sammenpisket æg til pensling

Sådan gør du

1.Fordej: Rør ingredienserne til fordejen sammen og stil den tildækket på køkkenbordet i ca. 3-6 timer. Den skal boble lystigt.

2.Dej: Rør fordejen sammen med mælk, æg, sirup og halvdelen af hvedemelet. Tilsæt salt og resten af hvedemelet lidt ad gangen. Ælt dejen i ca. 5 min., tilsæt smør og ælt

yderligere 3-4 min. Brug gerne maskine eller elpisker med dejkroge.

3.Kom dejen i en stor skål, smurt med olie, og lad den hvile 20-30 min. på bordet. Skal bollerne bruges samme aften, så brug 10 g gær mere og lad dejen hæve på et lunt sted i 1-2 timer til dobbelt størrelse. Hvis dejen kan vente, så sæt den til hævning tildækket, på køl natten over (eller 6-8 timer) og lad den hæve til dobbelt størrelse.

4.Tænd ovnen på 225 grader eller 210 grader varmluft. Drys bordet med sesamfrø og vend forsigtigt dejen ud. Del dejen i 10 stykker med en skarp kniv og rul dem forsigtigt, til de er helt kuglerunde.

5.Rul bollerne flade med en kagerulle til en tykkelse på 1-1½ cm og sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

6.Bag bollerne i ca. 15 min., til de er gyldne og lyder hule, når man banker dem på undersiden. Ved servering: Skær bollerne igennem og rist dem enten på en brødrister eller under ovngrillen, til de er gyldne og sprøde.

Tip!

Gør bollerne mere grove og mættende ved i selve dejen at udskifte 150 g hvedemel med 150 g grovmel f.eks. rugmel.

2) Porto bello svampe med nøddefyld

4 stk. porto bello svampe
200 g hasselnødder
2 fed hvidløg
1-½ bundt persille (alt afhængig af, hvor pjattet man er med persille)
4-5 stængler timian, vaskede og ribbede
0,5'ish dl koldpresset rapsolie (eller hvad du lige har)
1 tsk. salt
1 tsk. groft kværnet peber

Sådan gør du:

- Tænd ovnen på 200 grader
- Rist hasselnødderne kort tid på en tør pande
- Hak nødderne sammen med persille, timian og hvidløg
- Bland det godt sammen med olie, salt og peber. Smag til
- Kom fyldet rundt om svampens stok – altså oven på lamellerne og rist svampen i ovnen i 20 minutter.

3) Lysyltede gulerødder:

https://www.syltedronningen.dk/opskrift/lynsyltedegulerodder?mc_cid=47140e5928&mc_eid=0e145f2407

Ingredienser

2-3 gulerødder, ca. 150 g
1,5 dl lagereddike
50 g sukker
¼- ½ rød chili, med kerner
Et nip salt

Fremgangsmåde

- Skyl og skræl gulerødderne.
- Skræl gulerødderne i strimler på langs med en kartoffelskræller.
- Skyl og hak ¼ chili fint.
- Varm eddike, sukker og salt i en gryde til sukkeret akkurat er smeltet.
- Køl lagen af i 5-10 minutter.
- Læg gulerodsstrimler og chili i et rent syltetøjsglas og overhæld med den afkølede lage.
- Luk glasset til med et rent låg.
- Lad dem trække 1-2 timer og gerne 1 dag.
- Bruges indenfor 3-5 dage, men kan holde sig længere.
- Opbevares på køl.

4) Friterede løgringe og kapers

<https://www.valdemarsro.dk/sproede-loegringe/> (minus ”chili cheese-dip” som der står i opskriften)

Ingredienser

- **Løgringe**
- 4 løg, skåret i ringe
- 2 dl øl
- 175 g hvedemel
- 0,50 tsk bagepulver
- flagesalt
- sort peber, friskkværnet
- 1 liter fritureolie
- Herforuden skal du bruge 1 glas små kapers uden stilk.
-

Fremgangsmåde

Løgringe

Mel, bagepulver, salt og peber blandes godt

sammen. Pisk derefter øl i blandingen til dejen er lind og flydende.

Varm en gryde med olie op. Test temperaturen ved at stikke spidsen af en tandstik af træ i olien – den er perfekt når det syder og bobler let omkring træspidsen.

Skil alle løgskiverne fra hinanden, så du får en masse løgringe.

Kom en håndfuld løgringe i øldejen og tag derefter en løgring op af gangen som sænkes i olien.

Friter 10-12 løgringe ad gangen.

Tag løgringene op med en hulske, når de er gyldne og sprøde.

Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle, hvorefter de drysses med flagesalt og serveres med dip og chili cheddar dip.

5) Hjemmelavet mayonnaise

<https://meyers.dk/opskrifter/hjemmerort-mayo/p/71595/>

Ingredienser

- 1 æggeblomme
- 1 ½ dl rapsolie
- 1 spsk dijonsennep
- salt
- cidereddike
- Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Pisk æggeblommen, salt, sennep og en anelse cidereddike med en elpisker, til det er tykt og hvidt. Pisk herefter olien i i en tynd stråle – det er vigtigt, at det foregår stille og roligt, så mayonnaisen ikke skiller. Fortsæt indtil du har en god tyk og "skælvende" mayo. Smag til med salt og peber, og eventuelt lidt ekstra eddike.

Eller vegansk mayonnaise:

<https://micadeli.dk/vegansk-mayonnaise-pa-5-min/>

Ingredienser

2dl. Neutral olie

1/2dl kikærtevand

1 tsk eddike

1 tsk sennep

1 nip salt

Herforuden: en lille håndfuld purløg og 1 fed hvidløg

Sådan gør du:

Find et højt glas, en aflang beholder eller lignende frem. Hæld alt olien direkte i glasset og tilsæt alle de andre ingredienser heri. (Hvis du har lært, at du skal hælde olien i i en tynd stråle, imens du pisker – så glem alt om det for nu). Det hele skal hældes i.

Sæt din stavblender helt ned i glasset, så den rører bunden. Tænd og blend, imens du holder stavblenderen stille ved bunden. Efter bare få sekunder vil din mayo blive helt tyk. Kør gerne blenderen lidt op og ned, indtil du får tyk og lækker konsistens.

Smag mayonnaisen til med salt og sennep. Du kan også tilsætte et nip karry, hvis du vil have en mere gul farve. Opbevar mayonnaisen

OBS: Der står i opskriften, at man skal bruge en elpisker. Det gør vi ikke. Du skal blot finde et piskeris frem eller sågar en gaffel, hvis du skulle befinde dig i mest minimalistisk-indrettede køkken.

Meget vigtigt: tag æggeblommerne ud fra køl en times tid før du skal bruge dem for at opnå stuetemperatur. I disse dage er det underordnet, om du bruger et friskt æg eller et pasteuriseret æg.

DEN STORE, FORKROMEDE INDKØBSLISTE:

Jeg vil tro, at mange af jer har en god del af disse ting på lager, så det hovedsageligt drejer sig om grønt og mejeri, der skal købes til dagen.

KOLONIAL

950 g hvedemel

1 spsk. sirup

50 g sesamfrø

200 g hasselnødder

Salt – bare sådan pænt meget salt.

Hel sort peber: mindst 3 spsk

Ca. dl lys lagereddike

50 g sukker

2 dl øl (eh, dvs 1 øl som hellere må smage så godt, at du selv har lyst til at drikke resten derfra, mens du laver maden)

0,5 tsk. bagepulver

Olie: 1 liter raffineret rapsolie OG 3-4 dl. smagsneutral koldpresset olie. (Det kunne eksempelvis være solsikkeolie) Optimalt har du også en flaske koldpresset rapsolie hos dig, men det er ikke et krav.

1 spsk. sennep

1 lille glas kapers uden stilk

Hvis du laver en vegansk mayonnaise, skal du i stedet for æggeblommen købe en dåse kogte kikærter, da vandet skal bruges til at stabilisere mayonnaisen

DRIKKEVARER

Kombucha, øl, vin, sodavand, urtete, vand, etc. hvad du lige har lyst til at drikke

KØL

5 g gær

2 dl. mælk

2 stk æg + 1 æggeblomme

50 g saltet smør

GRØNT

4 stk. porto bello svampe

1 stk hvidløg med ca. 8 fed

1-½ bundt persille (alt afhængig af, hvor pjattet man er med persille)

4-5 stængler timian, vaskede og ribbede

2-3 stk. gulerødder

½ stk. rød chili med kerner

6 stk. almindelige løg (kaldet "Zittauerløg")

5-6 store blade grønkål

1 lille håndfuld purløg – svarende til en lille potte. Husk! De kan ompottes i en lidt større potte, og så har du dine egne purløg år efter år.

