Familien Bleeker Pedersens

Opskriftssamling

2008 til 2013

Opdateret 31. december 2013

Lene & Dann Bleeker Pedersen

KOMMEN
Knorr
Grønsagsbouillon
INDIA
Vanille
Fairtrade
KORIANDER
KORIANTERI

principi
KIAMON
CHINA
SOYA
BEST
ROSE WATER
STILLED VINEGAR
FISKIAS
FISKESAUCE
KALAKASTIKE
SVANSKO
CLASSICO
EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE

linea
PHILIPS

5 år med opskrifter

Det hele startede med, at Dann ville lave hjemmelavet pasta. Det blev en succes, selvom det blev lavet med en kagerulle. Vi syntes det var blevet så vellykket, at vi ville dele det med læserne på vores hjemmeside. Derfor offentliggjorde vi opskriften på hjemmelavet pasta den 13. december 2008, kort tid efter Signe blev født.

Under Danns barsel med Signe tog tingene fart. Der blev prøvet mange nye opskrifter og smage. Det endte med, at vi efter hans barsel begyndte at lave en madplan for ugen. På den måde fik vi en mere varieret kost samtidig med at Dann kunne få bedre mulighed for at prøve nye ting.

Opskrifterne og ingredienserne er blevet lidt mere avanceret med tiden. Kagerullen til pasta er skiftet ud med en pastamaskine, ligesom der også har indfundet sig et par andre nye køkkenredskaber i vores hjem. Den grundlæggende tanke er dog den samme: Vi skal have god mad, der gerne må være så hjemmelavet som muligt.

Det er blevet til over 100 opskrifter, der alle er at finde på hjemmesiden. I denne bog har vi samlet opskrifterne, så det er nemt for os selv og andre at finde dem. Vi håber de vil bringe modtagerne af denne bog lige så megen (mad)glæde, som de har bragt os.

Vi ønsker velbekomme!

/Lene & Dann Bleeker Pedersen

Opskrifterne

Aftensmad

Andre gode idéer

Bagt kartoffelmos med oksekød 3
Chakchouka (Bleeker style) 6
Frikadeller og kold kartoffelsalat 7
Græsk bøf med kartofler 9
Kartoffellasagne 11
Kylling med chili, ingefær og citron 12
Kylling med rød yoghurtsauce 13
Kylling og korn 15
Tandoori inspireret kylling med gule ris og sauce 17

Curry

Boller i karry 19
Kylling i gul sovs med chili og ingefær 21
Kylling med katsu karry 23
Kylling med koriander og peanuts/-kokossauce 25
Kylling Tikka Masala 26
Massaman karry med oksekød, kartofler og ris 27
Oksekød ala rendang 29
Oksekød med penang-karry og ris 31
Vindaloo kylling og kartoffel med gule ris 33

Gryderet

Chili con carne 36
Gullash med kartoffelmos 37

Omelet, frittata, tortilla

Frittata 40
Spansk tortilla med chorizio og rødløg 41

Pasta

Cannelloni 43
Farvet pasta 46
Gnocchi med tomatsauce og oksekød 47
Gratineret ovnpasta med oksekød 49
Hjemmelavet groft pasta med tomatsauce 50
Lasagne 51
Mega ravioli med mynte, citron og kartoffel 53
Pasta med chili/hvidløgsolie og persille 55
Pasta med citron/persillepesto 56

Pasta (fortsat)
Pasta med pesto og kartoffel ... 57
Pasta med stærk tomat og kokos sauce ... 58
Pastafirkanter med kødboller og tomatsauce ... 59
Rød pasta med rød tomatsauce ... 61
Spagetti bolognese ... 63
Spagetti Carbonara ... 65

Pizza
Calzone med spaghetti og ost ... 66
Pizza i bradepande ... 67
Pizza på bagesten ... 68

Risotto
Bygotto med kylling og timian ... 70
Risotto med kylling, citron og persille ... 71
Risotto med oksekød ... 73
Tomatrisotto ... 74

Salat
Coleslaw ... 75
Salat med agurk og peber ... 76
Tomatsalat med løg og chili ... 78

Sandwich m.m.
Bleekers Shawarma ... 79
Burger ... 81
Club sandwich ... 83

Sauce
Bearnaise ... 84
Bleekers Rødvinssauce ... 85
Whiskysauce (med snyd) ... 86

Signes favorit
Pandekager ... 87
Risengrød ... 88

Suppe
Bønner i tomat ... 89
Gazpacho ... 90
Gul suppe med ingefær og kokosmælk ... 91
Karrysuppe med gulerod og lime ... 92
Minestrone ... 93
Orange chili-/linsesuppe ... 94
Pebersuppe med tomat og chili ... 96
Penang-karry suppe med nudler ... 97
Rød dahl med linser og majs ... 99

Suppe (fortsat)
Tomatsuppe med nudler 102
Vindaloo suppe med kylling og nudler 103

Tilbehør og småretter
Agurksalat 105
Bagte rodfrugter med timian og citron 106
Bruchetta 107
Croutoner 108
Curd rice med agurk og gulerod 109
Hasselbackkartofler 110
Kartoffelgratin 111
Kartoffeltern i ovnen 112
Patatas bravas 113
Pomfritter 114
Pommes Anna 115
Rødkål 116
Stegt polenta med rødløg og chili 117
Stegte kartofler i rød sovs med tomat og sennep 118

Wok-ret
Kung Pao kylling med ris 119
Wokblanding med nudler og oksekød 122

Brunch

Amerikanske pandekager 125
Blødkogt æg 126
Mysli 127
Pocheret æg 128
Røræg 129
Røræg med karry og spinat 130

Dip og den slags

Bearnaise mayonnaise 133
Chilisauce 134
Humus krydret med chili og spidskommen 135
Hvidløgsmayonnaise 136
Karrymayonnaise 137
Pesto 138
Relish 139
Salsa (medium stærk) 140
Tapanade med hvidløg og tomat 141
Tzatziki 142

Sødt & Salt

Chips m.m
Bleekers Crackers 145
Fladbrøds chips med grahamsmel 146
Hjemmelavet kartoffel chips på pande 147
Hjemmelavet kartoffel chips i mikroovn 148
Saltmandler 149

Dessert
Citronfromage 150
Crème brûlée 151
Panna Cotta 152
Tiramisu 153

Is
Softice 154

Kager
Brunsviger 155
Drømmekage 156
Herregårdskage 157
Hindbærsnitte 158
Kanelkage 159

Slik
Bolcher der smager af spejderhagl 160
Bolcher med frugtsmag 161
Kyskager 162

Småkager
Brunkager 163
Julebørnekager 164
Pebernødder 166

Hjemmelavet ingredienser

Grov sennep 169
Ristede løg 170
Saltede citroner 171
Syltede rødløg 172

Bagværk

Boller
Burgerboller (grove) 175
Burgerboller (klassiske) 176
Fødselsdagsboller 178
Gammeldags fastelavnsboller 179
Grovboller 181
Kerneboller med speltmel 182
Rosinboller 184
Rundstykker 185
Små hurtige boller med rugmel 187
Varme hveder 189

Brød
Bleekers fuldkornsbrød 190
Ciabatta 191
Farvet fletbrød 192
Foccacia 193
Fougasse 195
Franskbrød 196

Brød (fortsat)
Fuldkornshvedebrød med surdej 197
Grahamsbrød 199
Grydebrød med speltmel 200
Rugbrød 201
Signes hvedebrød 202
Surdejs hvedebrød 203

Flutes
Baguette 205
Flutes med citronpeber og salt 208
Flutes med surdej og poolish 209
Hvidløgsflutes 211

Madbrød
Hullet brød med ost og chili 212
Madbrød 213
Naanbrød 214
Små farvede boller 215

Snacks
Grissini 216
Knækbrød 218
Pizzasnegle 219
Pretzels 221
Pølsehorn 222

Aftensmad

Bagt kartoffelmos med oksekød

Dette er vores udgave af Sheppards Pie. Det smager super godt og er her serveret med hjemmelavet coleslaw til.

Normalt laver man det med lammekød, men det bryder vi os ikke om, så her er det med oksekød.

Retten er bedst at lave i weekenden, da den tager lidt tid at lave.

1 t 45 min	Udgivet den 22. september 2014
6 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 450 gram hakket oksekød
- ½ spsk rosmarin
- ½ spsk timian
- 2 fed hvidløg
- 1 stort løg
- 1 stor gulerod
- 1 dl rødvin
- 1 spsk worcester sauce
- 70 gram tomatpure
- lidt olivenolie til steg-ning
- 200 ml vand
- 1/4 bouillonterning, hønse
- Salt til kogning af kartofler

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl guleroden og fjern spidsen
3. Skræl og hak hvidløget fint
4. Riv guleroden på et rivejern
5. Varm en gryde op på høj (8/9) varme
6. Kom olien i gryden
7. Svits kødet i 3 minutter til det er blevet brunet
8. Tilsæt løg, hvidløg og gulerod
9. Rør godt rundt i et par minutter
10. Skru ned til svag (3/9) varme
11. Kom tomatpure, timian og rosmarin op i gryden
12. Rør godt rundt
13. Tilsæt nu rødvin og worcester sauce
14. Rør godt gundt og tilsæt nu vandet og boulionterningen
15. Lad det simre i minimum 30 minutter i gryden. Det skal reducere, så der næsten ikke er noget væske tilbage
16. Kom indholdet af gryden op i et ovnfast fad (med en del plads i højden, da der skal være kartoffelmos ovenpå)
17. Lad det køle af i mindst 15 minutter (så det bliver lidt fast)
18. Skræl kartoflerne
19. Kog kartoflerne i let saltet vand

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

- 1,2 kg kartofler
- 2 æggeblommer
- 25 gram smør
- 1/4 l fløde
- 20 gram parmesan (skal være ca. 1 dl, når revet)
- 1 tsk salt til kartoffelmos
- 1 tsk peber til kartoffelmos

Fremgangsmåde (fortsat)

20. Riv parmesanosten
21. Efter ca. 15 minutter (gennemfør gaffeltesten) tages kartoflerne af varmen og vandet drænes fra
22. Kom nu kartoflerne op i en skål
23. Bland smør, fløde, salt, peber og æg op i skålen
24. Mos nu det hele sammen med en kartoffelmoser
25. Med en ske kommes kartoffelmosen forsigtigt ovenpå kødet i fadet (pas på at det ikke bliver blandet)
26. Fordel kartoffelmosen, så den bliver ensartet i overfladen. Lav eventuelt et mønster med en kniv eller en gaffel
27. Nu kan fadet eventuelt stå et par timer og vente til det skal i ovnen
28. Bag fadet 30 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
29. Retten er nu klar
30. Velbekomme!

Chakchouka (Bleeker style)

Denne ret bliver egentlig serveret som morgenmad i det nordlige Afrika. Hos os bliver den enten brugt som en ret til brunch eller aftensmad. Den skal helst serveres med groft brød til, hvis den bruges til aftensmad.

Retten er nem at lave og smager super godt.

Der findes en lang række opskrifter med dette navn., hvor der bliver brugt forskellige krydderiblandinger. Nedenstående er det, vi synes smager bedst.

1 t 30 min	Udgivet den 17. april 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 cm ingefær på størrelse med en tommelfinger
- 1-2 frisk rød chili
- 4 fed hvidløg
- 2 løg (eller rødløg)
- 1 rød peber
- 1 grøn peber
- 1 gul peber
- Lidt olivenolie (til panden)
- 1 tsk salt
- 400 gram flåede tomater (1 dåse)
- 2 spsk balsamico
- 3 æg
- 10 kommenfrø
- ½ tsk stødt paprika

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak ingefæren
2. Skyl og hak den friske chili (fjern eventuelt kerner)
3. Skræl og hak hvidløget groft
4. Kom hvidløg, ingefær og chili op i en minihakker og kør det til en fin pasta
5. Skyl og hak de tre pebre i aflange stykker (4-6 cm lange)
6. Skræl og hak løget i mellem stykker
7. Blend de flåede tomater, så de er klar til at blive brugt
8. Varm en sauterpande op på høj (7/9) varme og tilsæt lidt olivenolie
9. Kom de 10 kommenfrø på panden og svits dem i ca. 15 sekunder
10. Kom paprika, ingefær, chili og hvidløgspastaen på panden og svits i ca. et minut under omrøring
11. Kom løg og de tre peber på panden
12. Tilsæt saltet og rør godt rundt
13. Skru ned for varmen til lav (2/9) og kom låg på panden
14. Vent ca. 15 minutter til grøntsagerne er blevet meget bløde
15. Fjern låget og tilsæt balsamico samt de flåede tomater
16. Lad det simre på lav (3/9) varme i 45 minutter uden låg
17. Lav tre små fordybninger i retten
18. Slå æggene ud i fordybningerne og kom låget på panden
19. Lad det stå i ca. 7 minutter, indtil det er blevet til spejlæg med en blød blomme (dette gøres oprindeligt i en ovn, men det er altså meget nemmere på panden)
20. Tag panden af varmen og server straks

Frikadeller og kold kartoffelsalat

Dette er en af Danns yndlingsretter og samtidig noget af det eneste, som Lene laver selv.

Opskriften er fra Lenes mor og tager lidt tid at lave, men smager godt. Tingene kan evt. laves dagen før det skal spises og så kan frikadellerne varmes lidt i ovnen.

2 t 15 min	Udgivet den 28. marts 2013
4 personer	Lene Bleeker Pedersen

Ingredienser

Frikadeller

- 500 g. hakket svine- og/eller kalvekød
- 1 æg
- 1 løg
- 3/4 dl. mel
- ca. 1 dl. mælk
- salt og peber efter behov

(fortsættes)

Fremgangsmåde til frikadeller

1. Kødet sættes på køkkenbordet, så det lige kan blive lidt varmere end køleskabskoldt
2. Løget hakkes i meget fine stykker
3. Kødet puttes i en skål og der røres i det, indtil det ligner fars i modsætning til hakket kød
4. Løg og mel tilsættes og der røres godt rundt
5. Ægget slås ud i kødet og røres med
6. Der tilsættes mælk efter, hvornår farsen føles nem at røre i. Der må endelig ikke komme for meget mælk i, så farsen bliver tynd
7. Tilsæt salt og peber
8. Farsen sættes væk lidt, så den kan trække
9. En pande findes frem og varmes op til fuld varme (9/9)
10. Frikadellerne formes med en ske og puttes på panden og steges videre ved middelhøj varme (7/9)
11. Server mens de er varme. De kan evt. sættes til side og varmes i ovnen, inden de skal spises

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Kartoffelsalat

- 1 ½ kg. kartofler
- 5 dl. creme fraiche
- 2 tsk. sennep
- 1 tsk. citronkoncentrat
- salt og peber
- Evt. lidt mælk, hvis det skal være mere flydende

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til kold kartoffelsalat

1. Kartoflerne skrælles
2. Derefter koges de i ca. 20 min. uden salt men med lidt oliemargarine i vandet
3. Når kartoflerne er kogt færdige, hældes vandet fra i en sigte
4. Kartoflerne sættes til at køle helt af
5. Mens de køler af, blandes resten af ingredienserne i en stor skål
6. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. mere sennep og citron.
7. Når kartoflerne er kølet helt af, skæres de i skiver på ca. ½ cm.
8. Bland kartoflerne forsigtigt i creme fraichen
9. Stil kartoffelsalaten i køleskabet i min. ½ time, men gerne længere
10. Spises kold
11. Velbekomme

Græsk bøf med kartofler

Denne ret er inspireret af græsk mad og består af græsk bøf og græske kartofler lavet på vores måde og smager af rigtig meget.

På billedet er opdelingen lavet af rød peberfrugt og der er serveret tzatziki til.

Server gerne hvidt brød til.

1 t 30 min	Udgivet den 23. april 2009
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Græsk bøf

- 400 gram magert hakket oksekød
- 1 løg
- 1 æg
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk oregano
- 1 tsk timian

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav de græske kartofler
2. Når kartoflerne er halvvejs i ovnen laves bøfferne
3. Serveres straks bøfferne er færdige. Eventuelt med tzatziki som tilbehør
4. Velbekomme

Fremgangsmåde til græsk bøf

1. Snit løget i nogle meget fine stykker
2. Kom alle ingredienserne i en skål og ælt det sammen
3. Slå bøfferne ud
4. Steg dem på panden i lidt olie (tager ca. 10 min) til de er færdige
5. Lad dem hvile i 2-3 minutter og server herefter straks

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Græske kartofler

- 1½ kg kartofler
- 1½ dl olie
- ½ dl citronkoncentrat
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk oregano
- 1 spsk timian

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til græske kartofler

1. Bland olie, citronkoncentrat, oregano og timian sammen
2. Pres de to hvidløg og tilsæt det til blandingen
3. Lad blandingen hvilke i mindst 30 minutter
4. Kartoflerne skrælles
5. Skær kartoflerne i både (husk de skal være ens størrelse for at have ens tid i ovnen)
6. Hæld kartoflerne i en frysepose og tilsæt olieblandingen. Forsegl posen.
7. Ryst/Ælt posen rigtig godt så blandingen kommer ud over alle kartoflerne.
8. Lad kartoflerne hvile 15 minutter i posen mens den vendes ca. hver 5 minut
9. Hæld blandingen ud i en bradepande
10. Steg kartoflerne ved 220 grader i ca. 45 minutter i en forvarmet ovn. Kartoflerne er færdige når de er brune i kanten. De skal vendes løbende.
11. Serveres straks

Kartoffellasagne

Dette er en af Lenes absolutte yndlingsretter. Den er inspireret af græsk moussaka, men der er ikke auberginer i, derfor kalder vi det kartoffellasagne.

Det har taget en del forsøg, at ramme rigtigt i såvel smag som konsistens, men nu er den der. Prøv jer frem til I rammer den rigtige for jer. Det er besværet værd, også selvom det er svært at anrette, så det ser appetitligt ud.

3 t 30 min	Udgivet den 25. juli 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 300 gram hakket oksekød
- 140 gram tomatkoncentrat
- 1½ dl hvidvin
- ½ tsk kanel
- 2 stjerneanis
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk sukker
- 1 tsk rosmarin
- 1 tsk muskatnød
- 1 tsk chilipulver
- 1 tsk timian
- 4 spsk olie
- 500 ml. mornay sauce
- 1 kg kartofler
- ½ dl rasp

Fremgangsmåde

1. Vask og skræl kartoflerne
2. Skær dem i skiver med 1,5 mm tykkelse på en mandolin
3. Kom skiverne op i en skål og dæk dem med vand (så de kan holde sig)
4. Varm en gryde op på høj varme
5. Tilsæt 2 spsk olie
6. Svits kødet ad to omgange, så det får en god stegeskorpe (kom kødet op i en skål, når det har fået stegeskorpe)
7. Tilsæt resten af olien til den nu tomme gryde
8. Svits løg sammen med stjerneanis i ca. 4 minutter
9. Tilsæt hvidløg, tomatkoncentrat, kanel, salt, peber, sukker, rosmarin, timian, chili og muskatnød
10. Efter yderligere to minutter tilsættes hvidvinen
11. Skru ned på svag (1½/9) varme og lad det simre i minimum 2 timer
12. I et ovnfastfad ligges et lag med kartoffelskiverne, så de helt dækker bunden (på samme måde som lasagneplader i en lasagne)
13. Kom saucen ud oven på kartoflerne, så det dækker helt ud til siderne i det ovnfaste fad
14. Kom nu et nyt lad kartofler ud, så det dækker helt
15. Hæld mornay saucen ud over kartoflerne
16. Drys med rasp
17. Kom kartoffellasagnen i en forvarmet ovn på 180 grader i 60 minutter
18. Serveres straks den er færdig
19. Velbekomme!

Kylling med chili, ingefær og citron

Ingefær, citron og chili er en rigtig god og frisk smagskombination. Det var derfor nærliggende at prøve en marinade med de (og en del andre) ingredienser. Det endte med en fantastisk frisk smagende kylling, som lynhurtigt blev en efterspurgt ret herhjemme.

Nedenfor er opskriften på, hvordan kyllingen laves.

8 t	Udgivet den 14. marts 2014
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 frisk rød chili
- 2 cm frisk ingefær
- 4 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- 1 tsk tørret timian
- ½ tsk stødt paprika
- 2 spsk limesaft
- 60 ml rødvinseddike
- 40 gram olivenolie
- 2 kyllingefileter

Fremgangsmåde til bearnaise mayonnaise

1. Skyl og hak den friske røde chili
2. Skræl og hak ingefæren fint
3. Skræl og hak hvidløget
4. Kom alle andre ingredienser, end kyllingefileterne, op i en minihakker
5. Kør det på minihakkeren, indtil det bliver en helt ensartet masse
6. Rens og skær kyllingen ud i små stykker
7. Kom kyllingestykkerne op i en skål eller en dyb tallerken
8. Hæld hele marinaden op til kyllingestykkerne og bland det godt
9. Sæt kyllingen til at marinere i minimum 6 timer
10. Varm herefter en pande op til mellemhøj (7/9) varme
11. Kom kyllingestykkerne på panden og steg dem til de er færdige (4-5 minutter)
12. Kyllingestykkerne er nu færdige
13. Velbekomme!

Kylling med rød yoghurtsauce

Dann fik lyst til at eksperimentere med at marinere kylling i yoghurt. Det endte med denne opskrift, der kombinerer den specielle smag af yoghurtsauce med tomat og gode stegte kyllingestykker.

Retten kan startes om morgenen og så nemt gøres færdig til aften.

9 t 30 min	Udgivet den 11. maj 2014
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Lagen

- ½ kg yoghurt
- 5 hele nelliker
- 3 hele kardemommekapsler
- 1 stang kanel
- 1 tsk stødt chilipulver
- 2 laurbærblade
- 10 sorte peberkorn
- 2 spsk limesaft
- 30 gram mandler

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Rens og skær kyllingebrysterne op i mindre stykker på 2×2 cm
2. Varm en pande op til mellem varme
3. Rist krydderierne og mandlerne på panden
4. Kom krydderierne op i en krydderikværn
5. Kværn krydderierne i kværnen (eller brug en morter)
6. Bland yoghurten, krydderierne og limesaften sammen i en skål
7. Bland kyllingestykkerne i skålen
8. Kom låg på skålen og sæt den i køleskabet i mindst 8 timer, men gerne længere
9. Tag yoghurtlagen med kyllingestykkerne ud af køleskabet
10. Skræl og hak løg og hvidløg
11. Skræl og riv ingefæren
12. Blend de flåede tomater
13. Varm en kasserolle op til middel varme
14. Svits løg og hvidløg
15. Tilsæt de øvrige ingredienser til saucen
16. Lad saucen simre i minimum 50 minutter
17. Varm en pande op til høj varme
18. Tag kyllingestykkerne op på panden og steg dem. Lagen bliver mørk, og det er helt fint
19. Kom den resterende del af lagen op i saucen og lad den simre med i 15 minutter
20. Retten er nu klar til servering
21. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Saucen

- 2 løg
- ½ tsk peber
- ½ tsk salt
- 1 bouillonterning, hønse
- 1 knivspids paprika
- 1 tsk sukker
- ½ l vand
- 1 ds (400 ml) flåede tomater
- 2 hvidløg
- 2-3 cm frisk ingefær
- 1½ tsk stødt koriander
- 1 tsk spidskommen

Kyllingen

- 2-3 kyllingebryst fileter

Fremgangsmåde (fortsat)

Kylling og korn

Korn er her kæmpe durum og kylling marineret i citron, vaniljesukker og rosmarin og dampet i hvidvin.

Det lyder som en spøjs sammensætning, men det smager rigtig godt.

Her er det serveret med en karrymayonaise. Det tager lang tid at lave retten, men det er fordi, durum kernerne skal trække i 24 timer.

1 dag, 1 t 30 min	Udgivet den 21. september 2011
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kylling

- 2 kyllingebryster u. ben
- 1 tsk vaniljesukker
- 1½ spsk citronkoncentrat
- 1 tsk tørret rosmarin (eller ca. 2 stængler frisk rosmarin)
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk rosmarin
- 450 ml hvidvin

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Bland citronkoncentrat, rosmarin, salt, peber og vaniljesukker sammen i en lille skål
2. Skær hvert kyllingebryst over i 3 stykker
3. Kom marinaden på kyllingestykkerne
4. Sæt kyllingestykkerne til at hvile i køleskabet i en times tid
5. Kom et dampindsats i en gryde
6. Hæld hvidvinen i gryden
7. Hak hvidløget groft
8. Kom hvidløget og rosmarinen i gryden og bland det hele godt sammen
9. Kom låg på gryden og varm indholdet op på (7/9)
10. Når der er godt med damp i gryden tilsættes kyllingestykkerne i dampindsatsen
11. Damp kyllingestykkerne under låg i ca. 12½ minutter
12. De kan serveres straks
13. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Korn

- 100 gram kæmpe durum / Kamut
- 1 dåse (ca. 400 gram) flåede tomater
- ½ spsk hvidvinseddike
- 1½ dl vand
- 1 laurbærblad
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- ½ spsk timian

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til korn

1. Kom kæmpe durum kernerne i en beholder (der mindst har tre-dobbelt størrelse i højden)
2. Blend tomaterne
3. Bland tomaterne med hvidvinseddiken
4. Hæld væsken ud over kernerne og stil dem i køleskabet til dagen efter. De skal helst stå i 24 timer, men 16 timer kan gøre det
5. Fortsæt lidt over en time inden servering
6. Kom det hele over i en kasserolle
7. Bland de øvrige ingredienser i kasserollen
8. Sæt det til at koge under låg i en time
9. Fjern laurbærbladet
10. Herefter kan det serveres straks

Tandoori inspireret kylling med gule ris og sauce

Denne ret bliver normalt lavet med en hel kylling, men vi foretrækker stykker i stedet.

Vi har brugt en færdigblandet tandoori krydderiblanding, da det ikke lykkedes at finde alle ingredienser til at kunne lave den selv.

Det har krævet mange versioner, men nu synes vi, at det smager fantastisk.

3 t 30 min	Udgivet den 26. juli 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Tandoori inspireret kylling

- 2 kyllingefileter
- 1½ dl yoghurt
- 4 tsk tandori masala (fra Santa Maria)
- 1 spsk salt
- 1 tsk peber
- 1 spsk olie
- 1 tsk akaciehonning
- 1 tsk stødt ingefør eller 2 cm friskrevet ingefær

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Kom kyllingerne i marinaden og sæt dem i køleskabet
2. Lav tomatsaucen – den har godt af at simre, mens resten bliver lavet
3. Lav kyllingerne færdige og tilpas risen, så den er færdig sammen med kyllingerne
4. Server gerne med relish til (se separat opskrift)
5. Velbekomme

Fremgangsmåde til tandoori inspireret kylling

1. Bland alt andet end kyllingen sammen i en skål (dette kan eventuelt laves i forvejen og stå på køl)
2. Skær kyllingerne i stykker på ca. 3×3 cm
3. Bland kyllingestykkerne med lagen
4. Lad dem hvile i køleskabet i mindst 3 timer, men gerne længere (3 timer er efter vores erfaring et absolut minimum)
5. Kom kyllingestykkerne på spyd
6. “Steg” spyddene i ovnen hængende over en bradepande ved 200 grader (forvarmet) i ca. 12 minutter
7. Serveres straks

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Gule ris med smag

- 8,5 dl vand
- 5 dl ris
- 1 terning med hønse-bouillon
- 1 spsk salt
- 1 spsk karry
- 1 knivspids chilipulver

Tomatsauce

- 400 gram (1 ds) hakkede tomater
- 1 løg
- 2 gulerødder
- 1 tsk eddike
- 1 tsk sukker
- 1 tsk oregano
- 1 spsk basilikum
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 fed hvidløg
- 3 dl vand (mindre hvis den ikke får tid til at simre)
- 1 spsk citronsaft

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til gule ris med smag

1. Kom alt andet end risene op i en gryde med låg
2. Bring indholdet i kog
3. Når vandet koger blandes risene i og der kommes igen låg på
4. Skru ned til 2/9 varme og vent i 11 minutter (låget skal ikke løftes)
5. Sluk for varmen og vent yderligere 11 minutter (låget skal ikke løftes)
6. Risene er nu klar til servering (de kan holde sig i lidt over 10 minutter inden de mister alt deres “bid”)

Fremgangsmåde til tomatsauce

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl gulerødderne
3. Riv gulerødderne meget fint og hak dem derefter for at gøre stykkerne endnu mindre
4. Skræl og hak hvidløget meget fint
5. Blend tomaterne
6. Kom alle ingredienserne i en gryde
7. Lad det simre (ikke koge) i et par timer
8. Tilsæt eventuelt vand for at få konsistensen rigtig

Boller i karry

Dette er en klassisk ret, men alligevel ret svær at lave, da der nemt går noget galt.

Vi fik hurtigt styr på kødbollerne, men saucen haltede. Det tog en del forsøg, men nu er smagen der.

Serveres med ris og evt. relish, som vist på billedet. Det syrlige i relishen står godt til karrysaucen.

1 t 15 min	Udgivet den 17. juli 2012
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kødboller

- 500 gram hakket svinekød
- 1 æg
- 1½ løg
- 1 tsk karry
- ½ dl mælk
- ½ tsk spidskommen
- ½ tsk stødt koriander
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 spsk salt
- 1 terning hønsebouillon
- 1 laurbærblad

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav først kødbollerne
2. Lav herefter saucen
3. Til sidst (eller sideløbende med saucen) laves ris eller lignende tilbehør
4. Velbekomme!

Fremgangsmåde til kødboller

1. Skræl og hak løget fint (gem de dele af løget, der kan bruges, men ikke hakkes)
2. Slå ægget ud i en skål
3. Kom det hakkede løg og alle de øvrige ingredienser op i skålen
4. Pisk det sammen i 3-5 minutter med en elpisker
5. Stil farsen i køleskabet i minimum 30 minutter
6. Fyld en gryde op med vand
7. Kom bouillonterningen og 1 spsk salt i gryden
8. Kom en si øverst i gryden
9. Kom de gemte dele af løget sammen med et laurbærblad op i sien. Begge dele skal altså være inde i sien, men nede i vandet
10. Varm gryden op til vandet koger på høj varme
11. Skru ned på 6/9 varme, så det ikke koger med bobler
12. Når de 30 minutters hvile (af farsen) er overstået fjernes sien fra gryden
13. Tag farsen ud af køleskabet

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Karrysauce

- 2 spsk olie
- 1½ løg
- 1 gulerod
- 2 fed hvidløg
- 1 æble
- 1 cm frisk ingefær
- 1/4 L fløde
- 1 L af kogevandet fra bollerne
- 2 spsk karry
- ½ tsk chili
- 1 spsk citronsaft
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 spsk Maizena sovsejævner
- 1 tsk eddike

Fremgangsmåde (fortsat)

14. Form kødboller ud af dejen og kom dem i gryden (de bliver blancheret, når vandet ikke koger mere => de "splatter" ikke ud)
15. Når kødbollerne kommer op til overfladen, er de næsten klar. Lad dem blive i vandet 3 minutter yderligere og fjern dem så med en hulske op i en skål
16. Gentag processen indtil alle bollerne er færdige
17. Gem 1 L af kogevandet til brug for saucen (som nu kan startes)
18. Bollerne er nu færdige

Fremgangsmåde til karrysauce

1. Skræl og hak løget groft
2. Skræl og hak gulerødderne groft
3. Skær æblet med skræl i grove tern (undgå kernehuset)
4. Skræl og hak hvidløget
5. Skræl og hak ingefæren
6. Varm en sautepande op på høj varme
7. Kom olien på panden
8. Svits løg, æble, hvidløg og ingefær i ca. 4 minutter på panden
9. Tilsæt karry og chili på panden og svits det med i ca. 2 minutter
10. Tilsæt nu 1 L kogevand fra bollerne
11. Skru ned på svag (3/9) varme og lad det simre i ca. 30 minutter
12. Kom fløden i saucen og lad det simre i ca. 5 minutter
13. Kom det hele i en blender (eventuelt ad flere omgange) og blend det helt fint
14. Kom saucen over i en gryde
15. Tilsæt citronsaft, salt og peber
16. Jævn saucen ved at tilsætte Maizena sovsejævner
17. Tilsæt bollerne i saucen og rør rundt
18. Tilsæt eddiken og rør godt rundt
19. Varm bollerne op i saucen (tager ca. 5 minutter)
20. Saucen er nu klar

Kylling i gul sovs med chili og ingefær

Denne ret er krydret, men smager rigtig godt. Den er et mix af forskellige landes køkkener, derfor det lidt sjove navn.

Den er nem at lave, men skal helst startes i god tid, da kyllingen skal marineres.

Signe synes retten er lidt stærk, men spiser alt undtagen "det røde".

3 t 30 min	Udgivet den 13. oktober 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Hovedret

- 2 kyllingefileter
- 2 spsk olie
- 400 ml (1 ds) kokosmælk
- 2 friske røde chili
- 1 portion frisk koriander
- 1 terning hønsebouillon
- 1½ tsk gurkemeje
- ½ tsk spidskommen
- 2 løg

Marinade

- 3-4 cm frisk ingefær
- 3 fed hvidløg
- 1½ tsk stødt paprika
- 1½ spsk limesaft
- 2 spsk olie
- ½ spsk fiskesauce

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv ingefæren ned i en skål
2. Skræl og pres (eller riv) hvidløgene ned i skålen
3. Kom den stødte paprika, limesaft, 2 spsk olie og fiskesaucen op i skålen
4. Bland godt rundt og stil skålen til side (marinaden kan eventuelt laves i forvejen og stilles på køl)
5. Skær kyllingefileterne ud i stykker ad ca. 2½x2½ cm
6. Kom kyllingestykkerne op i en skål og hæld marinaden over
7. Bland marinaden og kyllingestykkerne godt og stil dem til at marinere i køleskabet i minimum 3 timer (men gerne op til 12 timer)
8. Skræl og hak løget fint
9. Skyl og hak de friske chilier fint
10. Varm en wok op på middelvarme (5½/9)
11. Kom olien op i wokken og vent til den er varm
12. Kom løgene op i wokken og lad dem stege i ca. 5 minutter
13. Tilsæt gurkemeje og rør godt rundt
14. Lad det stege i endnu 2 minutter
15. Tilsæt kyllingestykkerne inklusiv marinaden
16. Skru op til høj varme (9/9)
17. Steg kyllingestykkerne i ca. 5 minutter
18. Tilsæt kokosmælk, den hakkede chili og bouillonterningen

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	**Fremgangsmåde** (fortsat)
	19. Skru ned på mellem varme (5/9) og lad det simre i ca. 15 minutter 20. Skyl og hak i mellemtiden den friske koriander 21. Lige før servering blandes den friske koriander i 22. Retten er nu klar til servering 23. Velbekomme!

Kylling med katsu karry

Denne ret er fra Japan. Den smager godt og er nem at lave, så det kan nås på en hverdag.

Serveres med ris. Lidt hakket forårsløg på toppen smager super godt, men kan sagtens undværes.

1 t	Udgivet den 26. oktober 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kyllingen

- 2 kyllingebryster uden ben
- 1 æg
- 1 dl mel
- 1 dl rasp
- Salt og peber
- Olie

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Start med at lave sovsen og sæt risene over.
2. Rens kyllingestykkerne for eventuelt fedt
3. Lig et kyllingebryst fladt på et skærebræt, så den ligger aflangt væk fra dig og så den tykkeste ende vender mod venstre
4. Skær nu ind næsten til midten fra venstre hele vejen ned
5. Fold kyllingen ud, så den får næsten dobbelt størrelse, men bliver tyndere. På denne måde bliver kyllingen ensartet i tykkelse og den er nemmere at stege
6. Gentag ovenstående skridt for de resterende kyllingebryster
7. Forbered 3 tallerkner med henholdsvis et sammenpisket æg, mel og rasp
8. Bland salt og peber (ca. 1 tsk af hver) i melblandingen
9. Varm en pande op til mellem høj varme (7/9)
10. Tilsæt rigeligt olie til panden
11. Vend nu kyllingen i først mel, derefter æg og til sidst rasp. Sørg for at det dækker godt
12. Steg kyllingen ca. 5 minutter på hver side på panden
13. Tag kyllingen af varmen og placer den på et skærebræt
14. Skær kyllingen ud i strimler (som vist på billedet ovenfor)
15. Kyllingen er nu klar til at blive serveret sammen med ris og sovsen
16. Velbekomme

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Katsu karry sovs

- Lidt olie
- 2 mellemstore løg
- 3 fed hvidløg
- 3 cm frisk ingefær
- ½ tsk chiliflager
- 1 spsk stærk færdigblandet karry
- 1 spsk hvedemel
- 1 hønsebouillonterning
- 300 ml. kogende vand
- 1 spsk honning
- 1 spsk lys soja sovs (kan være almindelig soja)
- 1 gulerod
- 1 laurbærblad
- ½ tsk garam marsala

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til katsu karry sovs

1. Skræl og skær guleroden i stykker af ca. ½x½ cm
2. Skræl og skær løget i stykker på samme størrelse som guleroden
3. Skræl og skær hvidløget groft
4. Skræl og skær ingefæren i stykker på ca. samme størrelse som guleroden
5. Varm en lille gryde eller kasserolle op på mellem (6/9) varme
6. Tilsæt lidt olie i bunden af gryden
7. Kom først guleroden op i gryden og rør godt rundt
8. Efter ca. 2 minutter tilsættes resten af de hakkede ingredienser og der røres godt rundt
9. Lad dem stege i ca. 5 minutter
10. Tilsæt nu karry og hvedemel i gryden og rør godt rundt. Husk at karryen gerne må blive brændt lidt af
11. Sæt vandet til at koge i en gryde
12. Bland bouillonterningen med det kogende vand
13. Når bouillonterningen er helt opløst, hældes det kogende vand ned i gryden. Tilsæt det eventuelt lidt ad gangen for at undgå klumper.
14. Kom nu honning, lys soja sovs og et laurbærblad i
15. Lad det simre i mindst 20 minutter
16. Tilsæt garam marsala til gryden og rør godt rundt
17. Fjern laurbærbladet
18. Blend nu indholdet af gryden og kom det tilbage i gryden, hvis du ikke bruger en stavblender direkte i gryden
19. Stil gryden på lav varme og rør jævnligt til den skal serveres.
20. Sovsen er nu klar

Kylling med koriander og peanuts/-kokossauce

Da Lene er helt vild med Satay, prøvede vi at lave denne ret med kokosmælk og jordnøddesmør.

Den smager super og er rigtig nem at lave, selvom der er mange ingredienser i retten. Smager godt med frisk koriander, men kan erstattes af stødt koriander, hvis man ikke lige har frisk derhjemme.

45 min	Udgivet den 17.januar 2013
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 cm stykke frisk ingefær på størrelse med en tommelfinger
- 1 frisk rød chili
- 2 fed hvidløg
- ½ tsk gurkemeje
- 1½ spsk vand
- ½ terning hønsebouillon
- Et bundt koriander (kan erstattes af 1 tsk stødt koriander)
- 2 kyllingebryst
- 2 store spsk peanutbutter
- 1 knivspids stødt sort peber
- 1 tsk salt
- 1 spsk olie
- 1 ds (400 ml) kokosmælk

Fremgangsmåde

1. Skræl ingefæren og hak den fint
2. Skyl og hak chilien fint
3. Skræl og hak hvidløget fint
4. Vask den friske koriander og skær den i mindre stykker
5. Kom ingefær, chili, hvidløg, gurkemeje, halvdelen af korianderen, salt, peber og vandet op i en minihakker
6. Blend blandingen indtil den får en passende konsistens (den behøver ikke blive helt "blød")
7. Stil nu krydderblandingen til side (eventuelt i køleskabet til dagen efter)
8. Skær kyllingebrysterne ud i stykker af ca. 2×2 cm
9. Varm en pande op til middelvarme (6/9)
10. Kom olien på panden
11. Steg kyllingestykkerne på panden i 2 - 3 minutter
12. Tilsæt krydderblandingen på panden og rør godt rundt
13. Efter et par minutter tilsættes peanutbutter, og der røres godt rundt
14. Tilsæt bouillonterningen ved at smuldre den over panden
15. Hæld kokosmælken på panden
16. Lad det simre i 20 minutter ved lav varme (2½/9)
17. Bland den friske koriander i retten (hvis der bruges stødt koriander springes dette skridt over)
18. Retten er nu klar til servering
19. Velbekomme!

Kylling Tikka Masala

Denne ret er resultatet af, at Dann havde lyst til at lave en indisk inspireret ret.

Den er nem at lave og smager af rigtig meget. Den er med kylling og serveres selvfølgelig med ris.

45 min	Udgivet den 8. januar 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 70 gram tomatpure
- 400 gram hakket tomater på dåse
- 3 fed hvidløg
- 5 spsk olie
- ca. 3 cm langt stykke ingefær på størrelse med en tommelfinger
- 1 rød chili (stærk)
- 3 fed hvidløg
- 2 løg
- ½ tsk stødt chilipulver
- 1 tsk gurkemeje
- 2½ tsk garam marsala
- 1 spsk brun farin
- 1 spsk stødt karrypulver
- 400 gram kylling i strimler
- 1 spsk salt
- 1 dl yoghurt
- 5 tørrede limeblade

Fremgangsmåde

1. Skær kyllingen i tern
2. Skær løget i skiver
3. Hak hvidløget
4. Skræl og hak ingefæren
5. Hak chilifrugten
6. Varm en pande op til 7/9 varme
7. Kom 2½ spsk olie på panden
8. Kom løg, hvidløg, chili og ingefær på panden
9. Steg det i ca. 3 minutter
10. Kom alle krydderierne (med undtagelse af bladene) samt brun farin på panden
11. Steg det i ca. 2 minutter
12. Kom tomatpure på panden og steg det i ca. 2 minutter
13. Kom de hakkede tomater op i panden og lad det simre ved lav varme i ca. 5 minutter
14. Fjern panden fra varmen og lad det køle lidt ned
15. Imens det køles af kommes resten af olien på panden og kyllingen steges i ca. 5 minutter til det er let hvidt
16. Kom sovsen over i en blender og blend det hurtigt
17. Kom sovsen over på panden
18. Bland yoghurten og limeblade i
19. Lad det simre i 10 minutter
20. Fjern limebladene inden servering
21. Velbekomme!

Massaman karry med oksekød, kartofler og ris

Denne ret er thailandsk. Den er noget atypisk, da den ikke er særlig stærk.

Massaman karryen er her hjemmelavet, men man kan også gå ned og købe blandingen færdig i en butik.

Retten kan med fordel fryses ned og bruges til en dag, hvor man vil have nem aftensmad eller spises til frokost dagen efter.

2 t 30 min	Udgivet den 5. december 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 300 gram skåret oksekød
- 1½ spsk massaman karry-pasta
- 2 spsk olivenolie
- 2 spsk olie
- 1 løg
- 3 kardemomme kapsler
- 1½ stjerneanis
- 1 kanelstang
- 400 ml (1 ds) kokosmælk
- 200 ml vand
- 1 spsk fiskesauce
- 6-700 gram kartofler
- ½ dl peanuts
- 45 gram palmesukker (svarer til en "sukkerknald" af dem jeg køber)
- 40 gram tamarind
- 2 dl kogende vand

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Hvis massaman karry-pastaen ikke allerede er lavet, så skal den laves først
2. Skær oksekødet i stykker på størrelse med en halv tommelfinger
3. Kom kødet i en lille skål eller en dyb tallerken.
4. Hæld 2 spsk olivenolie og karry-pasta ud over kødet. Bland det hele godt rundt.
5. Lad kødet marinere i minimum 30 minutter
6. Skræl og hak løget i stykker
7. Skræl kartoflerne og skær dem i stykker af ca. 3 cm. længde. Gerne lidt forskellige former.
8. Kom tamarinden op i en skål
9. Kog de 2 dl vand og hæld dem over tamarinden i skålen
10. Brug et piskeris eller en gaffel til at røre godt rundt, så tamarinden bliver opløst
11. Varm en gryde op på middel (4/9) varme
12. Kom 2 spsk olie i bunden af gryden, så det dækker hele bunden (evt. mere olie hvis en stor gryde)
13. Kom de hele krydderier (kardemomme, stjerneanis, kanelstang) op i olien og lad dem stege i ca. 4 minutter
14. Tilsæt kødet og løget
15. Skru op til høj varme (8/9) og rør godt rundt, mens kødet steger
16. Lad det stege i ca. 5 minutter
17. Tilsæt kokosmælk, 200 ml. vand og fiskesauce

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

18. Si vandet fra tamarinden ned i gryden
19. Lad det simre på lav varme (2/9) i ca. 45 minutter
20. Tilsæt kartoflerne og palmesukker og rør godt rundt
21. Hvis sovsen ikke dækker kartoflerne tilsættes vand, indtil det dækker
22. Skru op på middelhøj (7/9) varme
23. Lad det simre i minimum 45 minutter (og gerne mere) til kartoflerne er klar og til væsken er reduceret til et passende niveau
24. Bland herefter peanuts i gryden og rør rundt. Hvis nødderne skal være bløde, i stedet for hårde, skal de tilsættes sammen med kartoflerne
25. Retten er nu klar til servering.
26. Velbekomme!

Massaman karry pasta

- 3 tørrede røde chili
- 1½ tsk korianderfrø
- 1 tsk spidskommen
- 3 cm kanel
- 4 stk nelliker
- 3 stk kardemommekapsler
- 1 tsk hvid peberkorn
- 4 medium skalotteløg
- 1 citrongræs
- 3 cm frisk galangalrod
- 3 friske kafir lime blade
- 1 tsk salt
- 2 fed hvidløg
- ½ tsk stødt muskatnød
- 2 stængler koriander inkl. rødder
- 2 spsk olie

Fremgangsmåde til massaman karry pasta

1. Rist de hele tørre krydderier på en pande ved lav (3/9) varme
2. Kom krydderierne op i en krydderikværn og kværn krydderierne
3. Kom de tre chili i en lille skål med vand, så de kan blive bløde
4. Fjern de yderste blade fra citrongræsset og skær den øverste halvdel og roden fra
5. Slå på bunden af citrongræsset, så smagen bliver frigivet
6. Skær citrongræsset i små stykker
7. Skræl og hak galangalroden fint
8. Hak kafir lime bladene fint
9. Skræl og hak hvidløgene fint
10. Hak de hele korianderstængler fint
11. Kom samtlige ingredienser op i en lille foodprocesser (eller en stor morter, hvis du har en)
12. Kør det til det bliver en finthakket ensartet pasta
13. Kom pastaen over i en beholder og stil det til side. Det kan holde sig i køleskabet eller fryses.

Oksekød ala rendang

Denne ret er indonesisk. Det er en fantastisk måde at langtidsstege oksekød. Den kræver en del forberedelse og skal simre 2-3 timer, når den er blandet sammen, så den er ikke hurtig at lave.

Men det smager godt.

3 t 30 min	Udgivet den 12. januar 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 stang kanel
- 6 kardemommekapsler
- 4 kaffir lime blade (tørrede)
- 3 cm langt stykke frisk ingefær (tykt som en tommelfinger)
- 2 cm langt stykke frisk galangal (tykt som en tommelfinger) – kan eventuelt erstattes af ingefær
- 2 fed hvidløg
- 1 stilk citrongræs
- 4 små rødlige chilifrugter
- ½ dl olie
- 1½ tsk stødt spidskommen (fordi vi ikke havde dem hele)
- 1½ tsk gurkemeje
- 1 stort løg

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Varm en wok op til 7/9 varme og svits kokosmelet til det bliver lidt brunt (ikke sort)
2. Kom kokosmelet over i en minihakker (eller en morter) og lav det til et meget fint mel, hvor der er kommet lidt olie ud af det. Stil kokosmelet til side i en skål – det skal bruges senere.
3. Skær oksekødet i tern, hvis det ikke allerede er det
4. Bland karrypulver med ½ dl vand og kom det i en skål
5. Skræl løget og skær det i 4-8 stykker
6. Kom løget i en minihakker eller en foodprocessor
7. Rengør og fjern kernerne fra chilifrugterne. Hak dem fint og kom dem i foodprocessoren
8. Skræl og hak hvidløget i store stykker. Kom det herefter i foodprocessoren
9. Skræl citrongræs, ingefær og galangal. Skær det i stykker og kom det i foodprocessoren
10. Tilsæt gurkemeje i foodprocessoren
11. Tilsæt olien til foodprocessoren og kør den til blandingen har ca. samme konsistens som tomatpure. Pastaen kan eventuelt kommes på køl til næste dag
12. Varm en wok op til den maksimale varme
13. Svits pastaen til den begynder at skifte farve
14. Tilsæt nu karryblandingen, kanelstangen (knæk den gerne i 2-3 stykker) og kardemomme kapslerne

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

- 1 tsk salt
- 500 gram oksekød i tern
- ½ l vand
- 1 dl kokosmel (ca. 30 gram)
- 400 ml kokosmælk
- 1½ tsk karrypulver
- ½ dl vand
- 1 spsk limesaft

Fremgangsmåde (fortsat)

15. Kom kødet i wokken og svits det til det begynder at få farve
16. Tilsæt kokosmælken, limebladene, salt og limesaften
17. Når det koger tilsættes yderligere ½ liter vand
18. Når det koger skrues ned på 3/9 varme og retten skal simre i 2-3 timer under let omrøring (ja meget af væsken forsvinder)
19. Ca. 10 minutter inden servering blandes kokosmelet i retten
20. Lad det koge helt ind, hvis kødet serveres med en salat. Hvis der skal bruges “saft” til ris eller lignende serveres inden væsken er kogt helt ind. Det er dog vigtigt, at det får lov til at simre i mindst to timer
21. Velbekomme!

Oksekød med penang-karry og ris

Denne ret er forholdsvis nem at lave. Det er penangkarryen, der er besværlig, men man kan "snyde" og købe den færdig.

Første gang vi lavede retten, var den så stærk, at Lene ikke kunne spise den. Så pas på med chilien.

Nu har vi fundet en version, der passer til os alle.

1 t	Udgivet den 31. august 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram penang karry-pasta – eller halvdelen af nedenstående opskrift (se seperat opskrift nedenfor eller køb det i en butik)
- 400 ml kokosmælk (1 dåse)
- 300 gram skåret kød
- 2 spsk palmesukker – 40 gram
- 2 spsk soyasauce
- 1 spsk fiskesauce
- 3 tørrede kafir limeblade

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav eventuelt karrypastaen, hvis der ikke bruges en, der er købt på forhånd
2. Varm en wok op til høj varme
3. Tilsæt 2/3 af kokosmælken og lad den koge i 2-3 minutter
4. Tilsæt penang karry-pasta og lad det koge med i et minut
5. Tilsæt kødet indtil det er blevet farvet på ydersiden
6. Kom resten af kokosmælken i
7. Tilsæt palmesukker, soyasauce, fiskesauce og kafir limeblade
8. Lad det simre på lav varme (4/9) i 30 minutter til kødet er klart
9. Fjern de tørrede limeblade
10. Server eventuelt med tyndt skåret limeblade og røde chilier drysset over
11. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Penang karry-pasta

- 2 stk citrongræs
- 3 tørrede chili (Capsicum annuum)
- 7 små skarlotteløg
- 5 kinesiske hvidløg
- Skallen af en halv citron
- 3 cm galangalrod
- 1 bundt frisk koriander
- 2 spsk jordnødder (uristede og usaltede peanuts)
- 1 tsk sorte peberkorn
- 1 tsk korianderfrø
- 1 tsk spidskommenfrø
- 1½ dl vand

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til penang karry-pasta

1. Riv de tørrede chili'er over i to stykker og kom dem op i en skål med vand
2. Vent nu minimum 40 minutter på, at chili'erne bliver bløde
3. Klargør en foodprocesser
4. Rist jordnødderne og fjern skallen
5. Rist peberkorn, korrianderfrø og spidskommenfrø på en pande ved middel varme i 4 minutter
6. Kværn krydderierne i en krydderikværn
7. Skræl (skær skrællen væk) galangalroden og skær den ud i små stykker
8. Skræl hvidløgene og skær dem i mindre stykker
9. Vask og skær den friske koriander i mindre stykker
10. Skræl skalotteløgene og skær dem i mindre stykker
11. Fjern det yderste af citrongræsset, slå på bunden så smagen frigøres og skær dem over i små stykker (husk at det kun er "bunden" der skal med)
12. Riv skallen af den halve citron
13. Hæld vandet fra chili'erne
14. Kom det hele (inkl vandet fra ingredienslisten) i foodprocessoren
15. Kør det i ca. 3 minutter til det er en "pasta" (tilsæt eventuelt mere vand, hvis nødvendigt)
16. Alt i alt giver dette for mig 190-300 gram karrypasta. Det kan fryses ned, hvis nødvendigt

Vindaloo kylling og kartoffel med gule ris

Denne ret er indisk inspireret.

Selve retten er rimelig hurtig at lave. Det, der tager lang tid er Vindaloo koncentratet. Igen kan det købes i en butik, men det er sjovere og lave det selv. Hvis man laver det selv, kan det fryses i en silikoneform og tøs op, næste gang man skal lave retten.

1 t	Udgivet den 24. juli 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kylling/Kartoffel

- 3 kartofler (250 gram når skrællet)
- 1 spsk olie
- 2 spsk Vindaloo koncentrat (se separat opskrift)
- 1 løg
- 2 kyllingefileter
- 1 spsk æble eddike
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 2 dl vand
- 1 spsk olie

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav Vindaloo koncentratet
2. Start risene
3. Lav kylling/kartoffel
4. Velbekomme!

Fremgangsmåde til kylling/kartoffel

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl kartoflerne
3. Skær kartoflerne ud i kvardrater af ca. 1½ x 1½ cm
4. Skær kyllingen i kvadrater på ca. 2×2 cm
5. Varm en pande op til høj (7/9) varme
6. Kom kartoflerne på panden og rist dem i ca. 10 minutter, til de begynder at blive farvede
7. Tilsæt alle de øvrige ingredienser på nær vand til panden og lad dem blive på panden i ca. 3 minutter
8. Tilsæt vandet på panden og skru ned til svag varme (2/9)
9. Lad retten simre i ca. 10 minutter
10. Retten er nu klar til servering.

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Gule ris

- 5 dl vand
- 1 spsk salt
- 2½ dl ris
- 1 tsk gurkemeje

Vindaloo koncentrat

- 1 spsk korianderfrø
- ½ spsk kardemomme kapsler
- 1 tsk peberkorn
- 1 tsk hele nelliker
- 1 spsk chiliflager
- 3 stk kanelstænger
- 2 tsk fennikel frø
- 1 tsk kommen
- 1 tsk spidskommen
- 2 tsk sennepspulver
- 2 tsk gurkemeje
- 2 tsk salt
- 3 cm ingefær
- 2 store fed hvidløg
- 1½ dl eddike
- 4 spsk olie

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til karrysauce

1. Kom vand, salt og gurkemeje op i en gryde
2. Varm gryden op under låg
3. Når vandet koger kommes risene i
4. Under svag varme (2/9) koges risene under låg
5. Efter 12 minutter slukkes for varmen (låget forbliver på)
6. Sluk for varmen og lad risene stå i yderliere 12 minutter under låg
7. Risene er nu klar

Fremgangsmåde til vindaloo koncentrat

1. Find en minihakker eller lignende frem
2. Skræl og riv ingefæren
3. Skræl og pres hvidløget
4. Kom hvidløg, ingefær, eddike, salt, gurkemeje, olie samt sennepspulver i skålen fra minihakkeren. Rør godt rundt
5. Rist de øvrige krydderier (nelliker, peber, koriander, kanel, fennikel, kommen, spidskommen, kardemomme, chili) på en pande i ca. 5 minutter ved mellem (4/9) varme
6. Kom de ristede krydderier op i en krydderikværn
7. Kværn dem til en fin krydderiblanding
8. Kom de kværnede krydderier op i minihakkeren
9. Blend blandingen i et par minutter
10. Blandingen er nu klar og kan fryses ned eller bruges direkte

Chili con carne

En klassisk ret. Den blev lavet herhjemme første gang i 2009, så den er efterhånden lavet mange gange. Den smager stadig lige godt.

Den tager lang tid at lave, da bønnerne skal sættes i blød i 24 timer og så koges bagefter. Vi synes, at retten bliver bedre, hvis vi selv koger bønnerne.

1 dag, 2 t	Udgivet den 14. september 2009
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 gram hakket oksekød
- 2 løg
- 2 spsk olie
- 400 gram hakkede tomater
- 200 gram kidneybønner
- 140 gram tomatkoncentrat
- 2 spsk rødvinseddike
- 3 friske røde chili frugter
- 1 tsk chilipulver
- 2 tsk spidskommen
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk oregano
- 3 dl vand
- 1 oksekøds boulionterning
- 2 hele stjerneanis
- Et lille stykke kanel (2 cm)

Fremgangsmåde

1. Sæt bønnerne i blød i rigeligt vand i ca. 24 timer
2. Skyl bønnerne
3. Kog bønnerne i ca. 30 minutter til de bliver møre.
4. Drøn bønnerne for vand og skyl dem
5. Pil og hak løg samt hvidløg
6. Skyl og hak den friske chili uden kerner (de skal fjernes inden)
7. Varm en gryde op til middelvarme og tilsæt olie
8. Svits løget sammen med kanelstangen samt stjerneanis
9. Svits kødet så det bliver godt brunt. Det må ikke koge i sin egen væske. Brug eventuelt en separat pande
10. Tilsæt den friske chili , hvidløg samt rødvinseddike
11. Tilsæt de resterende ingredienser samt de drænede bønner
12. Lad det simre i minimum 1 time, men gerne længere
13. Fjern stjerneanis samt kanelstang inden servering
14. Retten er nu klar
15. Velbekomme!

Gullash med kartoffelmos

En god vinterret, som findes i mange varianter. Vi har valgt denne som favorit.

Den er her serveret med kartoffelmos, men kan også serveres med ris eller med brød til.

I vores kartoffelmos, er der tilsat muskatnød. Det smager fantastisk sammen med gullashen.

2 t	Udgivet den 8. januar 2011
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Gullash

- 3 gulerødder
- 1 kartoffel
- 2 løg
- 2 snackpeber
- 50 gram smør
- 300 gram skåret oksekød
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk stødt paprika
- 1 spsk stødt salt
- ½ spsk sort peber
- 20 kommenfrø
- 140 gram tomatkoncentrat
- 1½ liter vand
- 2 bouillonterninger
- ½ spsk eddike

(fortsættes)

Fremgangsmåde

Fremgangsmåde til gullash

1. Skræl og skær gulerødderne og kartofler i stykker af forskellig størrelse
2. Hak løgene fine
3. Hak snack peberne fint
4. Skær oksekødet i små stykker af ca. 2×2 cm. De behøver ikke være helt ens
5. Hak hvidløgene meget fint
6. Kom hakkede løg, gulerødder, kartofler og snackpeber i en gryde
7. Tilsæt smørret til gryden
8. Efter et par minutter tilsættes det hakkede hvidløg
9. Under svag (3/9) varme vendes grøntsagerne i smørret indtil det er helt absorberet
10. Skru op for varmen til mellem (6/9)
11. Tilsæt det skårne oksekød og vend det rundt med grøntsagerne
12. Tilsæt krydderierne og tomatkoncentraten under stadig omrøring
13. Efter ca. 10 minutter tilsættes vandet og bouillonterningerne
14. Skru helt op for varmen, så det kommer til at koge
15. Skum overfladen af gullaschen (det trin kan springes over)
16. Lad retten simre på lav varme (1½/9) i minimum en time, men meget gerne i mange flere timer
17. 10 minutter inden servering blandes ½ spsk eddike i gullaschen
18. Velbekomme

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Kartoffelmos

- 2 kg kartofler
- 1 tsk muskatnød
- 50 gram smør
- 2 dl mælk

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til kartoffelmos

1. Kom kartoflerne på en bagerist
2. Skær et lille kryds i kartoflerne så dampen kan komme ud
3. Bag kartoflerne i en forvarmet oven på 200 grader i en time
4. Når kartoflerne kommer ud fra ovnen, skal de køle af i ti minutter
5. Skær nu kartoflerne i to dele og tøm indholdet af kartoflerne ud i en skål med en ske
6. Mos kartoflerne lidt med en manuel kartoffelmoser
7. Bland smør og mælk i skålen med kartofler
8. Bland muskatnød i skålen
9. Brug en håndmikser til at blande ingredienserne endeligt sammen til alle klumper er væk
10. Kartoffelmosen er klar til servering

Frittata

Retten er det italienske svar på omelet. Den kan laves i utallige varianter, men denne passer os godt.

Det sværeste ved retten er, at få den vendt, uden at den ”knækker”. Det kræver lidt øvelse. Det synes vi dog er nemmere end at lave den helt klassisk ved at bage den færdig i ovnen.

45 min	Udgivet den 30. august 2011
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød peber
- 3 tomater
- ½ dl revet ost (ikke alt for stærk)
- 3-5 kartofler
- 1 spsk tørret oregano
- 1 spsk tørret timian
- 1 spsk tørret basilikum
- 1½ spsk salt
- 1 tsk peber
- 10 æg
- 20 gram smør

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Kog kartoflerne til de er møre
3. Slå æggene ud i en skål
4. Pisk æggene godt til det er en helt ensfarvet væske og til der er kommet lidt luft i den
5. Hak løg, hvidløg, peber, tomater og de kogte kartofler
6. Kom alle de øvrige ingredienser (på nær smørret) i skålen og rør godt rundt (hvis nødvendigt kan de svitses, inden de kommer i frittataen. Jeg gør det ikke)
7. Varm en pande op til mellemhøj (7/9) varme
8. Smelt smørret på panden
9. Hæld æggemassen ud på panden til den er ca. 1½-2 cm høj, og rør hurtigt rundt, så ingredienserne ikke klumper sammen
10. Lad nu panden stå indtil æggene bliver så faste, at de kan vendes
11. Vend frittataen så den steges på den anden side også (det kan gøres ved at tage et grydelåg helt ned til frittataen, vende panden om med grydelåget på. Frittataen er nu i grydelåget. Sæt panden tilbage på komfuret og “hæld” frittataen fra grydelåget over i panden
12. Lad den stege i 3-4 minutter på denne side.
13. Frittataen er nu klar til servering. Den side der er nedad på panden skal vende opad, når den serveres.
14. Velbekomme!

Spansk tortilla med chorizio og rødløg

Tortilla er reelt bare en spansk frittata (æggekage med fyld), men er kendetegnet ved at den består af et lag kartofler. Normalt er kartoflerne skåret i skiver, men vi kan bedre lide dem skåret i stykker. Vores version er derfor ikke en klassisk spansk tortilla, men den er lige efter vores hoveder.

Retten er nem at lave og smager godt.

1t	Udgivet den 21. maj 2013
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 350 gram æg (6 stk.)
- 100 ml mælk
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 spsk timian
- 2 fed hvidløg
- 1 rød peber
- 1 rødløg
- 6 kartofler
- 1 tsk salt (til at koge kartoflerne med)
- ½ spsk olivenolie
- 80 gram chorizo

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær kartoflerne i små stykker af ca. 1×1 cm størrelse
3. Kom kartoffelstykkerne op i en gryde fyldt med vand og tilsæt 1 tsk salt
4. Varm gryden op og lad kartoflerne koge i 15 minutter fra vandet er kogende. De bliver nu møre
5. Hæld vandet fra kartoflerne og stil dem til at køle lidt af
6. Skræl og hak rødløget
7. Skræl og hak hvidløget
8. Vask og hak den røde peber
9. Skær chorizo pølsen ud i små stykker
10. Pisk æg, mælk, salt og peber sammen i en skål
11. Varm en pande op til middelhøj (6/9) varme
12. Hæld olivenolien på panden
13. Steg chorizo, rødløg, røde peber og hvidløg på panden
14. Efter 1 minut tilsættes timian
15. Efter ca. 5 minutter (når indholdet på panden er blevet "blødt") tages panden fra varmen
16. Tag indholdet fra panden over på en tallerken
17. Kom nu et lag kartofler i bunden af panden (den skal være ovnfast)

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	18. Bland halvdelen af løg/chorizo blandingen sammen med kartoflerne 19. Hæld æggeblandingen over så den dækker (den begynder straks at sætte sig lidt, da panden er varm) 20. Kom de sidste kartofler på og bland dem igen med det sidste løg/chorizo blanding 21. Hæld den sidste del af æg/mælk blandingen ud over panden, så det dækker 22. Bag nu tortillaen i en forvarmet ovn på 180 grader i 15 minutter 23. Vend tortillaen ud på et skærebræt og skær den ud som en lagkage 24. Den skal serveres straks 25. Velbekomme!

Cannelloni

Denne ret blev fundet, da det var lang tid siden, at vi havde brugt vores pastamaskine. Hvis man køber friske lasagneplaner, i stedet for at lave dem selv, er den noget hurtigere at lave.

Det hele kan dog forberedes dagen før, og så skal retten bare i ovnen. Så kan det lade sig gøre, at lave den på en hverdag.

2 t	Udgivet den 6. marts 2011
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Overordnet

- 30 gram parmesan

Fremgangsmåde

1. Forbered tomatsaucen, kødsaucen og pastadejen
2. Riv parmesanen og stil den i en lille skål
3. Rul pastaen ud på niveau 5
4. Skær pladerne over med ca. 7 cm mellemrum. Brug gerne en kagespore
5. Forbered et ildfast fad med lidt olie
6. Kom en passende mængde kødfars på den ene ende af pastapladen, og rul den sammen på den lange side
7. Tag "pølsen" og kom den over i det ildfaste fad
8. Gentag processen indtil fadet er fyldt op, eller der ikke er flere ingredienser
9. Hæld nu tomatsaucen ud over fadet
10. Kom fadet i en forvarmet ovn på 180 grader i 30 minutter
11. 5 minutter inden tiden er gået tages fadet ud af ovnen og der drysses frisk revet parmesan over
12. Lad retten hvile i 5 minutter, når fadet kommer ud af ovnen
13. Kan serveres derefter
14. Velbekomme

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Tomatsauce

- 1 dl olivenolie
- 3 fed hvidløg
- 2 tsk citronsaft
- 1½ tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 dåser flåede tomater
- 1 tsk sukker

Kødfars

- 320 gram hakket oksekød
- 2 tsk oregano
- 1½ tsk salt
- 1 dl mælk
- 2 æg
- 1 spsk olivenolie
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1 sk peber
- 1 skive brød
- 1 gulerod

Pastadejen

- 200 gram mel
- 2 spsk olivenolie
- 2 æg

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til tomatsauce

1. Hak hvidløgene meget fint
2. Varm en sautepande op til ca. 7/9 varme
3. Kom olivenolien i panden
4. Kom hvidløgene i panden og steg dem i et minuts tid. De må ikke blive brune.
5. Blend tomaterne og kom dem på panden
6. Skru ned for panden til 3/9 varme og tilsæt de øvrige ingredienser
7. Lad tomatsaucen simre i mindst 30 minutter, men gerne længere

Fremgangsmåde til kødfars

1. Bland mælk og brød (uden skorpe) sammen
2. Skræl og riv guleroden
3. Bland alle ingredienser sammen
4. Farsen skal være rimelig fast, men stadig blød. Passer det ikke helt, så tilføj mere brød eller mælk
5. Stil farsen på køl indtil den skal bruges

Fremgangsmåde til pastadejen

1. Hæld melet ud i en skål og lav en lille fordybning
2. Slå æggene ud i fordybningen og tilsæt olivenolien
3. Med en gaffel blandes æggene og olien godt sammen
4. Bland stille og roligt mere og mere af melet ind i æggene
5. Når gaflen ikke kan bruges længere tages den ud og hænderne tages i brug
6. Ælt dejen rigtig godt i 5 minutter
7. Nu kan den formes til en kugle og sættes i køleskabet i en lufttæt beholder, hvis nødvendigt
8. Rul dejen ud, så den passer til pastamaskinen
9. Kør dejen igennem pastamaskinen et passende antal gange til den er kørt på indstilling 5 et par gange
10. Skær nu pastaen ud, så de passer til størrelsen på bradepanden og genbrug eventuelt dejen.
11. Kom lidt mel på bordet og lidt mel på pastapladerne. Læg dem nu på bordet, til de skal bruges

Farvet pasta

Vi kan godt lide at eksperimentere og selvfølgelig skulle vi da prøve, at lave forskellig farvet pasta.

Dette er resultatet. Sjovt men nok ikke noget, vi vil gøre særlig tit.

1 t	Udgivet den 6. januar 2013
1 person	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Gul pasta

- 2 æggeblommer

Grøn pasta

- 40 gram spinatblade

Rød pasta

- 1 rødbede

Fælles

- 100 gram mel

Fremgangsmåde

1. Kog grøntsagen til den er mør
    - Spinatblade et par minutter
    - Rødbede i ca. en time
1. Mos grøntsagen i en minihakker
2. Brug mosen som væske eller brug æggeblommerne til gul pasta
3. Laves i øvrigt som normal pasta
4. Velbekomme!

Gnocchi med tomatsauce og oksekød

Gnocchi betyder ”klump” og det passer faktisk meget godt. Det er en form for pasta lavet med kartoffel i stedet for mel.

Det er anderledes end normal pasta, men det smager super godt.

Det er en ret, der skal prøves.

1 t 15 min	Udgivet den 15. september 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Gnocchi

- 600 gram kartofler med skræl (435 gram når de er skrællet)
- 1 tsk salt til kartoffelvand
- 1 tsk salt til pastavand
- 250 gram mel (afhænger lidt af hvor meget væde, der er i kartoflerne)
- 1 æg

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Gå i gang med gnocchi
2. Mens kartoflerne koger laves tomatsaucen og den stilles til at simre på lav varme (1/9)
3. Færdiggør gnocchi
4. Bland gnocchi og tomatsaucen
5. Serveres straks
6. Velbekomme

Fremgangsmåde til gnocchi

1. Varm en gryde med vand op så den koger
2. Mens vandet varmes op skrælles kartoflerne
3. Kog kartoflerne i ca. 25 minutter til en kniv slipper kartoflerne, når den stikkes ned i midten.
4. Hæld vandet fra kartoflerne
5. Kom kartoflerne over i en skål
6. Lad kartoflerne hvile et par minutter, til de ikke længere er brandvarme
7. Mos kartoflerne i skålen, så der ikke længere er nogen klumper
8. Ælt kartoffelmosen med hånden og tilsæt ægget
9. Bland løbende lidt mel i indtil blandingen bliver mere fast
10. Kom dejen ud på et bord og ælt langsomt mere og mere mel i, indtil det ikke længere absorbere særligt meget mel, når det ældes

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

11. Del dejen i fire klumper
12. Rul hver klump ud i ruller, der er ca. 1½ cm brede
13. Skær rullerne her 2 cm
14. Bland lidt mel over stykkerne, så de ikke klistrer fast
15. Gnocchi er nu klar til at blive kogt
16. Få en gryde med rigeligt vand i kog
17. Kom 1 tsk talt i vandet, når det koger
18. Kom Gnocchi i vandet
19. De skal koge i ca. 5 minutter. Når de kommer i, er de på bunden. De "popper op" til overfladen, når de er færdige. Husk at røre i gryden – specielt i starten er det vigtigt.
20. Hæld vandet fra og lad dem hvile i 30 sekunder

Tomatsauce med kød

- 2 små fed hvidløg
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk rødvinseddike
- 140 gram koncentreret tomat (1 ds)
- 400 gram flåede tomat (1 ds)
- 1 løg
- 1 spsk basilikum
- 1 spsk timian
- 200 gram oksekød i strimler
- 2 spsk olivenolie

Fremgangsmåde til tomatsauce med kød

1. Hak løget fint
2. Blend de flåede tomater
3. Skær kødet ud i små firkanter
4. Gør hvidløget klar til at blive presset
5. Varm en sautepande op til mellem varme
6. Kom 1 spsk olie på panden
7. Svits løgene til de er lidt gennemsigtig
8. Tilsæt alt andet end kødet og lad det simre på lav varme
9. Varm en pande op til høj varme
10. Tilsæt 1 spsk olivenolie
11. Brun kødet på panden
12. Tag kødet fra panden og kom det i saucen
13. Saucen er nu klar.

Gratineret ovnpasta med oksekød

Denne ret er nem at lave og smager godt. Den kan laves på en hverdag og alle i familien kan lide den.

Som pasta kan bruges de fleste slags, men vi foretrækker møllehjul.

Vi prøve først med tex-mix blanding, men vil hellere lave kødsovsen selv.

1 t 15 min	Udgivet den 4. november 2014
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 300 gram hakket oksekød
- 1 rødløg
- 1 almindeligt løg
- 2 fed hvidløg
- 70 gram tomatpure
- 1 ds (400 ml) flåede tomater
- 2 spsk oregano
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 200 gram revet cheddar ost
- 250 gram pasta (vi bruger møllehjul, men alle slags pasta i form kan bruges)

Fremgangsmåde

1. Kog pastaen og sæt den til at køle af i et dørslag
2. Mens pastaen koges startes på saucen
3. Skræl og hak løg, rødløg og hvidløg
4. Blend de flåede tomater
5. Varm en gryde op til høj (8/9) varme
6. Kom olien i gryden
7. Svits kødet til det bliver godt brunt
8. Tilsæt nu løg og svits det med i 3-4 minutter
9. Tilsæt tomatpure og rør godt rundt i 3 minutter
10. Tilsæt de øvrige ingredienser (undtagen osten) og rør rundt
11. Skru ned på svag (2/9) varme og lad det simre i minimum 15 minutter, men gerne mere
12. Find et ovnfast fad på 23×23 cm
13. Hæld pastaen i bunden af det ovnfaste fad
14. Kom saucen fra gryden ud over pastaen og fordel den jævnt
15. Fordel nu osten jævnt over overfladen, så den danner et “låg”
16. Bag nu retten i 20 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
17. Retten er klar til servering straks
18. Velbekomme!

Hjemmelavet groft pasta med tomatsauce

Dette er vores første opskrift og før vi fik fine redskaber som en pastamaskine.

Resultatet blev så godt, at vi fik blod på tanden og nu jævnligt laver frisk pasta.

Juletræet var fordi, det var lige før jul :-)

1 t 30 min	Udgivet den 13. december 2008
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram hvedemel
- 200 gram groft mel (grahamsmel)
- 1 spsk salt
- 2 spsk olivenolie
- 4 æg

Fremgangsmåde

1. Hæld melet ud i en skål eller form en kegle på bordet
2. Tilføj salt til melet, og vend det hele sammen
3. Lav et hulrum i melet og slå æggene ud deri
4. Tilføj olien til hulrummet med æggene
5. Pisk æggene, så det bliver ensfarvet (brug en gaffel)
6. Ælt det hele sammen ved stille og roligt at tage fat i mere af melet. Hvis det kniber med at få det til at hænge sammen, så tilsæt en eller to spsk mælk
7. Når det er en samlet masse, skal det æltes godt og grundigt i ca. 10 minutter
8. Kom dejen i køleskabet i en halv times tid. Husk at lukke helt tæt om dejen, da den ellers mister sin fugtighed
9. [Mens dejen er i køleskabet laves en tomatsovs - beskrives ikke her]
10. Del dejen op i tre klumper og rul den så tynd, som du ønsker pastaen skal være. Husk at den vokser med 50-80%, når den bliver kogt
11. Rul dejen sammen til nogle “rør”
12. Skær rørene op på den korte led
13. Rul dem ud og kom dem i en bunke
14. Når de alle er rullet ud kommes de i kogende vand (der er tilsat lidt salt) og koges i ca. 5 minutter
15. Der er andre fremgangsmåder, når dejen er klar. Det kunne være en pastamaskine, men det kunne også være forme til småkager eller meget andet.
16. Server mens pastaen er frisk
17. Velbekomme

Lasagne

I denne lasagne er alt hjemmelavet fra bunden. Det er rigtig lækkert med hjemmelavede lasagneplader og mornaysovs.

Det tager dog lang tid, så det er sjældent, at vi laver det hele fra bundet.

Lasagnen er her serveret med friskbagt brød og en lille salat lavet af agurk, tomat og peber.

1 t 30 min	Udgivet den 31. august 2010
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Lasagneplader

- 200 gram mel
- 2 spsk olivenolie
- 2 æg

Kødsauce

- 500 gram hakket oksekød
- 140 gram tomatkoncentrat (en stor dåse)
- ½ oksekøds bouillonterning
- 1½ dl vand
- 1 tsk oregano
- 1 tsk timian
- ½ tsk paprika
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 stort løg
- 3 spsk olie

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav lasagnepladerne klar
2. Lav kødsaucen – den kan simre længe hvis nødvendigt
3. Lav Mornaysaucen sideløbende med kødsaucen, eller efterfølgende
4. Smør en bradepande med margarine
5. Kom et tyndt lag af kødsaucen i bradepanden
6. Kom lasagnepladerne oven på det første lag kødsauce
7. Kom mere kødsauce på og hæld Mornaysauce over
8. Kom et nyt lag lasagneplader ud over, så de dækker
9. Kom et lag ekstra kødsauce på og hæld Mornaysauce ud over
10. Drys eventuelt med lidt friskrevet parmsan (det er gjort på billedet)
11. Bag lasagnen i en forvarmet ovn på 200 grader i 30 minutter
12. Tag lasagnen ud af ovnen og lad den hvile i ca. 5 minutter inden servering
13. Velbekomme

Fremgangsmåde til lasagneplader

1. Hæld melet ud i en skål og lav en lille fordybning
2. Slå æggene ud i fordybningen og tilsæt olivenolien
3. Med en gaffel blandes æggene og olien godt sammen

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Mornaysovs

- 2 spsk smør
- 2 spsk mel
- 4 dl mælk (letmælk eller sødmælk)
- 1 tsk paprika
- 130 gram mellemlaget ost
- ½ spsk friskkværnet peber

Fremgangsmåde (fortsat)

4. Bland stille og roligt mere og mere af melet ind i æggene
5. Når gaflen ikke kan bruges længere tages den ud og hænderne tages i brug
6. Ælt dejen rigtig godt i 5 minutter
7. Nu kan den formes til en kugle og sættes i køleskabet i en lufttæt beholder, hvis nødvendigt
8. Rul dejen ud så den passer til pastamaskinen
9. Kør dejen igennem pastamaskinen et passende antal gange til den er kørt på indstilling 5 et par gange
10. Skær nu lasagnepladerne ud, så de passer til størrelsen på bradepanden og genbrug eventuelt dejen. Husk at der skal være to lag plader til lasagnen
11. Kom lidt mel på bordet og lidt mel på lasagnepladerne. Læg dem nu på bordet, til de skal bruges

Fremgangsmåde til kødsauce

1. Hak løget
2. Kom olien i en gryde og varm dem op til høj varme
3. Svits løgene i gryden
4. Brun kødet sammen med løgene
5. Tilsæt de øvrige ingredienser
6. Lad det simre i minimum 15 minutter, men gerne længere

Fremgangsmåde til mornaysovs

1. Skær osten i små terninger (de skal smelte, så småt er godt)
2. Smelt smørret i en kasserolle på mellem varme
3. Tilsæt forsigtigt melet lidt af gangen, mens det piskes/røres ud i smørret
4. Tilsæt mælken lidt af gangen, mens der røres kraftigt
5. Tilsæt peber og paprika
6. Lad den simre i fem minutter, mens der røres i den ca. hvert ½ minut
7. Tilsæt osteterningerne til sovsen og rør rundt mens de smelter
8. Lad nu sovsen simre i 15-20 minutter, hvor der røres i den jævnligt (ca. hvert ½-1 minut). Mens den koger bliver konsistensen mere og mere fast.
9. Sovsen er nu klar til at blive brugt i lasagnen

Mega ravioli med mynte, citron og kartoffel

Ravioli med kartoffelmos lyder måske lidt spøjst, men det smager rigtig godt.

Raviolien kan bruges både som tilbehør og som hovedret. Her er den som hovedret pyntet med frisk mynte.

Den tager rimelig lang tid at lave, da man både skal lave fyldet og pastaen. Det er derfor ikke en hverdagsret.

1 t 30 min	Udgivet den 26. september 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Pasta

- 400 gram mel
- 4 æg
- 4 spsk olivenolie

Fyld

- 700 gram kartofler (de skal bages, så ikke alt for små)
- 10 stilke med frisk mynte (skal give 20 gram blade)
- ½ tsk peber
- ½ tsk salt
- ½ tsk muskatnød
- 1 citron der ikke er overfladebehandlet
- 75 gram smør
- 30 gram pecorino ost

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Hæld melet ud på bordet og lav en fordybning i midten
2. Slå æggene ud i fordybningen
3. Tilsæt olivenolien i fordybningen
4. Brug en gaffel til at piske væsken sammen
5. Herefter piskes mere og mere af melet ind i væsken
6. Når man ikke længere kan bruge gaflen er det tid til at ælte dejen sammen i hånden. Brug minimum 5 minutter herpå
7. Sæt dejen til side og lade den hvile i ca. 30 minutter. Her kan man passende lave fyldet til sin ravioli.
8. Del dejen i fire lige stor klumper
9. Rul dem ud, så de passer i pastamaskinen
10. Kør dem igennem pastamaskinen ned til indstilling 7/9
11. Læg en "pastaplade" på bordet og kom en stor portion (1½ x 1½ x 1½ cm) fyld midt på pastapladen med ca. 10 centimeters mellemrum
12. Mal med en pensel lidt vand mellem fyldet, så dejen klistrer
13. Kom en anden pastaplade hen over den nederste med fyldet på
14. Tryk det øverste lag godt ned på det nederste
15. Brug en kagespore til at skære raviolien ud i ca. 8 x 8 cm. (herved får de den karakteristiske rillede kant)
16. Drys dem med lidt mel på for og bagsiden og placer dem i et fad, indtil de skal koges
17. Gentag indtil der ikke er mere pasta eller fyld

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

18. Varm en gryde vand op med vand og 2 tsk salt
19. Når vandet er kogende kommes raviolien i
20. Kog raviolien i ca. 4 minutter. Hvis der er kød som fyld, skal den koge lidt længere.
21. Hæld raviolien over i et dørslag og lad den dryppe af i et par minutter
22. Riv eventuelt lidt pecorino ost over retten, når den er kommet i en tallerken (det er gjort på billedet)
23. Raviolien er klar
24. Velbekomme!

Fremgangsmåde til fyldet

1. Stik hul på kartoflerne med en gaffel
2. Forvarm en ovn til 200 grader
3. Når ovnen er varm kommes kartoflerne i ovnen
4. Kartoflerne skal bages i en time ved 200 grader
5. Pil bladene af mynten
6. Del bladene fra mynten i to bunker. 2/3 i den ene og 1/3 i den anden
7. Den lille bunke sættes til side og bruge som pynt til servering. Den store bunke hakkes meget fint og kommes over i en lille skål (det vejer ca. 10 gram)
8. Riv osten fint ned i skålen
9. Riv citronskrællen ned i skålen
10. Tilsæt salt, peber og muskatnød
11. Skær smørret ud i små tern og kom også det i skålen
12. Kom nu skålen i køleskabet indtil kartoflerne er færdige i ovnen
13. Når kartoflerne er taget ud af ovnen skal de køle ned, så man kan holde på dem med hånden
14. Skær kartoflerne over på midten og brug en ske til at tømme indholdet over i en skål
15. Mos kartoflerne i et minuts tid
16. Tilsæt skålen fra køleskabet
17. Mos kartoflerne til der ikke er flere klumper og til det hele er blandet godt sammen
18. Smag eventuelt til med salt og peber
19. Fyldet er nu klar.

Pasta med chili/hvidløgsolie og persille

Denne ret er nem at lave og smager frisk. Vi synes, at den smager fantastisk.

Denne ret var den første, der blev lavet efter, at vi havde købt en pastamaskine. Det gør altså en stor forskel i, hvordan pastaen føles og ser ud.

15 min (uden tid til pasta)	Udgivet den 29. august 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Frisklavet pasta af ca. 150 gram hvid mel
- 1 fed hvidløg
- 1/2 frisk chili
- Lige under 1/3 dl olivenolie
- 2 håndfulde frisk bladbladet persille
- 1/2 tsk friskkværnet peber
- 1/2 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Fjern kerner fra den friske chili og hak den meget fint
2. Hak hvidløget meget fint
3. Hak persillen fint
4. Pastaen skal laves – fire minutter før den er færdig fortsættes med nedenstående
5. Varm olien op på en pande til middelvarme
6. Kom hvidløget på og lade det blive varmet op (det må ikke blive brunt)
7. Tilsæt chilien efter et minuts tid
8. Når pastaen er færdig slukkes for varmen og der tilsættes salt og peber
9. Pastaen dryppes af i et dørslag og kommes tilbage i gryden, den blev kogt i
10. Vend indholdet af panden sammen med persillen i pastaen til det er fordelt godt i pastaen
11. Server med det samme
12. Velbekomme!

Pasta med citron/persillepesto

Denne ret førte til, at vi købte vores pastamaskine, da den smager helt fantastisk og ville have gavn af lidt tyndere pasta, end man kan rulle med en kagerulle.

Retten er en fantastisk sommerret. Pestoen kan godt tage lidt lang tid at lave i starten, men efter lidt øvelse kan man gøre det ret hurtigt.

15 min (uden tid til pasta)	Udgivet den 27. august 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Frisk pasta – gerne hjemmelavet – lavet med 100% hvidt mel. Gerne 2/3 durummel og 1/3 hvedemel
- 1½ citron, der ikke er overfladebehandlet
- 50 gram pinjekerner
- 1 1/4 dl olivenolie
- 100 gram parmesan (ost)
- 1½ håndfulde nippet bredbladet persille
- 40 gram pecorino (ost)
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber

Fremgangsmåde

1. Kom halvdelen af pinjekernerne i en morter og stød dem til en mos
2. Hæld de moste pinjekerner over i en ovnfast skål
3. Kom resten af pinjekernerne i skålen
4. Tilsæt også salt og peber
5. Pres de 1½ citron og kom saften over i skålen
6. Riv skallen fra citronerne og tilsæt den i skålen
7. Riv 80 gram parmesanost og kom det i skålen
8. Riv pecorino osten og kom den i skålen
9. Halvdelen af persillen hakkes meget fint og kommes i skålen
10. Kom olivenolien i skålen og rør godt rundt
11. Riv nu nogle pæne stykker parmesanost ud af de sidste 20 gram og kom dem i en lille skål
12. Tilføj resten af persillen til den lille skål med parmesanost. Dette skal bruges til at komme på den færdige ret.
13. Varm en stor gryde vand, så der kan koges pasta
14. Saucen skal nu varmes lidt op, så osten smelter en lille smule. Det kan gøres i en ovn, men det kan også gøres ved at lade skålen stå på toppen låget af den gryde, man varmer vandet til pastaen i.
15. Kog pastaen efter anvisningerne og lad pastaen dryppe af i et dørslag
16. Kom pastaen tilbage i gryden og hæld saucen ud over pastaen.
17. Bland nu saucen godt rundt i pastaen
18. Anret portionerne med persillen og den groft skårne parmesan
19. Velbekomme

Pasta med pesto og kartoffel

Pasta med pesto er en klassiker, men at kombinere det med en salgs kartoffelmos virkede meget underligt .Det var dog kun indtil vi smagte det. Det er en fantastisk smagfuld og mættende ret at lave og spise. Den har hurtigt indfundet sig i vores faste madplan herhjemme.

Typisk laver vi retten som en vegetarret, men den kan nemt krydres med noget bacon eller lignende for at give den endnu mere smag.

2 t	Udgivet den 28. august 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 bagekartofler
- 100 gram durum hvedemel
- 100 gram hvedemel
- 2 æg
- 1 spsk olivenolie
- 200 gram pesto
- 1/2 spsk salt
- evt. bacon

Fremgangsmåde

1. Bland de to slags mel i en skål
2. Slå æggene ud i skålen
3. Hæld olivenolien ned i skålen
4. Pisk æggemassen sammen og bland det ind i melet
5. Ælt melet først i skålen og efterfølgende på et bord
6. Sæt den ældede pastadej til at hvile i 30 minutter
7. Kom bagekartoflerne i en ovn på 200 grader i 70 minutter
8. Efter pastadejen har hvilet i 30 minutter køres den på en pastamaskine til tykkelse 6
9. Lad pastapladerne hvile, indtil kartoflerne kommer ud af ovnen
10. Gør en gryde klar med kogende vand og salt
11. Steg eventuelt noget bacon, hvis det skal med i retten
12. Lav pastapladerne til den ønskede pasta på maskinen
13. Kog pastaen
14. Mens pastaen koger tages kartoflerne ud af ovnen
15. Skær kartoflerne over på midten
16. Brug en ske til at tage “indholdet” fra kartoflen over i en skål
17. Hæld pestoen over i samme skål
18. Mos det hele sammen
19. Den færdige pasta blandes i og det vendes godt rundt
20. Bland nu eventuelt bacon i retten
21. Retten serveres med det samme
22. Velbekomme!

Pasta med stærk tomat og kokos sauce

Denne tomatsovs er fyldig, velsmagende og let at lave. Den blev til ved, at Dann manglede flåede tomater til tomatsovsen og så brugte kokosmælk i stedet.

Retten er lidt stærk, for der er chili i, men den smager super. Den kan laves på en hverdag.

1 t 15 min	Udgivet den 13. december 2014
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 lille ds (165 ml) kokosmælk
- 1 ds (140 ml) tomatkoncentrat
- 1 mellemstort løg
- 3 fed hvidløg
- 1 rød chilifrugt
- 1 stor gulerod
- 1 spsk eddike
- 1 tsk sukker
- ½ tsk salt
- ½ tsk stødt peber
- 1 spsk basilikum
- ½ spsk olievenolie
- 1½ dl kogevand fra pastaen

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget
2. Skræl og hak hvidløget fint
3. Skræl og riv guleroden
4. Vask og hak den røde chilifrugt fint
5. Varm en kasserolle op til mellemvarme (6/9)
6. Kom olien i kasserollen
7. Svits løgene i kasserollen
8. Tilsæt den revne gulerod og rør godt rundt
9. Efter 3 minutter tilsættes hvidløg og tomatkoncentrat
10. Rør godt rundt
11. Skru ned på lav varme (3/9)
12. Kom alle de øvrige ingredienser i
13. Rør godt rundt
14. Lad indholdet simre i minimum 30 minutter
15. Bland 1½ dl kogende vand fra gryden med pasta i saucen og rør godt rundt
16. Lad saucen simre i 3-5 minutter yderligere (eventuelt mere)
17. Saucen er nu klar til servering.
18. Velbekomme!

Pastafirkanter med kødboller og tomatsauce

Denne ret er god, hvis man kan lide pasta, man kan smage og samtidig lide tomatsovs og kødboller.

Tomatsovsen er relativt tynd og pastaen består af firkaner. Der kan laves andre slags pasta til retten.

Kødbollerne kan også bruges til andre retter, og smager af lidt mere end bare kød.

1 t 30 min	Udgivet den 2. september 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Fremgangsmåde

1. Lav dejen til kødbollerne
2. Lav noget frisk pasta og rul det på en pastamaskine til indstilling 6. Skær nu nogle kvadrater af ca. 4×4 cm
3. Kom rigeligt med mel på den færdige pasta og sæt den væk til den skal bruges. Husk lige at "vende den" engang imellem for at den ikke klistrer sammen
4. Lav tomatsaucen og lad den simre på meget lav varme
5. Steg kødbollerne og kom dem over i tomatsaucen når de er færdige (eventuelt fedt skal blive på panden)
6. Kog nu pastaen
7. Hæld vandet fra og kom pastaen tilbage i gryden
8. Gryden placeres, så den ikke får mere varme
9. Hæld saucen fra panden over pastaen og vend den godt rundt
10. Pastaen kan nu serveres – eventuelt med et par blade basilikum og lidt revet parmesan på toppen.
11. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Tomatsauce

- 1 lille rød chili
- 1 fed hvidløg
- 1½ spsk rødvinseddike
- 1 dåse flåede tomater
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- ½ tsk sukker
- ½ tsk paprika
- 1½ spsk basilikum
- 7 friske blade basilikum
- 3 spsk olivenolie

Kødboller

- 250 gram hakket oksekød
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk Dijon sennep
- 1 æg
- ½ tsk muskat stødt/revet muskatnød
- 30 gram pecorino romano ost (kan erstattes med parmesan, hvis der tilsættes lidt salt)
- 1 spsk peber

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til tomatsauce

1. Hak løget
2. Hak hvidløget meget fint
3. Skær den røde chili op i to halvdele og hak den ene meget fint (den anden del kan kasseres)
4. Blend de flåede tomater med en stavblender til de er helt flydende
5. Riv de friske basilikumblade i små stykker
6. Varm en pande op til 6/9 varme
7. Tilsæt olivenolien til panden
8. Når olien er varm tilsættes løgene, og de svitses til de bliver gennemsigtige
9. Tilsæt det hakkede hvidløg og chili på panden
10. Efter ca. et minut tilsættes den blendede tomat
11. Tilsæt det tørrede basilikum, salt, sukker, peber og rødvinseddike
12. Saucen kan nu stå at simre på svag varme til den skal bruges
13. Et par minutter inden brug tilsættes de friske blade basilikum

Fremgangsmåde til kødboller

1. Slå ægget ud i en skål
2. Pres hvidløget ned i skålen
3. Riv pecorino osten ned i skålen. Det skal være revet fint
4. Kom de øvrige ingredienser ned i skålen
5. Ælt indholdet i skålen rigtig godt til det er blevet fordelt jævnt
6. Lav en masse små kødboller ud af farsen. De skal være ca. samme størrelse som de store glaskugler fra min barndom. Det giver ca. 30 kødboller ud af denne fars
7. Bollerne kan her kommes på et fad og placeres i køleskabet, hvis de ikke skal bruges lige med det samme
8. Varm en pande op til lidt over middel varme
9. Hvis det er meget magert kød tilsættes lidt fedtstof til panden
10. Steg kødbollerne i 4-5 minutter til de er gennemstegte.
11. Ta' kødbollerne af panden og placer dem i en skål eller lignende
12. Kødbollerne er nu klar til brug

Rød pasta med rød tomatsauce

Denne pastaret er hurtig at lave og lidt anderledes, da den er lavet med rød pasta. Farven fremkommer ved hjælp af rødbedefarve. Det tager noget længere tid, end at lave normal pasta, da rødbeden skal koge i en time.

Det giver dog en pæn ret og kan med fordel drysses med parmesanost.

1 t 30 min	Udgivet den 24 september 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Rød pasta (tomatfarve)

- 230 gram mel
- 2 spsk olivenolie
- 2 æg
- 1 spsk koncentreret tomatpasta

Alternativt brug

Rød pasta (rødbedefarve)

- 300 gram mel (100 gram durum, 200 gram normal)
- 1 æg
- 1 rødbede

Fremgangsmåde

1. Lav den røde pasta (brug den variant du har lyst til)
2. Mens dejen hviler laves tomatsaucen
3. Færdiggør pastaen
4. Vend saucen med den friske pasta
5. Anret på en tallerken og riv lidt parmesan ud over retten
6. Velbekomme!

Fremgangsmåde til rød pasta (tomatfarve)

1. Hæld melet ud på ordet og form en lille fordybning midt i bunken
2. Slå æggene ud i fordybningen.
3. Tilsæt olivenolien og den koncentrerede tomatpasta
4. Pisk væskerne sammen med en gaffel og tilføj stille og roligt mere og mere mel
5. Når gaflen ikke længere kan bruges, så er det tid til at ælte dejen i hånden
6. Dejen ældes i ca. 5 minutter
7. Lad dejen hvile i 15 minutter
8. Rul pastaen til tynde plader på 8/9 på pastamaskinen. Skær dem herefter til spagetti eller en lignede tynd pasta.
9. Varm en gryde med vand op til kogepunktet
10. Tilsæt lidt salt
11. Kom pastaen i og lad den koge ca. 4 minutter
12. Hæld pastaen over i et dørslag, så den kan dryppe af
13. Den røde pasta er nu klar til servering

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til rød pasta (rødbedefarve)

1. Kog rødbeden i saltet vand i en time til den er mør
2. Skræl og mos rodbeden (jeg brugte en minihakker)
3. Bland pastadejen af den moste rodbede, æg og mel
4. Gør som normalt med pasta fra skridt 4

Tomatsauce

- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk basilikum
- 1 spsk oregano
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 tsk peber
- 1 ds / 400 gram flåede tomater
- 100 gram tomatpasta
- 1 tsk paprika
- 1 spsk rødvinseddike
- 4 spsk olivenolie
- Et lille stykke parmesan

Fremgangsmåde til tomatsaucen

1. Hak løget meget fint
2. Fjern skallen fra hvidløgene
3. Blend tomaterne i en stavblender
4. Varm en sauterpande op til middelhøj varme
5. Svits løgene til de er gennemsigtige
6. Tilsæt tomaterne
7. Pres hvidløget ud i saucen
8. Tilsæt de øvrige ingredienser
9. Lad saucen simre på lav varme i minimum fem minutter

Spagetti bolognese

Retten er populær, når Signe er til børnefødselsdag med børnehaven, men vi har aldrig fået den meget. Denne version er rigtig god, men kræver god tid, da den skal simre længe. Den kan mere eller mindre passe sig selv, når den er mikset sammen.

Det er dog værd at vente på. Alle herhjemme elsker retten.

5 t	Udgivet den 9. februar 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 løg (100 gram når det er hakket)
- 1 stængel fra et bladselleri (60 gram når den er hakket)
- 1 stor gulerod (80 gram når den er hakket)
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk (oliven)olie
- 3 skiver bacon
- 300 gram hakket oksekød
- 140 gram (1 ds) tomatpure
- 2 dl rødvin
- 2 dl mælk
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- Eventelt parmesan ost

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget
2. Skræl og hak guleroden fint
3. Skær enderne af stænglen af bladselleri og hak den fint
4. Skræl og hak hvidløget
5. Skær baconskiverne i små stykker
6. Varm en pande op til høj varme (8/9)
7. Svits kødet på panden til det er brunet (tager ca. 4-5 minutter)
8. Stil panden til side
9. Varm en stor gryde op til mellem (4½/9) varme
10. Kom olien op i gryden
11. Tilsæt løg, gulerod, selleri
12. Lad det svitse under omrøring i ca. 3 minutter
13. Tilsæt bacon og hvidløg til gryden og lad det stege med under omrøring i ca. 3 minutter
14. Bland tomatpure i gryden og rør rundt. Sørg for at tomatpureen bliver "brændt" af
15. Hæld oksekød og eventuel væske fra panden ned i gryden
16. Rør godt rundt og lad det stege i ca. 2 minutter
17. Skru ned på lav (3/9) varme
18. Hæld rødvinen i gryden og rør godt rundt
19. Rør løbende rundt indtil rødvinen er næsten absorberet

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	**Fremgangsmåde** (fortsat)
	20. Bland mælken i gryden og rør godt rundt 21. Bland salt og peber i gryden 22. Rør løbende rundt indtil en del af mælken er absorberet 23. Skru ned på lav (1½/9) varme 24. Kom låg på gryden og lad den simre i mindst 3 timer, men gerne meget mere. Rør gerne i det hver halve time. 25. Når saucen er færdig, skal den blandes med pastaen, inden den kommes i tallerkener og serveres. 26. Server eventuelt med friskrevet parmesan på toppen 27. Velbekomme!

Spagetti Carbonara

En overraskende nem ret at lave, når man først har fået styr på fremstillingsmetoden. Inkl. frisk pasta kan den laves på 45 min.

De første mange gange blev den lavet med købepasta. Den er dog lidt bedre med hjemmelavet frisk pasta.

Den er et hit hos os alle.

45 min	Udgivet den 7. april 2009
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 æggeblommer
- 1 dl mælk
- 40 gram parmesan
- ½ tsk salt
- 1 tsk peber
- 100 gram bacontern
- Spagetti

Fremgangsmåde

1. Rør æggeblommer, fløde, salt og peber sammen
2. Riv parmesanosten
3. Tag 2/3 af parmesanosten og bland den i saucen
4. Kog spagettien – den skal være færdig og klar samme tid som trin 5
5. Svits baconen til den er let brun
6. Bland spagetti og bacon i panden
7. Tilsæt saucen under kraftig omrøring så det ikke størkner, men derimod “klistrer” til pastaen
8. Server straks. Som prikken over i’et kværnes der noget friskkvær-net peber over retten
9. Velbekomme

Calzone med spaghetti og ost

En variant af pizza, som specielt Dann er rigtig glad for, er calzone eller hvad der også tit bliver kaldt: en indbagt pizza. Det er reelt bare en pizza, der er foldet på midten hen over fyldet og herefter bagt.

Det er lige så nemt at lave som almindelig pizza, smager super godt og giver nogle muligheder for at komme fyld i, der ellers kan være vanskeligt på en pizza, da det nemt bliver tørt.

2 t	Udgivet den 21. juni 2013
1 person	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dejen

- 2 dl vand
- 25 gram gær
- 1 tsk salt
- 300 gram mel til pizza (erstat gerne op til 50 gram med fuldkornsmel… det smager skønt)
- 2 spsk olivenolie

Fyldet

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 100 gram spaghetti
- 125 gram mozzarella ost
- 1 ds (400 ml) hakkede tomater
- 1 tsk eddike
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 spsk tørret basilikum

Fremgangsmåde

1. Bland alle ingredienserne til dejen sammen i en skål
2. Ælt dejen i ca. 5 minutter
3. Del dejen i to stykker
4. Form hvert stykke til en bolle
5. Lad dejen hæve under dække i 1 time. Mens dejen hæver forberedes fyldet
6. Kog spaghettien i saltet i kogende vand til den bliver al dente
7. Dræn pastaen og sæt den til side
8. Blend de hakkede tomater og kom dem over i en kasserolle
9. Tilsæt salt, eddike, sukker og tørret basilikum til kasserollen og rør godt rundt
10. Lad tomatsaucen simre på lav (3/9) varme, mens dejen hæver
11. Skræl og hak løget fint
12. Skræl og hak hvidløget fint
13. Rul hver ”bolle” ud til en rund pizza
14. På den ene halvdel af pizzaen placeres løg, hvidløg, spaghetti og ost. Sørg for at der er ca. 1 cm tilbage i kanten, hvor der ikke er fyld.
15. Hæld en passende mængde tomatsauce over (1-2 dl)
16. Fold pizzaen på midten og tryk den sammen i kanten
17. Bag calzonen (den nu foldede pizza) i en forvarmet ovn på 230 grader i 15 minutter
18. Calzonen serveres straks (skal der laves flere, kan den kort varmes i ovnen inden servering, hvis den er kølet af)
19. Velbekomme!

Pizza i bradepande

Denne slags pizza blev lavet, fordi vi ikke synes, at købepizza smagte særlig godt og desuden var det dyrt. Vi var overbevist om, at vi kunne gøre det bedre. Siden har vi faktisk aldrig købt pizza. Det her smager så meget bedre.

Fyldet er her peperoni, men der kan bruges mange forskellige varianter efter ens smag.

1 t	Udgivet den 18.januar 2009
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 250 gram mel
- 1,25 dl vand
- 25 gram gær
- ½ tsk sukker
- ½ tsk salt
- 2 spsk (oliven)olie
- 1 ds (400 ml) flåede tomater
- 1 spsk oregano

Fremgangsmåde

1. Lav en bunke med mel på bordet og lav et hul i midten (alternativt kommes melet i en skål)
2. Varm vandet, så det bliver lunkent
3. Bland gær, sukker, salt og olie i vandet (gøres i hullet i dejen)
4. Ælt dejen sammen
5. Lad den hæve i ca. 45 minutter (her kan der bruges koldhævning)
6. Ælt dejen
7. Brug en kagerulle til at rulle dejen ud på størrelse med en bradepande
8. Placer dejen på bradepanden og lad den hæve i ca. 20 minutter
9. Blend tomater og oregano
10. Hæld blandingen ud på pizzabunden og spred den jævnt over det hele
11. [Kom diverse ingredienser på]
12. Pizzaen bages i 20 minutter ved 200 grader (forvarmet)
13. Lad den hvile i et par minutter, hvorefter den serveres
14. Velbekomme

Pizza på bagesten

Siden den første hjemmelavede pizza i, har vi prøvet mange forskellige varianter.

I 2010 købte vi en bagesten. Det betyder, at pizzaerne ser lidt anderledes ud, da pizzastenen er rund. De smager stadig fantastisk.

Denne variant er med lidt fuldkornsmel i dejen, mozzarella, peberfrugt, skinke og ruccola. Mums

1 t 30 min	Udgivet den 24. oktober 2010
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Fyld

- 1 løg
- 1 rød peberfrugt
- 6 tynde skiver parmaskinke
- 125 gram mozzarella ost
- Eller efter ønske

Dej

- 2 dl vand
- 25 gram gær
- 1 tsk salt
- 300 gram mel til pizza (erstat gerne op til 50 gram med fuldkornsmel… det smager skønt)
- 2 spsk olivenolie

Tomatsauce

- 1 ds (400 gram) flåede tomater
- 1/4 dl olivenolie
- 1 spsk tørret basilikum
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Lav dejen
2. Mens dejen hæver laves tomatsaucen
3. Klargør fyldet
4. Varm ovnen med en pizzasten i bunden op på 250 grader
5. Drys lidt mel på en bagespade og kom en pizzabund over på den
6. Brug 3-4 spsk tomatsauce og smør det ud på pizzaen
7. Kom de øvrige ingredienser (vent dog med skinken) på pizzaen
8. Kom pizzaen i ovnen og bag den på bagestenen i ca. 7 minutter
9. Tag pizzaen ud af ovnen og kom parmaskinken ud på pizzaen. Hæld eventuelt lidt olie over pizzaen
10. Serveres straks!
11. Velbekomme

Fremgangsmåde til dejen

1. Bland alle ingredienserne sammen i en skål
2. Ælt dejen i ca. 5 minutter
3. Del dejen i to stykker
4. Form hvert stykke til en bolle
5. Lad dejen hæve under dække i 1 time
6. Rul hver ”bolle” ud til en rund pizza

Fremgangsmåde til tomatsaucen

1. Blend alle ingredienserne sammen
2. Sæt tomatsaucen til side til den skal bruges

Bygotto med kylling og timian

Denne bygotto er en i en lang række af forsøg med at lave risotto. Den er lavet af perlebyg og kaldes derfor bygotto.

Den smager super og der er lidt mere bid i den end i en almindelig risotto.

Parmesanost og smør kan undlades efter smag.

1 t	Udgivet den 10. februar 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 tsk tørret basilikum
- 1½ spsk tørret timian
- 1 spsk citronkoncentrat
- 2 tsk stødt peber
- 2 kyllingefilet
- 2 terninger med hønsekødsboulion
- 1,2 L vand
- 2 dl hvidvin
- 200 gram perlebyg
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød peber
- 2 gulerødder
- 50 gram smør
- 30-40 gram parmesanost

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løgene fint
2. Skyl og hak den røde peber
3. Skræl og hak hvidløget fint
4. Skræl og hak gulerødderne i små tern
5. Del smørret i to lige store dele
6. Riv parmesanosten og lig det til side sammen med den ene del af smørret
7. Skær kyllingen i stykker
8. Kom vandet og bouillonterningerne op i en gryde og bring det langsomt i kog på svag varme
9. Varm en pande op på høj varme og tilsæt smørret
10. Svits hurtigt løg og hvidløg
11. Kom perlebyggen på og svits den med
12. Efter ca. 2 minutter tilsættes kyllingestykkerne og de svitses med
13. Efter yderligere ca. 2 minutter tilsættes hvidvinen samt bouillonen fra gryden
14. Rør godt rundt og tilsæt gulerødderne og eventuelt den røde peberfrugt (hvis det skal være mere “knasende”, så kan den i stedet tilsættes til sidst
15. Lad de simre under omrøring indtil væsken er næsten kogt væk – tager ca. 40 minutter
16. Sluk for varmen, når væsken næsten er kogt væk
17. Rør nu parmesanosten og det resterende smør i retten og lad den hvile i 2-3 minutter
18. Retten serveres straks
19. Velbekomme!

Risotto med kylling, citron og persille

Retten er frisk og smager godt. Man behøver ikke komme kylling i, hvis man foretrækker den uden.

Man skal nærmest røre konstant i retten, så man kan ikke lave så meget andet ved siden af.

Her er den pyntet med bredbladet persille.

1 t	Udgivet den 30. august 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 løg
- 1 håndfuld nippet bredbladet persille
- 200 gram kyllingefilet
- 3 spsk olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- ½ spsk peber
- 2 fed hvidløg
- 1 klat smør
- 1 tsk chilipulver
- 6 dl vand
- 1 hønsekødsbouillon-terning
- 1 citron der ikke er overfladebehandlet
- 30 gram picorino romano ost
- 300 gram risotto ris (Carnaroli)

Fremgangsmåde

1. Snit løget meget fint
2. Hak persillen meget fint
3. Skær citronen over på midten og pres saften ud af den
4. Riv citronskallen fra hele citronen og bland den med citronsaften
5. Riv osten i små fine stykker
6. Skær kyllingen op i små stykker på størrelse med en tokrone
7. Varm to pander op – den ene skal være en sautepande
8. Kom 2 spsk olie på sautepanden og 1 spsk olie på den anden
9. Kom vandet og bouillonterningen i en kasserolle og sæt den til at koge
10. Når vandet koger skrues ned på lav varme, så det holder varmen
11. Kom kyllingen i den almindelige pande og krydr det med 1 tsk salt og 1 tsk peber. Lad kyllingen stege lidt
12. Når kyllingen er færdig slukkes for varmen
13. Svits hurtigt løget i sautepanden
14. Lige inden løgene er færdige presses 2 fed hvidløg ud i løgene
15. Flyt nu indholdet fra sautepanden til den almindelige pande (det er OK hvis der bliver lidt olie og øvrige rester tilbage)
16. Skru sautepanden op for fuld varme
17. Svits risene under konstant kraftig omrøring. De er færdige, når de i enderne bliver gennemsigtige
18. Når risene er færdige tilsættes en passende mængde af den varme bouillon, så risene er dækket af væske

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	19. Når risene ikke længere er dækket af væske tilsættes noget nyt. Dette sker under omrøring. Sådan fortsættes indtil væske er brugt op, eller risene ikke vil suge mere (se dog næste trin). 20. Halvvejs under tilsætningen af væden til risene blandes 1 tsk chili, citronsaften og citronskallen i vandet, mens det stadig dækker risene. Husk at røre godt rundt. 21. Når risene ikke længere suger vand tilsættes osten og en klat smør. De røres godt ind i risen 22. Sluk for varmen, kom låg på og lad risottoen sætte sig i ca. fire minutter 23. Serveres straks – velbekomme!

Risotto med oksekød

Selvom det er meget normalt, at lave risotto, tog det alligevel noget tid at finde de rigtige ris. Her er det Carnoroli ris og de fungere ganske udmærket.

Risotto kan laves med utallige ingredienser og kun fantasien og ens smag sætter grænser.

1 t	Udgivet den 11. april 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram skåret oksekød i stykker
- 1 løg
- 1 rød peber
- 3 spsk olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 spsk provence krydderiblanding (alternativt brug timian)
- 1 hønsekøds bouillonterning
- 600 ml vand
- 300 gram risotto ris (Carnaroli)
- 1 klat smør
- 1 fed hvidløg

Fremgangsmåde

1. Snit løget og peberen fint
2. Varm vandet op i en kasserolle og opløs bouillonterningen heri.
3. Varm to pander op. Den ene skal være en sauterpande
4. Kom 2 spsk olivenolie i sauterpanden og 1 spsk i den anden pande
5. Svits løgene i sauterpanden og lad dem simre under svag varme
6. Mens løgene simre tilsættes peberet og hvidløg (presses ud i panden)
7. I den anden pande steges kødet og der slukkes for pandens varme
8. Når kødet er færdigt flyttes indholdet fra sauterpanden over i den anden pande (der nu ikke er under opvarmning). Bare efterlad eventuelt olie
9. Under høj varme (7/9) svitses risene på sauterpanden i ca. 5 minutter under kraftig konstant omrøring. Risene skal være gennemsigtige i enderne, når de er færdige.
10. Skru ned for varmen til ca. mellem (3/9) og tilsæt forsigtigt lidt bouillon, så risene er dækket.
11. Efterhånden som risene suger væsken tilsættes mere bouillon, så risene hele tiden har væde at suge op. De må aldrig løbe tør for væde før risene er al dente. Det tager mellem 15 og 20 minutter inden risene er færdige med at suge væde
12. Tilsæt indholdet fra den anden pande og bland det i sauterpanden.
13. Tilsæt smørklatten og bland det i.
14. Sluk for varmen, kom låg på sauterpanden og lade den hvile i 3-4 minutter.
15. Risottoen er nu klar og skal serveres straks!
16. Velbekomme!

Tomatrisotto

Denne risotto smager fantastisk.

Den er blød og cremet og smager af tomat. Det kan helt klart anbefales at bruge friske tomater. Tomater på dåse ville ikke give samme blødhed og friskhed, men ville give en anden (og sikkert også god) smag.

Der er her brugt arborio ris. Det er de ris Dann bedst kan lide at lave risotto med.

1 t	Udgivet den 30. januar 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 700 ml. vand
- 150 gram arborio ris
- 1-2 friske tomater
- ½ tsk timian
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 knivspids paprika
- 1 tsk citronsaft
- 1 terning hønsebouillon
- 15 gram smør
- 30 gram parmesan
- 1 spsk olivenolie

Fremgangsmåde

1. Kom vandet og bouillonterningen op i en kasserolle
2. Sæt kasserollen til at simre på lav (3/9) varme
3. Skræl og hak skalotteløget fint
4. Skræl og hak hvidløget
5. Riv parmesanen
6. Vask og skær tomaten i fine stykker
7. Drys saltet ud over de skårne tomater for at trække saften ud (der skal bruges)
8. Varm en sautepande op til middel varme (5/9)
9. Kom olivenolien på panden
10. Tilsæt løg og hvidløg på panden
11. Svits forsigtigt løg og hvidløg i ca. 3 minutter til de bliver bløde
12. Hæld risene på panden og varm dem godt igennem under konstant omrøring (ca. 5 minutter)
13. Hæld tomaterne inkl. væden op i panden og rør godt rundt
14. Skru ned på lidt lavere (4/9) varme
15. Tilsæt timian, peber, paprika og citronsaft til panden.
16. Tilsæt strakt 2 dl bouillon og der røres konstant rundt
17. Gentag skridt 14, når væden er suget næsten helt op af risene. Når der ikke er mere bouillon fortsættes
18. Vent indtil risene har suget alt bouillon fra panden
19. Tag panden fra varmen
20. Bland smør og parmesan i panden og rør godt rundt i et minut
21. Risottoen er nu klar, og den skal serveres straks

Coleslaw

En helt klassisk salat til en god burger er coleslaw. Den smager rigtig godt og er super nem at lave. Den største ulempe for os er, at vi ikke kan bruge et helt hvidkål ad gangen, og endnu ikke er blevet super kreative med kål, så det ender i enten forårsruller, en wok eller noget helt tredje. Det virker dog OK, og selve colwslaw salaten smager jo fantastisk.

2 t 30 min	Udgivet den 22. august 2014
5-6 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1/3 hoved hvidkål (ca. 200 gram)
- 4 mellem gulerødder (200 gram når revet)
- 1 dl mayonnaise
- 1 dl creme fraiche
- 3 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 tsk stødt peber
- 1½ tsk eddike

Fremgangsmåde

1. Skræl gulerødderne og skær toppen af dem
2. Fjern bladene fra hvidkålen og skyl dem godt
3. Tør hvidkålen (eventuelt med en salatslynge)
4. Riv gulerødderne på et rivejern
5. Kom de revne gulerødder op i en skål
6. Snit hvidkålen fint
7. Kom hvidkålen op i skålen
8. Bland de øvrige ingredienser sammen i en separat skål
9. Bland saucen over i skålen med grøntsagerne
10. Rør godt rundt
11. Sæt coleslawen til at hvile i køleskabet i minimum en time
12. Coleslawen er nu klar
13. Velbekomme!
14. Dette indlæg blev skrevet

Salat med agurk og peber

Dette er en lidt syrlig salat, som kan bruges til utrolig mange ting.

Den tager noget tid at lave, da grøntsagerne skal skæres i meget små stykker. Det smager dog fantastisk og er det hele værd.

45 min	Udgivet den 16. maj 2009
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 agurk
- 1 rød peber
- ½ dl olie
- 1 hvidløb
- 1/4 dl eddike
- ½ tsk salt
- 1/2 tsk timian

Fremgangsmåde

1. Skær agurk og peber i små tern (ca. 3-4 mm). Salaten smager rigtig godt, og det kan anbefales at tilføje andre lignende ingredienser: rødløg, andre pebertyper, tomat, etc.
2. Kom det i en skål
3. Pres hvidløget og bland det med olie, eddike, salg og timian
4. Lad dressingen trække i en halv times tid
5. Bland med salaten og server straks
6. Velbekomme!

Tomatsalat med løg og chili

Denne salat er nem at lave og passer fantastisk sammen med noget, der smager syrligt.

Den er både sød og stærk på samme tid og det virker rigtig godt som tilbehør til mange af vores retter.

45 min	Udgivet den 14. marts 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 tomater
- 2 spsk jalapeno i skiver (fra glas). Alternativt 1-2 friske jalapeno frugter, der vaskes, skæres over og frøene fjernes.
- 2 spsk limesaft
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 fed hvidløg
- ½ stort løg

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl og hak hvidløget fint
3. Vask og skær tomaten i fine stykker
4. Hak chilien fint
5. Bland alle ingredienserne i en skål
6. Stil salaten på køl i 30 minutter for at smagene kan blandes
7. Salaten er nu klar
8. Velbekomme!

Bleekers Shawarma

Shawarma er Dann yndlings fastfood, så selvfølgelig skulle vi forsøge at lave det selv.

Denne smager ikke helt, som når vi køber den, men den er super god og dejlig aftensmad.

Kødet kan marineres om morgenen og så er det nem aftensmad. Den kan varieres i det uendelig med, hvad der er i køleskabet.

3t 45min	Udgivet den 21. februar 2015
7 ruller	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kødet

- Ca. 180 gram oksekød i strimler
- 1 tsk stødt koriander-frø
- ½ tsk stødt spidskom-men
- 1/4 tsk stødt kanel
- 1/4 tsk knust sort pe-ber
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk knust tørret chili
- 1 tsk groft salt
- 1 spsk olivenolie

(fortsættes)

Fremgangsmåde til kødet

1. Skær kødet i mindre stykker af ca. ½-1 cm x ½-1 cm
2. Kom kødet op i en lille skål
3. Kom alle krydderierne (med undtagelse af salt) op i skålen
4. Skræl hvidløget og pres det ned i skålen
5. Bland godt rundt i skålen, så det hele bliver blandet sammen
6. Kom låg eller folie på skålen og sæt den i køleskabet
7. Vent minimum 3 timer, men gerne til dagen efter
8. Bland nu salt og olie i skålen og rør godt rundt
9. Steg kødet på en pande i ca. 3-5 minutter til det er gennemstegt, men stadig mørt
10. Tag kødet af panden
11. Kødet er nu klart til din shawarma

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Rullen

- Kød (som beskrevet ovenfor)
- 1 agurk
- 2 tomater
- et par salatblade
- 1 rødløg (eventuelt syltet i stedet)
- 1 rød peberfrugt
- Dressing (ketchup, creme fraiche, hjemmelavet chilisauce, etc.)
- 7-8 hvede tortillas (vi køber dem færdiglavet)

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til rullen

1. Sørg for at kødet er færdigstegt
2. Vask agurken og skær den i mindre stykker
3. Vask tomaten og skær den i mindre stykker
4. Vask salatbladene, slyng dem så de bliver tørre og skær dem i strimler
5. Skræl rødløget og skær det i halve skiver
6. Vask peberfrugten og skær den i stykker
7. Varm tortillaen i ovnen
8. Kom alle de ønskede ingredienser på den (husk at efterlade 1/4 i bunden tom)
9. Rul tortillaen sammen (halvvejs bøjes bunden op og der rulles videre)
10. Pak den eventuelt ind i lidt køkkenrulle eller sølvpapir, så den holder formen
11. Den er nu klar til servering
12. Velbekomme!

Burger

Hjemmelavet burger smager selvfølgelig godt. Her lavede vi selv bollen og dressingerne. Det smager rigtig godt og det er en fordel, at man selv kan vælge, hvad man vil komme i sin burger. Der kan med fordel serveres ovnkartofler til.

Tilberedningstiden er angivet uden tid til burgerbollerne, så det tager selvfølgelig længere tid, hvis man skal lave dem først.

30 min	Udgivet den 3. april 2010
3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 gram hakket oksekød
- 1 agurk
- 1-2 rød peber
- 1 tomat
- 1 lille løg
- 1 salathoved
- 1 spsk olie
- Burgerboller (se separat opskrift)

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Skyl salaten, agurk, tomat og peber
2. Skær salaten i små stykker
3. Skær den røde peber ud i passende stykker
4. Skær tomaten i skiver
5. Hak løget i passende stykker
6. Form kødet til 5 bøffer (1 lille til Signe og to hver til os voksne)
7. Varm en pande op og kom olien på
8. Steg bøfferne på panden
9. Lad bøfferne hvile i 3-5 minutter
10. Burgerne “bygges” enten til servering eller som en del af måltidet
11. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Klassisk burger dressing

- 2 spsk cremefraiche
- 1 spsk ketchup
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber
- ½ tsk paprika

Karry dressing

- 250 gram creme-fraiche
- 1 tsk karry
- 1½ tsk salt
- 1 tsk peber
- ½ tsk timian

Balsamico dressing

- 2 spsk cremefraiche
- 1 tsk balsamico
- 1 tsk oregano
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber
- ½ tsk paprika

Salt/Peber dressing

- 2 spsk cremefraiche
- 1½ tsk salt
- 2 tsk peber

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til dressing

1. Kom alle ingredienserne op i en skål
2. Bland det hele godt sammen
3. Stil dressingerne til at hvile i køleskabet i minimum 30 minutter
4. Velbekomme!

Club sandwich

Til en club sandwich kan man selvfølgelig bruge alle mulige ting, men vi bruger her kylling, æg og så forskellige slags salat og tilbehør.

Man kan med fordel lave en karrydressing til.

45 min	Udgivet den 21. juli 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 agurk
- 1 rød peber
- 1 tomat
- 1 salathoved
- 1 ost
- 2-3 spsk olie til stegning
- 1 tsk gurkemeje
- ca. 200 gram kylling
- 3 æg
- 1 toastbrød

Fremgangsmåde

1. Skær kyllingekødet i nogle små “klumper”
2. Drys lidt gurkemeje ud på kyllingeklumperne, så de tager noget farve
3. Steg kyllingen på en pande i lidt olie
4. Skyl salaten og skær den ud i passende stykker
5. Skyl og skær tomaten i skiver
6. Skyl og skær agurken i skiver
7. Skyl og skær den røde peber i små stykker
8. Skær osten i passende stykker
9. Kog ægget til det er hårdkogt (æg kommes i kogende vand og koges under låg i 9 minutter)
10. Skær æggene i skiver
11. Brun tre skiver toastbrød pr. person på panden
12. Den enkelte club-sandwich kan nu samles ud af tre skiver toastbrød. Ingredienserne kommes i midten.
13. Velbekomme!

Bearnaise

Der skal rigeligt med smør i bearnaise. Det kommer der så sandelig også. Det smager godt og er nemt at lave, når man har prøvet det mange gange.

Dann laver essensen selv og det giver lige et ekstra pift og så bliver sovsen blød og lækker i konsistensen, når man pisker den selv.

45 min	Udgivet den 24. september 2010
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 skalotteløg
- ½ dl og 3 spsk hvidvinseddike
- 3/4 dl hvidvin
- 8-10 gram friske estragon stilke med blade (kan erstattes af 2 spsk tørret estragon)
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 180 gram smør
- 2 pasteuriserede æggeblommer

Fremgangsmåde

1. Smørret klares (smørret varmes ved meget lav varme i en kasserolle, så der dannes bundfald. Alt der ikke er bundfald er klaret smør)
2. Hak løgene meget fint
3. Pil bladene af den friske estragon – gem både blade og stilke
4. Riv stilkene midt over, så de kan passe ned i en lille kasserolle
5. Del estragonbladene op i to lige store bunker. Den ene bunke bliver lagt sammen med stilkene og den anden bunke hakkes meget fint.
6. Kom hvidvinseddike, hvidvin, finthakket løg, salt, peber og de hele estragonblade samt stilkene op i en lille kasserolle.
7. Kog blandingen ind til lidt over halvdelen af væsken er væk.
8. Brug en si til at hælde blandingen over i en skål. Væsken der er tilbage kaldes bearnaiseessens.
9. Sæt gryden med bearnaiseessensen på komfuret på svag varme
10. Nu tages æggeblommerne og piskes i gryden. Der skal piskes konstant fra nu og til bearnaisen er færdig.
11. Tag en tsk af det klarede smør og tilsæt det under kraftig piskning
12. Fortsæt med at tilsætte en teskefuld klaret smør, indtil der er tilsat ca. 5. Her kan man gå op til spiseskeer og tilsætter yderligere 5
13. Nu kan det klarede smør tilsættes ved at hælde det i en tynd stråle ned i gryden, mens der piskes kraftigt. Der må ikke holdes nogen pauser med at piske.
14. Pisk de finthakkede estragonblade i gryden
15. Pisk fortsat hurtigt og grundigt i 3-5 minutter for at få en mere luftig konsistens
16. Serveres straks – den kan ikke stå alt for længe uden at skille

Bleekers Rødvinssauce

Denne opskrift var faktisk den første, som Dann skrev ned og lagde på vores hjemmeside.

Det er en fantastisk sovs, som bare smager efter mere. Den passer super godt til oksekød og kartofler og er blevet lavet rigtig mange gange herhjemme.

Dann har selv fundet på den og har navngivet sovsen.

4 t	Udgivet den 3. oktober 2013
6 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 spsk olivenolie
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- 1 tsk stødt sort peber
- 3 spsk tørret dild
- 1/2 spsk tørret basilikum
- 2 terninger oksekøds bouillon
- ½ dl rødvinseddike
- 1 spsk tørret timian
- 1 tsk (dijon) sennep
- 2 løg
- 1 rød peber frugt
- 400 ml. rødvin
- 500 ml mælk

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl og hak hvidløget fint
3. Vask og hak peberfrugten fint
4. Kom olien, salt, peber, dild, basilikum, bouillonterninger, rødvindseddike, timian og sennep op i en kasserolle
5. Varm kasserollen op til mellem varme (6/9) og lad det simre i et minut
6. Tilsæt de hakkede løg og svits dem med i kasserollen i fem minutter under løbende omrøring
7. Tilsæt den røde peber og lad det koge med i 5 minutter
8. Tilsæt rødvin og lad det begynde at koge
9. Skrud ned på lav (2/9) varme og lav det simre i 1½ time
10. Tilsæt mælken under opvarmning til mellem varme (6/9) og rør kraftigt og konstant
11. Lad det buldre koge i ca. 2 minutter
12. Lad det simre i en time eller mere indtil serveringen
13. Server i sovsevarmer
14. Velbekomme!

Whiskysauce (med snyd)

Denne sauce smager utrolig godt og alle kan lide den. Den er tilmed nem at lave.

Og nej, der er altså ikke whisky i den.

Den er god til oksekød, men kan spises til det meste (også med ske, hvis man skulle have lyst til det!)

1 t	Udgivet den 29. juli 2010
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1/4 L piskefløde
- 1 spsk. rosmarin
- 1/2 L mælk
- 270 ml barbecuesauce købt i butikken (Kraft på glas er rigtig god)

Fremgangsmåde

1. Kom fløden i en kasserolle og varm den op under høj varme i et minut
2. Tilsæt barbecuesaucen under kraftig omrøring
3. Når barbecuesaucen er helt opløst i fløden tilsættes rosmarinen
4. Lad saucen koge under svag varme i 10 minutter
5. Tilsæt mælken og få saucen op at koge
6. Når saucen ikke længere skiller stoppes omrøringen
7. Lad nu saucen simre på svag varme i 30-60 minutter
8. Saucen er nu klar til servering
9. Velbekomme!

Pandekager

Signe elsker pandekager og beder altid om pandekager, hvis hun må vælge aftensmaden.

Dann er begyndt at lave denne slags pandekager. Lenes opskrift er anderledes, men også god.

1 t	Udgivet den 1. december 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

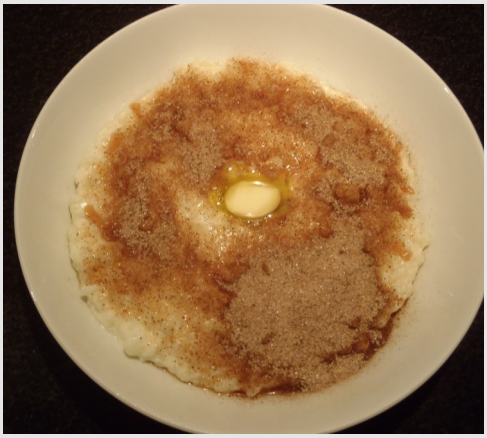
Ingredienser

- 1 tsk vaniljesukker
- 1 tsk salt
- 2 spsk sukker
- 3 æg
- 5 dl mælk
- 350 gram hvedemel
- Fedtstof til panden (vi bruger flydende margarine)

Fremgangsmåde

1. Slå æggene ud i en skål
2. Tilsæt resten af ingredienserne
3. Pisk det hele godt med en elpisker
4. Varm en pande op til 7/9 varme
5. Tilsæt fedtstof til panden
6. Hæld ca. 1½ dl af dejen op på en pande
7. Hæld panden i forskellige retninger, så dejen “flyder ud”
8. Steg pandekagen i 3-4 minutter på hver side
9. Pandekagen er nu klar til servering. De kan holdes varme i en ovn, indtil de alle er færdige
10. Gentag skridt 6 til 9 indtil hele dejen er brugt.
11. Velbekomme!

Risengrød



En anden af Signes yndlingsretter er risengrød. Det smager godt, men det tager noget tid at lave, så det er ikke så tit, vi laver det.

Herhjemme er det ikke kun en juleret. Men det passer dog bedst om vinteren.

2 t	Udgivet den 28. november 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 L sødmælk
- 275 gram grødris
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Hæld mælken op i en stor gryde
2. Varm mælken op til den bliver varm på mellem varme (5/9)
3. Kom grødrisen i mælken
4. Rør rundt i risene ca. hvert 3 minut. Kan være mindre, hvis temperaturen sænkes
5. Efter ca. 1 time (2 timer ved lavere temperatur) har grøden fået en passende konsistens til, at den kan serveres
6. Drys nu saltet ud over grøden og rør godt rundt.
7. Risengrøden er nu klar
8. Velbekomme!

Bønner i tomat

Vores egen hjemmelavede version af bønner i tomat. Det smager fantastisk og er sundt og nærende. Det er også nemt at lave. Men bønnerne skal stå i blød i min. 12 timer, så det kræver lidt forberedelse.

Er godt med friskbagt brød til.

13 t	Udgivet den 16. februar 2013
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram pinto bønner
- 2 løg
- 1 hvidløg
- ½ ds tomatpure
- Gulerødder
- 1 ds tomat
- ½ l vand
- 1 grøntsagsbouillon
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 spsk timian
- 1 laurbærblad
- 1 tsk sukker
- 1 spsk olie
- 1 spsk eddike

Fremgangsmåde

1. Sæt bønnerne i blød i rigeligt vand i køleskabet i mindst 12 timer, men gerne op til et døgn
2. Skyl bønnerne og kom dem over i en gryde
3. Fyld rigeligt med vand i gryden
4. Tilsæt også et laurbærblad
5. Kog bønnerne i minimum en time
6. Drøn bønnerne og fjern laurbærbladet
7. Blend tomaterne
8. Skræl og hak løg og hvidløg
9. Skræl guleroden og skær dem i firkanter af ca. 4x4x4 mm størrelse
10. Varm en sautepande op til middelhøj (7/9) varme
11. Kom olien op i panden
12. Svits løg og guleroden i ca. 3 minutter
13. Kom hvidløg op i panden
14. Tilsæt tomatpure til panden og “brænd det af” i ca. 1 minut
15. Tilsæt alle de øvrige ingredienser (inklusiv bønnerne) og rør godt rundt
16. Lad retten simre på lav varme (3/9) i minimum 45 minutter men gerne længere til det før en mere tyk konsistens
17. Retten serveres straks
18. Velbekomme!

Gazpacho

Lene troede, at Dann var vandvittig, da han fortalte, at han ville lave kold suppe af agurk, peber og tomat. Men det smager godt.

Det er en spansk suppe. Serveres med brødcroutoner i eller brød til.

1 t 30 min	Udgivet den 21. maj 2009
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 grøn peberfrugt
- 1 skive toastbrød
- 1 agurk
- ½ fed hvidløg
- 1 tsk paprika
- 1 spsk rødvinseddike
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- 1 spsk peber
- 1 ds (400 ml) flåede tomater

Fremgangsmåde

1. Skær skorpen af brødet og smid den ud
2. Hæld saften fra tomaterne i en tallerken og lad brødet suge noget af væden
3. Agurken skrælles og skæres i nogle store stykker
4. Peberen skæres så kerne fjernes
5. Brød (inkl. væde), peber, skrællet agurk, hvidløg og flåede tomater kommes i en blender
6. Blend indtil det har en jævn konsistens
7. Hæld over i en skål og tilsæt salt, peber, eddike, olivenolie og paprika
8. Kom det hele i køleskabet og lad den køle ned
9. Server når det er under stuetemperatur
10. Velbekomme!

Gul suppe med ingefær og kokosmælk

Dette er en fantastisk suppe, med masser af smag. Den skal opleves. Selv Signe spiste rigtig meget af den.

Den er nem at lave, men skal simre i rimelig lang tid og skal også blendes, så der ikke er klumper i.

1 t	Udgivet den 12. februar 2013
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 cm frisk ingefær
- 1 stort løg
- 1 rød chili
- 1 fed hvidløg
- 270 ml kokosmælk
- 1 l vand
- 2 grøntsagsbouillon
- 2 dl røde linser
- 1 spsk koriander
- 1 spsk eddike
- 1 tsk peber
- ½ spsk olie til at stege i

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak ingefær, løg, hvidløg og chili
2. Varm en gryde op til mellem høj (7/9) varme
3. Kom ½ spsk olie op i gryden
4. Svits løget i gryden i 2 minutter
5. Tilsæt ingefær, hvidløg og chili og svits det med i et par minutter
6. Kom alle de resterende ingredienser op i gryden og bring den til at koge
7. Skru ned for varmen til lav (3/9) varme
8. Lad det simre i 40 minutter
9. Tag gryden fra varmen
10. Blend indholdet af gryden i en blender eller med en staublender
11. Kom suppen over i en ren gryde og varm den igennem
12. Lad suppen småsimre på lav (2/9) varme indtil den skal.
13. Velbekomme!

Karrysuppe med gulerod og lime

Vi er efterhånden blevet glade for supper herhjemme. Supper skal mest optimalt serveres med godt brød til og eventuelt også med lidt fyld i. For os er det også vigtigt, at der er noget smag i suppen. Derfor var vi også ret begejstret for denne suppe, da vi prøvede den første gang. Det er en rigtig vintersuppe med karry, gulerod, løg, ingefær og andre rigtig gode ting.

1 t	Udgivet den 21. juli 2013
3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ kg gulerødder
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 3 cm frisk ingefær
- 1½ spsk limesaft
- 1 spsk karry
- 1 spsk olivenolie
- 1 tsk stødt koriander
- 1 liter vand
- 2 grøntsags bouillon terninger

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv gulerødderne
2. Skræl og hak løget
3. Skræl og hak hvidløgene
4. Skræl og riv ingefæren
5. Varm en gryde op til middelhøj (6/9) varme
6. Svits karry og den stødte koriander i ca. 1½ minut
7. Kom løg, hvidløg og gulerod i gryden og rør godt rundt
8. Efter tre minutter blandes bouillonterningerne i
9. Tilsæt nu 1 liter vand og lad den koge op
10. Skru ned på (3/9) varme og lad retten simre i 30 minutter
11. Blend suppen (eventuelt ad flere omgange)
12. Lad suppen simre videre til den skal serveres
13. Straks inden servering blandes limesaften i
14. Suppen er nu klar til servering
15. Velbekomme!

Minestrone

Denne suppe er fyldt med smag og er overraskende nem at lave, selvom der skal mange ting i.

Den er god til en kold vinterdag og kan serveres med friskbagt brød til.

Denne her er der chorizo i, men det kan man undlade eller bruge bacon i stedet.

1 t	Udgivet den 18. oktober 2011
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 chorizo pølse
- 2 kartofler
- 2 løg
- 1 selleristængel
- 2 gulerødder
- 1 porre
- 2 persillerod
- 2 pastinak
- 1½ liter vand
- 3 terninger med hønsebouillon (svarende til 1½ liter vand)
- 2 ds (800 gram) flåede tomater
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk kværnet peber
- 1 laurbærblad
- 1 spsk tørret basilikum
- 1½ dl suppehorn eller anden pasta
- 1½ dl tørrede hvide bønner, der har været i blød natten over, og efterfølgende kogt en time i rent vand

Fremgangsmåde

1. Kom 1½ liter vand i en gryde
2. Kom 3 terninger hønsebouillon i vandet
3. Varm vandet langsomt op så bouillonterningerne opløses helt
4. Skyl (skræl) og hak alle grøntsagerne imens. De fleste i grove tern, men hvidløget hakkes fint.
5. Blend de to dåser tomat
6. Skær pølsen i stykker
7. Varm en stor gryde op til middelhøj varme
8. Tilsæt 2 spsk olie i bunden af gryden
9. Svits chorizo pølsen i gryden i 3-4 minutter
10. Tilsæt alle grøntsagerne og svits dem i ca. 4 minutter
11. Tilsæt den nu varme bouillon
12. Tilsæt krydderierne og de hvide bønner
13. Lad suppen koge ved svag varme i mindst 30 minutter, men gerne længere
14. Tilsæt suppehornene og lad suppen koge yderligere 10 minutter
15. Fjern laurbærbladet fra suppen inden servering
16. Velbekomme!

Orange chili-/linsesuppe

Dette er en suppe med kokosmælk og masser af krydderier. Den smager af noget og har samtidig en lidt tyk konsistens.

Den er nem at lave, men den skal helst stå og simre i et par timer.

Serveres med brød.

1 t 30 min	Udgivet den 20. juli 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 spsk olie
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 2 cm ingefær
- 1 rød peberfrugt
- 1 rød chilifrugt
- ½ tsk spiskommen
- ½ tsk koriander
- 70 gram tomatpure
- 1 tsk tørret citrongræs
- 2 tsk gurkemeje
- 1½ tsk garam masala
- 400 ml (1 ds) kokosmælk
- 1½ dl røde linser
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 spsk limesaft
- 5 dl vand
- 1 grøntsags bouillonterning

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl og hak hvidløget fint
3. Skræl og riv ingefæren
4. Hak peberfrugten fint
5. Skær chilifrugten i tynde skiver
6. Varm en gryde op til høj varme og tilsæt olien
7. Svits løg, ingefær, hvidløg, chilifrugt og peberfrugt i ca. 5 minutter til det falder sammen
8. Tilsæt tomatpure, spidskommen, koriander, gurkemeje, citrongræs og garam masala
9. Svits det med i ca. 3 minutter og skru derefter ned på 6/9 varme
10. Tilsæt kokosmælk, limesaft, vand, bouillon, salt og sukker
11. Vent 3 minutter mens der røres rundt
12. Tilsæt de røde linser
13. Lad nu suppen simre i minimum 1 time på svag varme (2/9), men gerne meget mere (de røde linser koger ikke så nemt ud)
14. Suppen er klar til servering!
15. Velbekomme!

Pebersuppe med tomat og chili

Vi er efterhånden blevet rigtig glade for supper herhjemme. Supper er fantastiske enten som forretter eller som hovedret sammen med eksempelvis noget godt brød. Denne suppe er ingen undtagelse. Den har en masse smag, er frisk og nem at lave.

1 t 45 min	Udgivet den 18. juli 2014
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 fed hvidløg
- 2 røde peberfrugter
- 1,5 dl (100 gram) røde linser
- 2 friske tomater
- 2 terning grøntsagsbouillon
- 2 ds (2×400 ml) flåede tomater
- 1 l vand
- 1 frisk rød chili
- Salt
- Peber

Fremgangsmåde til bearnaise mayonnaise

1. Skræl og hak hvidløget fint
2. Vask og hak chilien fint
3. Vask og hak tomaten fint
4. Skær peberfrugten ud i store stykker
5. Forbered en bageplade med bagepapir
6. Placer stykkerne af peberfrugt på bagepladen med skindet opad
7. Grill peberfrugterne i ovnen til overfladen bobler op og bliver lidt sort. Tager op til 5 minutter.
8. Kom peberfrugterne over i en plastikposte og luk den tæt
9. Efter 5 minutter tages peberfrugterne ud af posten og skindet fjernes
10. Skindet smides væk og peberfrugten hakkes
11. Kom alle ingredienserne op i en gryde
12. Få den først til at bulderkoge og sæt den derefter til at simre en time
13. Skum suppen et par gange undervejs
14. Suppen er nu klar til servering
15. Velbekomme!

Penang-karry suppe med nudler

Dette er en super smagfuld suppe fyldt med gode ting, såsom nudler, oksekød og penang-karry.

Hvis penang karry pastaen er lavet på forhånd og eventuelt frosset ned, kan den laves på en hverdag.

Tiden nedenunder er med karrypasta. Uden kan suppen laves på under en time.

2 t	Udgivet den 14. februar 2014
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Suppen

- 150 gram penang karry pasta (halvdelen)
- 1 l vand
- 165 gram kokosmælk
- 2 tsk sukker
- 2 spsk fiskesauce
- 1 terning oksebouillon
- 1 gulerod
- 1 grøn peberfrugt
- 1 stængel bladeselleri
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 300 gram oksekød
- 1 spsk olie
- 100 gram flade nudler (evt. hjemmelavet af 150 gram mel kørt ned til 7 i tykkelse på en pastamaskine)

(fortsættes)

Fremgangsmåde til suppen

1. Lav penang karry pasta
2. Skær oksekødet i stykker
3. Vask og hak peberfrugten i stykker
4. Vask og hak bladselleriet i stykker
5. Skræl og hak guleroden i stykker
6. Skræl og hak hvidløg samt løg
7. Varm en gryde op på høj (8/9) varme
8. Tilsæt olien til gryden
9. Svits, selleri, løg, gulerod og peberfrugt
10. Efter et minut tilsættes hvidløget
11. Svits kødet til det er brunet
12. Tilsæt penang karry pastaen og svits den med
13. Skru ned på mellem varme
14. Tilsæt de øvrige ingredienser (på nær nudler)
15. Kog suppen op
16. Skum eventuelt suppen
17. Skru ned på lav (2/9) varme
18. lad suppen simre i 30 minutter
19. Tilsæt nudlerne
20. Lad suppen simre videre i 15 minutter
21. Suppen er nu klar til servering
22. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Penang karry pasta

- 2 stk citrongræs
- 3 tørrede chili (Capsicum annuum)
- 7 små skarlotteløg
- 5 kinesiske hvidløg
- Skallen af en halv økologisk citron
- 3 cm galangalrod
- 1 bundt frisk koriander
- 2 spsk jordnødder (uristede og usaltede peanuts)
- 1 tsk sorte peberkorn
- 1 tsk korianderfrø
- 1 tsk spidskommenfrø
- 1½ dl vand

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til penang karry pasta

1. Riv de tørrede chili'er over i to stykker og kom dem op i en skål med vand
2. Vent nu minimum 40 minutter på at chili'erne bliver bløde
3. Klargør en foodprocesser
4. Rist jordnødderne og fjern skallen
5. Rist peberkorn, korrianderfrø og spidskommenfrø på en pande ved middel varme i 4 minutter
6. Kværn krydderierne i en krydderikværn
7. Skræl (skær skrællen væk) galangal rodden og skær den ud i små stykker
8. Skræl hvidløgene og skær dem i mindre stykker
9. Vask og skær den friske koriander i mindre stykker
10. Skræl skalotteløgene og skær dem i mindre stykker
11. Fjern det yderste af citrongræsset, slå på bunden så smagen frigøres og skær dem over i små stykker (husk at det kun er "bunden", der skal med)
12. Riv skallen af den halve citron
13. Hæld vandet fra chili'erne
14. Kom det hele (inkl vandet fra ingredienslisten) i foodprocessoren
15. Kør det i ca. 3 minutter til det er en "pasta" (tilsæt eventuelt mere vand hvis nødvendigt)
16. Alt i alt giver dette for mig 190-300 gram karrypasta. Det kan fryses ned, hvis nødvendigt.

Rød dahl med linser og majs

Dahl er en krydret ret med linser. Den kan varieres i en uendelighed, men denne version er vi alle glade for.

Den er rigtig nem at lave og hvis man laver krydderpastaen på forhånd og fryser ned, kan den laves på en hverdag.

1 t 30 min	Udgivet den 3. august 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dahl

- 1 spsk dahl krydderi-blanding
- 2 store spsk (75 gram) dahl krydderpasta
- 170 gram røde linser
- 80 gram majs
- 1 L vand
- 1 løg
- 2 ds (800 gram) hak-kede tomater
- 1 cm frisk ingefær
- 3 spsk olie

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Lav dahl krydderpasta og krydderiblanding, hvis det ikke allerede er lavet
2. Skræl og riv ingefæren
3. Skræl og hak løget
4. Blend tomaterne
5. Varm en stor gryde op til høj varme
6. Tilsæt olien og vent til den bliver varm
7. Svits løgene i ca. 4 minutter til de bliver klare
8. Tilsæt ingefær, krydderiblanding og rør rundt
9. Efter 1 minut tilsættes krydderpastaen
10. Vent yderligere 1 minut og tilsæt tomaterne
11. Når det er begyndt at simre tilsættes 1 L vand
12. Når det er begyndt at simre skrues ned på lav (3/9) varme
13. Tilsæt nu linserne og majsene
14. Dahl'en kan servers straks
15. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Dahl krydderpasta

- 1½ cm frisk ingefær
- 1 tsk salt
- 3/4 dl olivenolie
- 1 tsk sort peber
- 1 tsk korianderfrø
- 1 tsk gule sennepsfrø
- 2 stk stjerneanis
- 1 tsk nelliker
- 1 kanelstang
- 1 spsk kardemomme kapsler
- 1 spsk spidskommen
- 2 tsk gurkemeje
- 1 spsk chiliflager
- 1 rød frisk chili
- 1 løg
- 4 kinesiske hvidløg
- 4 laurbærblade
- 1 dåse (400 ml) hakkede tomater

Dahl krydderblanding

- 2 tsk bukkehornfrø
- 1½ spsk fennikelfrø
- 1½ spsk korianderfrø
- 1½ spsk hel spidskommen
- ½ tsk hele nelliker
- 1 stang kanel
- 1 tsk kardemommekapsler
- 1 tsk sorte peberkorn

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til krydderpasta

1. Blend tomaterne
2. Skræl og hak løg og hvidløg
3. Hak den friske chili (inkl. kernerne)
4. Kom løg, hvidløg og den friske chili op i en minihakker og ”blend” det til en fin blanding
5. Rist de hele krydderier (stjerneanis, nelliker, kanelstang, kardemommekapsler, spidskommen, chiliflager, sennepsfrø, koriander, sort peber)
6. Kværn krydderierne i en krydderikværn
7. Skræl og riv ingefæren
8. Varm en pande op på høj (7/9) varme
9. Hæld olivenolien op på panden og vent til den bliver varm
10. Kom nu blandingen af løg, hvidløg og chili på panden sammen med laurbærbladene og svits det i ca. 4 minutter
11. Kom nu de kværnede krydderier, ingefæren samt gurkemeje og salt på panden og rør godt rundt
12. Skru ned på lavt blus (3/7)
13. Tilsæt de hakkede tomater
14. Lad nu blandingen koge ind til det fylder ca. halvdelen
15. Krydderpastaen er nu færdig og kan fryses ned

Fremgangsmåde til krydderblanding

1. Kom alle krydderierne på en pande og rist dem
2. Kom krydderierne op i en krydderikværn
3. Kværn krydderierne til de bliver stødte
4. Krydderiblandingen er nu klar

Tomatsuppe med nudler

Dette er der første suppe, som Dann gik i gang med. Han fik inspiration fra Knorr Tomatsuppe, men blev enig med sig selv om, at det kunne han gøre bedre.

Som sagt så gjort. Den smager godt.

Serveres med brød til og lidt basilikum på toppen.

1 t	Udgivet den 2. august 2009
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 ds (800 gram) flåede tomater
- 8 dl vand
- 2 dl fløde eller mælk
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 25 gram smør
- 2 kartofler
- 1 spsk salt
- 1 spsk peber
- 2 dl suppenudler

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak hvidløg, kartofler og løg
2. Varm en sautepande op til middel (6/9) varme
3. Smelt smørret på panden
4. Kom løgene op på panden og lad dem stege i et par minutter
5. Kom kartoflerne op på panden og steg dem med i 3-4 minutter
6. Tilsæt hvidløget og steg det med i 1 minut
7. Tilsæt tomaterne og lad dem koge med i 5 minutter
8. Tilsæt vandet, salt og peber og lad det koge i minimum 1 time. Hvis suppen skal være mere tykflydende tilsættes mindre vand. På billedet er der tilsat 4 dl vand.
9. Blend det hele fint i en blender (eventuelt af flere omgange for at det kan være der). Husk at passe rigtig godt på låget, når der er varme ting i blenderen. Den må aldrig fyldes meget op med kogende væske i
10. Kom det hele i en ny gryde og varm det igennem
11. Tilsæt suppenudlerne og lad dem koge med i 5 minutter
12. Suppen er nu klar til servering
13. Velbekomme!

Vindaloo suppe med kylling og nudler

Denne suppe opstod som et eksperiment, som heldigvis lykkedes. Det er en helt fantastiks krydret, varm og fyldig suppe; perfekt til en kold vinterdag.

Den er super hurtig at lave, hvis vindaloo koncentratet er lavet på forhånd.

Nudlerne kan man lave selv eller købe. Suppen skal bare prøves.

2 timer	Udgivet den 12. april 2014
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Suppen

- ½ vindaloo koncentrat blanding
- 1 terning hønsebouillon
- 1 løg
- 1 stilk selleri
- 1 gulerod
- 1 fed hvidløg
- 1 frisk rød chili
- 1 spsk olie
- 3 spsk fiskesauce
- 2 tsk sukker
- 1 l vand
- 1 kyllingebryst
- 100 gram flade nudler (evt. hjemmelavet af 150 gram mel kørt ned til 7 i tykkelse på en pastamaskine)

(fortsættes)

Fremgangsmåde til suppen

1. Lav vindaloo koncentratet
2. Skræl og hak løget
3. Vask og hak sellerien
4. Skræl og hak guleroden
5. Vask og skær chilien i små cirkler
6. Skræl og hak hvidløget fint
7. Skær kyllingebrystet op i mindre aflange stykker
8. Varm en gryde op på mellem varme
9. Tilsæt olien til gryden
10. Svits gulerod, selleri og løg i 3 minutter
11. Tilsæt hvidløg og chili.
12. Rør godt rundt i 1 minut
13. Tilsæt vindaloo koncentratet og rør godt rundt
14. Efter 3 minutter tilsættes bouillonterning, vand, fiskesauc og sukker
15. Lad det koge op og skru derefter ned på lav (2/9) varme
16. Fjern skummet fra overfladen med en ske
17. Lad suppen simre i 30 minutter
18. Tilsæt kyllingestykkerne
19. Lad det simre i yderligere 15 minutter
20. Tilsæt nudlerne og rør godt rundt
21. Lad det simre i 5-10 minutter til nudlerne er klar
22. Suppen serveres straks
23. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Vindaloo

- 1 spsk korianderfrø
- ½ spsk kardemomme kapsler
- 1 tsk peberkorn
- 1 tsk hele nelliker
- 1 spsk chiliflager
- 3 stk kanelstænger
- 2 tsk fennikel frø
- 1 tsk kommen
- 1 tsk spidskommen
- 2 tsk sennepspulver
- 2 tsk gurkemeje
- 2 tsk salt
- 3 cm ingefær
- 2 store fed hvidløg
- 1½ dl eddike
- 4 spsk olie

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til vindaloo koncentratet

1. Find en minihakker eller lignende frem
2. Skræl og riv ingefæren
3. Skræl og pres hvidløget
4. Kom hvidløg, ingefær, eddike, salt, gurkemeje, olie samt sennepspulver i skålen fra minihakkeren. Rør godt rundt
5. Rist de øvrige krydderier (nelliker, peber, koriander, kanel, fennikel, kommen, spidskommen, kardemomme, chili) på en pande i ca. 5 minutter ved mellem (4/9) varme
6. Kom de ristede krydderier op i en krydderikværn
7. Kværn dem til en fin krydderiblanding
8. Kom de kværnede krydderier op i minihakkeren
9. Blend blandingen i et par minutter
10. Blandingen er nu klar og kan fryses ned eller bruges direkte

Agurkesalat

Dette er en af Danns favoritter og nu havde han besluttet, at han selv ville forsøge at lave det.

Der er lidt mere eddike i og lidt mindre peber, end de fleste andre opskrifter. Det er det, der passer os bedst.

Den skal helt sikkert laves til jul, men måske også til andre lejligheder.

1 t	Udgivet den 5. december 2013
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 agurk
- 1 dl eddike
- ½ dl vand
- 2½ spsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 knivspids stødt peber

Fremgangsmåde

1. Find en skål med låg
2. Kom eddike, vand, sukker, salt og peber op i skålen
3. Rør godt rundt i skålen til sukker og salt er helt opløst
4. Skyl agurken
5. Skær et lille stykke af i den ene ende
6. Med en kartoffelskræller skrælles tynde skiver af agurken
7. Bland agurken med væsken i skålen
8. Kom et låg på skålen
9. Stil skålen i køleskabet
10. Efter ca. 1 time kan agurkesalaten bruges, men den er bedst dagen efter
11. Velbekomme!

Bagte rodfrugter med timian og citron

Dette er en klassisk dansk vinterret. Den kan både bruges som tilbehør eller som hovedret. Vi har prøvet mange variationer, men synes bedst om denne.

Den smager rigtig godt med en hjemmelavet bearnaisemayonaise.

1 t 15 min	Udgivet den 22. januar 2013
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 kg rodfrugter (rødbeder, kartofler, persillerod, gulerødder, etc.)
- 1 spsk tørret timian
- 2 spsk citronsaft
- 2 spsk olivenolie
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- Vand til blanchering
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Skræl rodfrugterne
2. Hak rodfrugterne i passende størrelse (gerne lidt forskellig form, men ca. samme størrelse for, at de er færdige på samme tid)
3. Varm en stor gryde med vand op til kogepunktet
4. Tilsæt 1 spsk salt
5. Når saltet er opløst tilsættes rødbederne og de blancheres i ca. 3 minutter
6. Tilsæt nu de øvrige rodfrugter til gryden og lad dem være med i yderligere 4 minutter
7. Hæld rodfrugterne ud i et dørslag og lad vandet dryppe fra dem
8. Kom rodfrugterne over i et ovnfast fad
9. Hæld olivenolien, salt, peber og timian over rodfrugterne
10. Bland godt rundt i rodfrugterne, så det hele bliver fordelt godt
11. Bag rodfrugterne i en forvarmet ovn på 175 grader i 45 minutter
12. Tag rodfrugterne ud af ovnen
13. Dryp citronsaften ud over rodfrugterne
14. Rør godt rundt i dem og vent et minut
15. Rodfrugterne er nu klar til servering
16. Velbekomme!

Bruchetta

Dette er en lille appetitvækker eller en forret. Der skal nemlig laves rigtig mange, hvis man skal blive mæt af dem.

De smager godt. Siden vi lavet dem første gang, er der bl.a. kommet mozzarellaost på. Mums.

30 min	Udgivet den 25. maj 2009
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 spsk olie
- 1 lille løg
- 80 gram tomatpasta
- ½ dl rødvinseddike
- 1 lille flute
- 1 tsk oregano
- 1 spsk basilikum

Fremgangsmåde

1. Varm panden op og hæld herefter olien ud på panden
2. Svits løgene i olien til de er gennemsigtige, men ikke brune
3. Tilsæt rødvinseddike og bland det sammen i ca. 30 sekunder
4. Tilsæt tomatpastaen under kraft omrøring
5. Rør i det under høj varme i to minutter
6. Fjern panden fra varme
7. Skær fluten ud i 6-7 stykker.
8. Varm skiverne med flute i ovnen i ca. 4 minutter til de bliver lidt hårde på overfladen
9. Smør indholdet fra panden (der nu gerne skulle være en fast blanding lidt alá salsa) ud over de enkelte stykker flutes
10. Varm i 3-5 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
11. Serveres lune
12. Velbekomme

Croutoner

Det er lidt sjovt, at lave sine egne croutoner. De smager godt. De skal helst serveres rimeligt hurtigt efter tilberedning til en suppe el. lign.

Toastbrødet i denne opskrift er købt, men man kunne også bruge hjemmelavet hvidt brød.

15 min	Udgivet den 21. maj 2009
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 skiver toastbrød
- ½ dl olivenolie
- [evt. hvidløg og timian]

Fremgangsmåde

1. Skær de enkelte skiver toastbrød i tern
2. Varm panden op
3. Når panden er varm kommes olien på og herefter ristede små tern brød inkl. evt. hvidløg og timian
4. Under stegning/ristning vendes brødet konstant
5. Når det begynder at blive gyldent i kanterne er det færdigt
6. Placer i skål og server ved stuetemperatur
7. Velbekomme!

Curd rice med agurk og gulerod

Ris bruges ofte hjemme hos os, men for et stykke tid siden så Dann en opskrift, der kombinerede grøntsager og yoghurt i en ret. Det virkede rigtig spændende og mindede om noget, vi engang havde fået på en restaurant.

Det var derfor noget, der hurtigt blev prøvet, og efter et par forsøg med ingredienser og krydderier er det endt med en super god ret, der kan bruges som enten tilbehør, frokost eller en let aftensmad.

1 t	Udgivet den 15. januar 2015
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 gulerod
- ½ agurk
- 4 cm frisk ingefær
- 1 tsk salt
- ½ tsk stødt peber
- 1 tsk stødt spidskommen
- 1 tsk gule sennepsfrø
- 300 gram (3 dl) yoghurt
- 1 tsk limesaft
- 2½ dl vand
- 1½ dl ris
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Varm en gryde op med 2½ dl vand under låg
2. Tilsæt salt og ris i vandet, når det koger
3. Sæt gryden under låg på lav (2½/9) varme i 12 minutter
4. Sluk for varmen og lad gryden køle af (tager ca. 30 min)
5. Skræl og riv guleroden ned i en skål
6. Vask og riv agurken ned i skålen
7. Skræl og riv ingefæren ned i skålen
8. Varm en pande op til mellem varme
9. Rist sennepsfrøene i 2 minutter
10. Bland sennepsfrø, spidskommen, salt, yoghurt og limesaft i skålen
11. Rør godt rundt
12. Når risene har fået stuetemperatur, skal det hele blandes sammen
13. Retten er nu færdig
14. Velbekomme!

Hasselbackkartofler

Disse kartofler er gode til en bøf med en god sauce til. Og ja det staves sådan :-)

Det kan anbefales at få en speciel holder til at lave hasselbackkartofler i. Sådan en har vi og det virker rigtig godt. Den koster nærmest ingenting i en isenkræmmer.

1 t	Udgivet den 29. juli 2010
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1½ kg kartofler
- 1½ dl olie
- 2 spsk salt
- 1 spsk paprika
- 1 fed hvidløg

Fremgangsmåde

1. Bland olie, salt, paprika og hvidløg sammen og lad det trække i mindst fem minutter
2. Kartoflerne skrælles
3. Snit i kartoflerne så der kommer nogle små skifter på 1½ millimeter. Snittene skal være langs kartoflens korte side. Snittene skal gå næsten ned i bunden af kartoflen. Kom kartoflerne over i en bradepande
4. Kartoflerne pensles med olieblandingen, så det dækker den øverste halvdel af kartoflerne
5. Kartoflerne kommes i en forvarmet ovn på 200 grader. Kartoflerne skal bages i ca. 40 minutter. Det er vigtigt at holde øje med farven, da de skal ud, når de er blevet lidt brune i kanten.
6. Efter de har været i ovnen skal de lige køle af et par minutter inden de serveres.
7. Velbekomme!

Kartoffelgratin

Denne ret er jo som oftest brugt som tilbehør til en hovedret, men vi bruger den også som hovedret. I starten puttede vi bacon i, når vi spiste den som hovedret, men det gør vi ikke mere, for den smager godt i sig selv.

Den er cremet og kartoflerne bliver rigtig gode.

1 t 45 min	Udgivet den 14. september 2011
4-6 personer	Dann Bleeker Pedersen

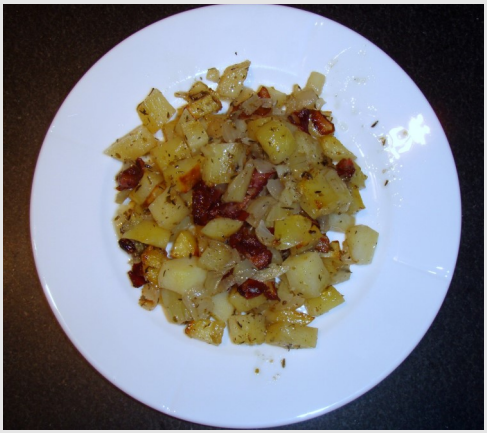
Ingredienser

- 1½ kg kartofler
- 1½ tsk salt
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- ½l mornay sauce (kan erstattes med 2½ dl madlavningsfløde og ca. 200 gram revet ost. Vi bruger mornay sauce, fordi det er nemt)
- 1½ tsk friskværnet peber
- ½ tsk revet muskatnød
- 50 gram revet ost
- 200 gram bacon skåret i små stykker eller tern (udelades, hvis det er som tilbehør til en hovedret)

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær dem i tynde skifter (under ½ cm men gerne tyndere). Tør kartoflerne
3. Hak løget fint
4. Hak hvidløget
5. Bland kartofler, hvidløg og løg i et ildfast fad
6. Bland salt, peber, muskatnød og bacon i
7. Hæld moarnay saucen ud over (alternativt blandes osten i med resten og der hældes fløde ud over)
8. Drys osten ud over toppen
9. Bag en time og 15 minutter ved 200 grader i ovnen. De sidste 10 minutter kan med fordel være på varmluft, hvis overfladen skal være sprød og mørk som på billedet. Det er et spørgsmål om præference, og jeg kan godt lide det.
10. Velbekomme

Kartoffeltern i ovnen



Denne ret udgjorde det sidste måltid, inden vi gik fra to til tre og vil derfor altid have en speciel plads i vores hjerte. Vi spiste den til aftensmad og omkring midnat kørte vi af sted til hospitalet og 8 timer senere var Signe født.

Retten er hurtig, nem og smager godt. Den kan bruges som tilbehør, hvis man undlader bacon.

1 t	Udgivet den 17. december 2008
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

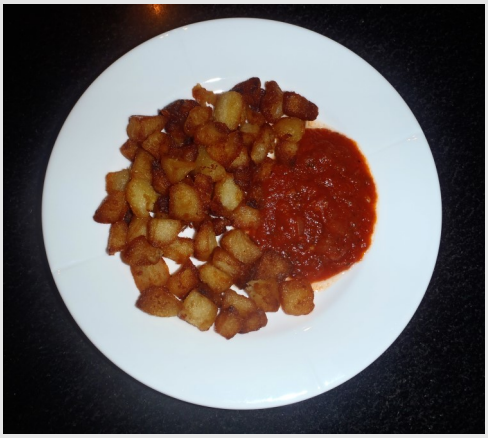
Ingredienser

- Olie
- Eddike
- Hvidløg
- Salt
- Peber
- Timian
- Oregano
- Bacon
- Løg
- Kartofler

Fremgangsmåde

1. Kom olien i en beholder
2. Tilsæt hvidløg, oregano, timian, peber og salt. Rør rundt og lad det hvile lidt
3. Skære løgene i små stykker
4. Skræl kartoflerne og skær dem i tern (ca. 2 ×2 centimeter)
5. Bland kartoflerne og løgene i en bradepande
6. Hæld olieblandingen ud over kartoflerne og bland det med fingrene, så alle kartofler får lidt olie
7. Lav nogle bacon stykker og placer dem på toppen af kartoflerne. Bland ikke bacon stykkerne i kartoflerne (for at de bliver sprøde)
8. Bag i ovnen i ca. 40 minutter ved 200 grader
9. Server frisk fra ovnen
10. Velbekomme

Patatas bravas



Dette er en spansk tapas ret, som er små firkantede pomfritter med en god tomatsovs til. Den kan bruges som tilbehør, som en af mange små retter eller som et helt måltid.

Signe elsker "mini pomfritterne" og det er overhovedet ikke kartofler! De bliver sprøde og smager godt. Signe spiser op, når vi får det.

50 min	Udgivet den 6. december 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kartofler

- 1,5 kg kartofler
- 2 dl olie
- 1 tsk salt

Tomatsauce

- 1 tsk stødt paprika
- 1 spsk oregano
- 1 knivspids stødt kanel
- 1 tsk eddike
- ½ tsk salt
- ½ tsk stødt peber
- 1 dåse (400 ml) flåede tomat
- 1 tsk sukker
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 spsk olie

Fremgangsmåde til kartoflerne

1. Start med at lave tomatsaucen, hvis den ikke allerede er lavet
2. Skræl kartoflerne
3. Skær dem i firkanter af ca. 2x2x2 cm størrelse
4. Varm en stor pande op til høj varme (7½/9)
5. Hæld olien på panden
6. Når olien er varm tilsættes alle kartoflerne til panden
7. Steg kartoflerne i ca. 45 minutter, hvor de vendes jævnligt
8. Tag kartoflerne af panden og lad dem dryppe lidt af
9. Drys saltet ud over kartoflerne og vend dem rundt i en skål
10. Kartoflerne er nu klar til servering – og skal helst serveres straks
11. Velbekomme!

Fremgangsmåde til tomatsaucen

1. Skræl og hak løget fint
2. Skræl og hak hvidløget
3. Varm en kasserolle op til middel (6/9) varme
4. Blend tomaterne
5. Kom løgene op i og svits dem i 1 minut
6. Tilsæt hvidløgene og rør kraftigt rundt
7. Kom paprika og kanel op i gryden og rør rundt
8. Skru ned på svag (2½/9) varme
9. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør godt rundt
10. Lad saucen simre i minimum 45 minutter på lav (1½/9) varme
11. Sovsen er nu klar til servering eller den kan kommes i køleskabet

Pomfritter

Det tager forholdsvist lang tid, at tilberede disse pomfritter, men de smager til gengæld himmelsk.

Det er bedre end nogle, vi fik på en (fin) restaurant på vores bryllupsdag i 2012. Rigtige pomfritter skal laves som vores.

De er lavet i en friturегryde af flere omgange. De skal ligeledes koges først, så bliver de bedst.

1 t 30 min	Udgivet den 23. juli 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

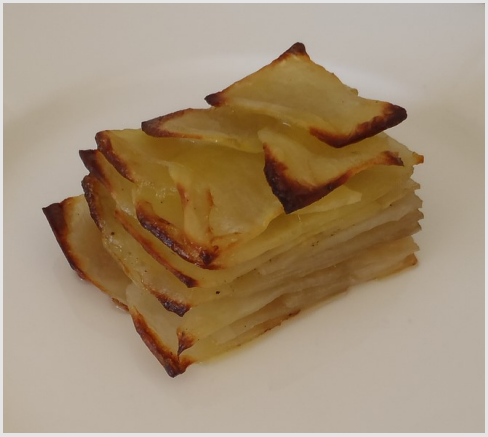
Ingredienser

- 1 kg Kartofler
- ½ spsk salt
- 1½ L fritureolie

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær dem ud i den størrelse pomfritter, der ønskes (ikke under 1×1 cm, men gerne større)
3. Kom kartoflerne op i en gryde sammen med koldt vand
4. Bring gryden i kog
5. Når gryden koger skrues ned på 7/9 varme
6. Kog kartoflerne i 15 minutter
7. Hæld kartoflerne op i et dørslag og placer dem derefter på en bagerist, så alt vandet kan dampe af. Det tager ca. en halv time
8. Kom olien i friturегryden og varm den op til 130 c
9. Steg nu pomfritterne i friturегryden i 6 minutter
10. Lad pomfritterne dryppe af og kom dem derefter op i en skål (de er IKKE færdige)
11. Gentag eventuelt skridt 9 og 10 indtil, der ikke er flere pomfritter
12. Skru nu op for varmen i friturегryden, så det bliver 180 c
13. Steg igen pomfritterne i friturегryden i 7½ minut
14. Lad dem kort dryppe af og kom dem over i en skål eller en tallerken
15. Drys lidt salt ud over pomfritterne og vend dem rundt
16. Gentag skridt 13 til 15, hvis der er flere pomfritter
17. Pomfritterne er nu klar
18. Velbekomme!

Pommes Anna



Pommes Anna er basalt set tynde skiver af kartoffel, der er lagt i lag med smør imellem og så bagt i ovnen.

Det smager helt fantastisk for sig selv, og når det så kombineres med bearnaise, er det en helt fantastisk smagsoplevelse.

Frembringelsen er ikke helt nem og tager noget tid. Det er derfor helt klart ikke en hverdagsret, men derimod noget, der kan være tid til på de dage, hvor der er lidt bedre tid: weekender.

14 t	Udgivet den 7. januar 2014
6 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 kg kartofler
- 125 gram smør
- salt og peber

Fremgangsmåde

1. Vask og skræl kartoflerne
2. Skær kartoflerne på et mandolinjern i 0,75 mm tykkelse
3. Smelt smørret i en lille kasserolle
4. Tag et fad og kom et bagepapir inden i fadet (jeg bruger et fad på 24×14 cm)
5. Pensl bagepapiret med lidt af smørret
6. Læg nu et lag af kartoflerne nederst i formen
7. Pensel laget med smør
8. Gentag med at lave et lag med kartofler og pensle med smør. Drys engang imellem med salt peber. Jeg laver altid mindst 10 lag.
9. Kom et stykke sølvpapir oven på kartoflerne
10. Stil noget tungt (eksempelvis et andet fad) oven på sølvpapiret, så kartoflerne er under pres i ovnen
11. Bag kartoflerne 40 minutter midt i en forvarmet ovn på 180 grader.
12. Tag fadene ud og lad dem køle helt ned
13. Tag fadene og kom dem i køleskabet til dagen efter. Kartoflerne skal fortsat være under pres i køleskabet
14. Tag kartoflerne ud af fadet ved at løfte bagepapiret op
15. Mens kartoflerne stadig er kolde skæres portionsanretninger ud
16. Kom de udskårne stykker på en bageplade med bagepapir
17. Bag kartoflerne i 30-40 minutter (indtil de får farve) i en forvarmet ovn. De sidste 10 minutter skal være på varmluft
18. Pommes Anna er nu klar til servering
19. Velbekomme!

Rødkål

Et traditionelt stykke af julen, som vi skulle prøve at lave selv.

Det tager lidt tid, men resultatet bliver rigtig godt. Det er jo nok kun en ret, vi vil lave i december.

3 t	Udgivet den 2. december 2013
4 personer	Dann Bleeker Pedersen

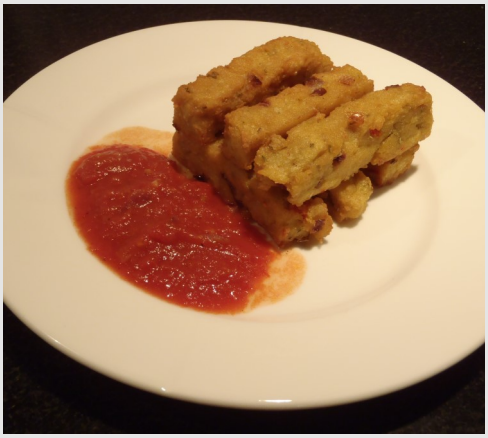
Ingredienser

- Et (lille) rødkål
- 260 gram sukker
- 3½ dl eddike
- ½ spsk salt
- 200 gram ribsgele
- Lidt atamon (til at skylle glas)

Fremgangsmåde

1. Fjern de yderste blade fra rødkålen
2. Skær rødkålen over på midten
3. Fjern stokken fra rødkålen
4. Hak rødkålen i den størrelse, der ønskes (jeg gør det i grove stykker). 500 gram hakket rødkål passer til resten af opskriften
5. Kom den hakkede rødkål op i en stor gryde
6. Hæld eddiken over rødkålen og lad det simre i en times tid ved lav (3/9) varme
7. Hæld sukkeret, ribsgele og saltet i gryden. Tilsæt eventuelt yderligere krydderier om ønsket
8. Lad det simre videre i ca. 2 timer, til det får den ønskede konsistens
9. Skyl et par sylteglas i først kogende vand og derefter atamon
10. Kom den varme rødkål på glas og luk dem straks. Den kan holde et par uger i køleskabet
11. Velbekomme!

Stegt polenta med rødløg og chili



Dette er en italiensk majsgrød, der kan spises ligesom kartofler. Det smager overraskende godt.

Her er den stegt og serveret med samme sovs, som vi bruger til patatas bravas.

50 min	Udgivet den 11. januar 2013
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ rødløg
- 1 frisk rød chili
- ½ tsk salt
- ½ tsk stødt peber
- ½ spsk tørret rosmarin
- 1 fed hvidløg
- 500 ml vand
- 190 gram majsmel
- 1 spsk olie
- ½ dl olie

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak rødløget fint
2. Vask chilien, skær dem op, fjern frøene og hak den fint
3. Varm en pande op til middel (6/9) varme
4. Skræl og hak hvidløget
5. Kom ½ spsk olie på panden
6. Kom løg, chili og hvidløg på panden
7. Efter det har steget i ca. 4 minutter skrues ned på lidt lavere varme
8. Kom vandet på panden
9. Bland salt, peber og rosmarin i panden
10. Rør godt rundt
11. Når vandet begynder at koge tilsættes majsmelet
12. Rør konstant rundt indtil det hele bliver til en klump
13. Mens det stadig er varmt kommes polentaen over på en stor flad tallerken og spredes ud, så den bliver flad og er ca. 1½ cm høj
14. Lad nu polentaen køle af, og kom den eventuelt i køleskabet, hvis retten forberedes i god tid
15. Kom polentaen over på et skærebræt
16. Skær polentaen i stænger på ca. 8x1½-2 cm
17. Varm en pande op til medium (6½/9) varme og tilsæt ½ dl olie
18. Kom stængerne af polenta op på panden og lad dem stege på alle fire sider i ca. ½ minut pr. side
19. Tag polentaen fra panden og kom den over på en tallerken
20. Serveres straks mens de stadig er sprøde
21. Velbekomme!

Stegte kartofler i rød sovs med tomat og sennep

Denne ret blev til i en ”tøm skabene” uge. Den er nem at lave og smager godt. Den kan både bruges som tilbehør, i en tapas anretning og som selvstændig middagsret.

Retten er ikke specielt krydret, men mere fyldig i smagen. Den kræver dog en del ingredienser, heldigvis er det ofte ting, man alligevel har derhjemme.

45 min	Udgivet den 8. september 2013
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 stort løg
- 1 dåse (400 ml) flåede tomater
- 2 fed hvidløg
- 1 grøn peberfrugt
- 4 tsk grov sennep (jeg brugte en hjemmelavet)
- 1 tsk sukker
- ½ tsk paprika
- ½ tsk fint salt
- ½ tsk sort kværnet peber
- 1½ spsk timian
- 1 kg store kartofler
- 1½ spsk olie

Fremgangsmåde

1. Blend tomaterne
2. Skræl og hak hvidløget
3. Skræl og hak løget groft
4. Vask og skær peberfrugten i tern
5. Vask og skræl kartoflerne
6. Skær kartoflerne i grove stykker af ca. 1 cm tykkelse og 2×2 cm i overfladen
7. Varm en sautepande op til mellemhøj varme (7/9)
8. Kom olien op på panden
9. Når panden er varm kommes kartoflerne på
10. Kartoflerne steges under jævnlig omrøring til de er lidt møre. Det tager ca. 10 minutter
11. Kom løg, hvidløg og peberfrugt på panden og rør godt rundt
12. Vent 1 minut og tilsæt nu sennep, paprika, timian og sukker
13. Vent yderligere 2 minutter med jævnlig omrøring
14. Tilsæt nu salt, peber og de blendede tomater
15. Skru ned på lav (2/9) varme
16. Lad retten simre i minimum 20 minutter, mens der jævnligt røres rundt
17. Retten er klar til servering straks
18. Velbekomme!

Kung Pao kylling med ris

En lidt kompliceret ret, men den smager super. Kyllingen skal marineres og saucen skal laves og så skal kyllingen steges.

Der er peanuts i denne version og ikke rå jordnødder (som traditionen ellers foreskriver). Den kan nemt blive for stærk, så derfor er der mindre chili i, end de fleste opskrifter.

Som det fremgår af opskriften, skal der bruges en wok til retten. Server med ris.

1 t	Udgivet den 1. oktober 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kylling

- 2 kyllingefileter
- 3 fed hvidløg
- 3 cm ingefær
- 3 løg
- 1 spsk sichuan peber
- 3 tørrede chilier
- 50 gram Peanuts
- 2 spsk olie

Sauce

- 1 tsk mørk soja
- 1 tsk lys soja
- 2 tsk kinesisk eddike
- 1 tsk sesamolie
- 1 spsk vand
- 3 tsk sukker

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Skær kyllingen i mindre stykker (ca. 1½ x 1½ cm)
2. Bland alle ingredienserne (lys soja, risvin, salt, vand og majsstivelse) til marinaden
3. Kom kyllingerne i en dyb tallerken og kom marinaden over dem
4. Stil kyllingen til at hvile i køleskabet i minimum 30 minutter – men gerne mere
5. Bland ingredienserne (mørk soja, lys soja, sukker, vand, sesamolie og kinesisk eddike) til saucen i en skål. Stil skålen væk
6. Skræl ingefæren og hak den fint
7. Skræl hvidløgene og hak dem fint
8. Skræl og hak løgene i store stykker (2×2 cm)
9. Bræk de tørrede chilier i små stykker – brug evt. en morter, hvis det skal være meget små stykker
10. Varm en wok op til høj varme (9/9)
11. Tilsæt olie på wokken
12. Når olien er varm tilsættes chili og sichuan peber
13. Lad det være på wokken
14. Kom kyllingestykkerne (inkl. evt. overskydende marinade) på wokken
15. Steg i 2 minutter
16. Tilsæt ingefær og hvidløg til wokken
17. Steg videre indtil kyllingen næsten er gennemstegt

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Marinade

- 2 tsk lys soja
- 1 tsk risvin
- ½ tsk salt
- 1 spsk vand
- 1 tsk majsstivelse

Fremgangsmåde (fortsat)

18. Tilsæt løgene på wokken
19. Steg i ca. 4 minutter og skru da ned til mellem varme (4/9)
20. Tilsæt saucen og rør godt rundt
21. Efter ca. 3 minutter tilsættes peanuts
22. Smag til med salt hvis nødvendigt
23. Retten kan serveres straks.
24. Velbekomme!

Wokblanding med nudler og oksekød

Dette er en gryderet, kombineret med nudler.

Man kan bruge mange forskellige grøntsager, men disse kan vi bedst lide. Nudlerne skal koges, inden de puttes i retten.

Det var svært at finde et navn til retten, så derfor blev det til wokblanding med nudler og oksekød, for det er der jo i :-)

45 min	Udgivet den 3. april 2010
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ dl rødvinseddike
- 1 terning oksebouillon
- 2 fed hvidløg
- ½ tsk estragon
- 1 spsk timian (kan være mindre)
- 1 tsk peber
- 1 tsk salt
- 2 spsk olie
- 1 stor rød peber
- 250 gram skåret oksekød i strimler
- 2 store løg
- ½ ds (75 gram) majs
- 1 ds med 140 gram koncentreret tomat
- 2 gulerødder
- 125 gram nudler
- 200 ml kokosmælk

Fremgangsmåde

1. Bland rødvinseddike, bouillon, hvidløg og krydderierne sammen i en beholder
2. Hak løgene i grove stykker
3. Skær den røde peber i store stykker
4. Skær kødet i passende stykker
5. Riv gulerødderne i nogle mellemstore strimler
6. Varm wokken op på høj varme
7. 2 spsk olie kommes i wokken
8. Kødet kommes i med det samme og det svitses
9. Når kødet er blevet lidt brunt, kommes blandingen med rødvinseddike i
10. Kom løgene i og svits/"kog" dem i ca. 5 minutter
11. Skru ned på halv varme for wokken
12. Kom majsene i wokken (husk at hælde vandet fra inden) og lad det stå i 3-5 minutter
13. Bland tomatpastaen i retten
14. Kog nudlerne i en kasserolle – ca. 5 minutter
15. Bland nudlerne i retten under kraftig omrøring
16. Bland gulerødderne i under kraftig omrøring
17. Bland kokosmælken i
18. Lad det simre i ca. 5 minutter (de sidste minutter kan sagtens være på komfurets eftervarme… hvis man da ikke lige har induktion)
19. Server straks
20. Velbekomme

Brunch

Amerikanske pandekager

Pandekager er jo en del, af en god brunch og selvfølgelig skal de så være hjemmelavede.

Disse er tykke og fyldige og rigtig gode. De er heldigvis ikke besværlige at lave.

De er populære hos personer i alle aldre.

Serveres med ahornsirup, flormelis og evt. marmelade.

40 min	Udgivet den 4. august 2012
12 stk	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 50 gram smør
- 350 gram mel
- 1 tsk salt
- 2½ tsk sukker
- 7 tsk bagepulver – evt. mindre
- 3 æg
- 4 dl mælk
- Fedtstof til at stege i (jeg brugte en flydende oliemargarine)

Fremgangsmåde

1. Smelt smørret i en gryde
2. Bland de tørre ingredienser i en skål
3. Med en elpisker blandes de tørre ingredienser med mælk og æg til de samles
4. Pisk nu den smeltede smør i
5. Varm en pande op på mellem varme (5/9) og kom lidt fedtstof på
6. Med en stor ske tages nu lidt af dejen op på panden og hældes ud, så der laves pandekager på ca. 15 cm i diameter – der kan være to på samme tid på vores pande
7. De bages på den ene side, indtil de begynder at være faste
8. Herefter vendes de og bages i nogle minutter på den anden side
9. Vend dem en sidste gang i et minuts tid
10. Gentag trin 6-9 indtil der ikke er mere dej
11. Pandekagerne serveres nu i en stak på bordet
12. Velbekomme!

Blødkogt æg

Æg er en fantastisk spise. Det blødkogte æg er et af de bedste, når de laves helt rigtigt.

10 min	Udgivet den 7. marts 2013
1 person	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 æg (eller et passende antal)
- Vand

Fremgangsmåde

1. Fyld en kasserolle med vand, så det er næsten op til toppen (dette er i modsætning til mange klassiske metoder, hvor vandet kun lige skal dække. Det skal det ikke her for at temperaturen i vandet ikke falder for meget, når ægget kommer i)
2. Varm vandet op uden låg på høj (8/9) varme, indtil der er en del bobler i bunden af kasserollen og den første damp begynder at komme
3. Kom nu ægget i kasserollen
4. Hold temperaturen i vandet, så det ikke kommer til at buldrekoge, men holder sig som beskrevet i skridt 2
5. Efter 6 minutter tages ægget op
6. Lad det hvile i 1 minut
7. Ægget er nu klar til servering
8. Velbekomme!

Mysli

Dann var sød at foreslå, at lave mysli selv, da vi skulle have gæster til brunch.

Det smager fantastisk. Meget bedre end det der kan købes i butikkerne.

I sådan et glas, er der til mange skåle yoghurt.

1 t 30 min	Udgivet den 5. august 2012
1,5 litersglas	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 spsk ahornsirup
- 50 gram honning
- 1 dl vand
- 1 knivspids stødt kanel
- 200 gram havregryn
- 75 gram mandler
- 75 gram hasselnødder
- 50 gram solsikkekerner
- 1½ dl rosiner

Fremgangsmåde

1. Hak mandler og hasselnødder til en passende konsistens (i stykker men ikke helt fint)
2. Sæt en gryde med på svag varme (1/9) og lun roligt vand, ahornsirup, honning og kanel
3. Kom bagepapir på en bradepande og fordel havregrynene ud på den
4. Kom havregrynene ind midt i en forvarmet ovn på 160 grader
5. Efter 15 minutter fjernes bradepanden fra ovnen
6. Mandlerne, nødderne og solsikkekernerne blandes i havregrynene og der røres godt rundt
7. Hæld nu blandingen fra gryden ud over bradepanden og bland igen indholdet rigtig godt (det er vigtigt, at det ikke klumper)
8. Kom bradepanden ind i ovnen i yderligere 25 minutter
9. Tag bradepanden ud af ovnen og bland rosinerne i blandingen
10. Lad den køle helt ned, inden det kommes i en lufttæt beholder
11. Myslien er nu klar til brug
12. Velbekomme!

Pocheret æg

Hvor svært kan det lige være at koge et æg? Faktisk ret svært har det vist sig.

Denne opskrift er kommet til efter en masse forsøg. Når det lykkedes smager det fantastisk.

Det smager super godt på et stykke ristet brød. Enkelt og godt.

10 min	Udgivet den 29. oktober 2013
1 person	Dann Bleeker Pedersen

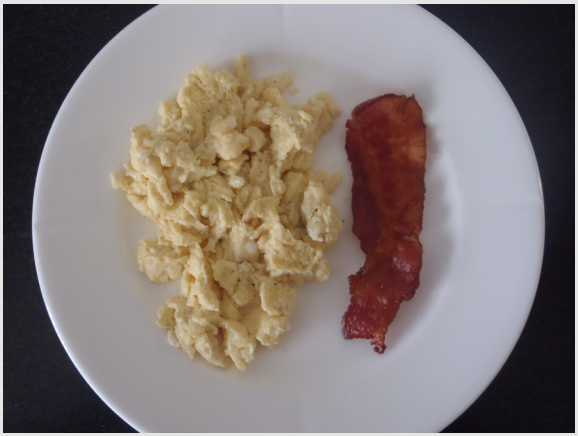
Ingredienser

- Æg (friske)

Fremgangsmåde

1. Varm en stor gryde fyldt med vand op til lidt før det begynder at koge (85 grader)
2. Skru ned på komfuret, så temperaturen holdes
3. Kom en tallerken ned i bunden af gryden (for at sikre mod, at æg-get rammer direkte mod bunden af gryden)
4. Slå et æg ud i en hulske
5. Lad den “ekstra” hvide dryppe af
6. Hæld nu ægget ned i vandet
7. Vent 3 minutter og 45 sekunder.
8. Tag ægget op med en hulske
9. Ægget skal serveres straks
10. Velbekomme!

Røræg



Røræg er en klassisk del af en brunch. Det er en super lækker måde at servere æg på, der kan varieres i det uendelige.

Denne opskrift er den helt klassiske opskrift.

20 min	Udgivet den 24. marts 2013
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 7 æg (360 ml)
- 130 ml mælk
- 1 tsk salt
- ½ tsk friskkværnet peber
- 1 spsk olie

Fremgangsmåde

1. Slå æggene ud i en skål
2. Pisk æggene lidt sammen
3. Pisk salt, peber og mælk ned i skålen
4. Varm en pande op til middelhøj (6/9) varme
5. Kom olien på panden
6. Når olien er varm, hældes hele blandingen på panden
7. Under løbende omrøring varmes æggene igennem til de bliver faste i konsistensen
8. Panden tages af varmen
9. Røræggen er nu klar til servering
10. Velbekomme!

Røræg med karry og spinat

Dette er en udvidet form for røræg, der passer rigtig godt til en brunch eller bare lidt forkælelse i en weekend.

Det ser flot ud og smager godt, selvom det var lidt mærkeligt første gang, da det jo ikke ligner røræg, som vi kender det.

Det skal prøves.

30 min	Udgivet den 9. december 2012
2-3 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 7 æg (360 ml)
- 110 ml mælk
- 1½ spsk olie eller smør
- 1 tsk salt
- ½ tsk friskkværnet peber – evt. hvid for farvens skyld
- 2 tsk stødt gurkemeje
- 2 tsk stødt karry
- 1 tsk citronsaft
- 100 gram frosset spinat (det er nemmere at have stående end frisk)

Fremgangsmåde

1. Varm en kasserolle op med vand til det koger
2. Kom spinaten ned i kasserollen og lad det koge i ca. 3 minutter
3. Fjern spinaten med en hulske og tag kasserollen væk fra varmen
4. Slå æggene ud i en skål
5. Hæld mælken i skålen
6. Tilsæt salt og peber
7. Pisk godt i skålen til det bliver en ensartet væske
8. Varm en pande op til middel (6/9) varme
9. Tilsæt fedtstoffet
10. Kom gurkemeje og karry på panden og rør godt rundt
11. Lad det bruse lidt op i ca. 1 minut
12. Hæld nu indholdet fra skålen op i panden
13. Under løbende omrøring varmes æggene igennem til de bliver faste
14. Når æggene er næsten faste tilsættes spinaten og der fortsættes med at røre rundt
15. Sprøjt citronsaften ud over panden og vend det hele godt rundt
16. Panden tages af varmen og røræggen serveres straks
17. Velbekomme!

Dip og den slags

Bearnaise mayonnaise

Mayonnaise med bearnaise smag. Kombinationen er nærliggende når man tænker på hvordan henholdsvis klassisk bearnaise og mayonnaise laves. Det holder heldigvis ikke kun i teorien men også i praksis.

En rigtig god dip/sovs.

30 min	Udgivet den 3. marts 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Bearnaise mayonnaise

- 1 spsk tørret estragon
- 2 spsk hjemmelavet bearnaiseessens (mindre hvis det er købt) – se nedestående opskrift
- 2 pasteuriseret æggeblommer
- 250 ml. (solsikke) olie

Bearnaiseessens

- 3 skalotteløg
- ½ dl og 3 spsk hvidvinseddike
- 3/4 dl hvidvin
- 1 spsk tørret estragon
- ½ tsk salt
- ½ tsk pebe

Fremgangsmåde til bearnaise mayonnaise

1. Lav eventuelt bearnaiseessesen (se nedenfor)
2. Kom æggeblommerne op i en skål
3. Hæld bearnaiseessensen op i skålen
4. Pisk det hele godt sammen, indtil det begynder at blive luftigt
5. Pisk nu forsigtigt ganske få dråber olie i skålen ad gangen
6. Efterhånden som olien bliver optaget nemmere og nemmere så piskes olien i i en tynd stråle
7. Når alt olien er pisket ned i skålen er det tid til at tilsætte den tørrede estragon
8. Knus den tørrede estragon med hånden og drys den ned i skålen
9. Pisk det godt sammen
10. Mayonnaisen er nu klar
11. Velbekomme!

Fremgangsmåde til bearnaiseessens

1. Skræl og hak løgene meget fint
2. Kom hvidvinseddike, hvidvin, finthakket løg, salt, peber og estragon op i en lille kasserolle.
3. Kog blandingen ind til lidt over halvdelen af væsken er væk på mellem (5/9) varme
4. Brug en si til at hælde blandingen over i en beholder. På den måde er det kun væsken, der er tilbage. Væsken der er tilbage kaldes bearnaiseessens. Indholdet i sien kan kasseres (eller benyttes i mayonnaisen til at give endnu mere smag).
5. Bearnaiseessesen er nu klar og kan enten bruges eller kommes i køleskabet

Chilisauce

”Chilisovs er svær at lave,” har Dann engang udtalt. Det er så sandt som det er sagt.

Dette er Danns bedste bud på en chilisauce, men han eksperimenterer stadig.

30 min	Udgivet den 22. juni 2009
Ca. 300 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Klassisk smag

- 1½ spsk eddike
- 2 tsk sukker
- 2 spsk chili
- 2 ds tomat
- 3 spsk olie
- 2 knivspids spidskommen

Med krydret smag

- 140 gram dobbelt koncentreret tomat (stor dåse)
- 1 dl raspolie
- 1½ dl vand
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 fed presset hvidløg
- 1 spsk chiliflager
- 1 spsk sukker
- 1/2 tsk citronsaft
- 1 spsk friskrevet tørret ingefær

Fremgangsmåde

Fremgangsmåde til klassisk smag

1. Bland alle ingredienserne sammen i en skål
2. Stil skålen i køleskabet i en uges tid inden den bruges
3. Velbekomme!

Fremgangsmåde til krydret smag

1. Chiliflagerne og vandet kommes i en lille gryde
2. Bring gryden i kog
3. Kog indtil det bliver til en meget tyk grød.
4. Tag gryden af varmen
5. Bland alle de øvrige ingredienser i gryden
6. Kom indholdet op i en skål og lad det køle af
7. Sæt det i køleskabet et par dage, inden det bruges
8. Velbekomme!

Humus krydret med chili og spidskommen

Dann har flere gange prøvet at lave humus, men først nu kan vi lide det.

Det er rigtig godt at dyppe i.

12 t 30 min	Udgivet den 3. februar 2013
Ca. 700 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl sesamfrø
- 1 frisk chili
- 1 tsk spidskommen
- 2 tsk salt
- 2 tsk peber
- 5 spsk citronsaft
- 3 fed hvidløg
- 200 gram kikærter
- 1½ dl olivenolie

Fremgangsmåde

1. Stil kikærterne i blød natten over i køleskabet (mindst 12 timer)
2. Dræn kikærterne og skyl dem
3. Kog kikærterne 1 time i rigeligt vand
4. Dræn vandet fra kikærterne og sæt dem til at køle af
5. Varm en ovn op til 175 grader
6. Spred sesamfrøene ud på en bradepande
7. Kom bradepanden i ovnen i 6 minutter til sesamfrøene bliver lidt gyldne
8. Lad sesamfrøene køle af
9. Skyl chilien, skær den op på langs og fjern eventuelt frøene (af hensyn til styrken)
10. Hak chilien fint
11. Skræl hvidløget og skær enderne af
12. Kom sesamfrøene og olivenolien op i en foodprocesser
13. Kør foodprocessoren på maksimal styrke i 1 minut
14. Kom de kogte kikærter, den hakkede chili, salt, peber, citronsaften og spidskommen op i foodprocesseren
15. Pres hvidløgene ud i foodprocesseren
16. Kør foodprocesoren på højeste trin i 3 minutter
17. Smag eventuelt til med krydderier. Humussen er nu klar til servering.
18. Velbekomme!

Hvidløgsmayonnaise

Dette kan bruges som dip til brød og smager godt. Det kan også bruges som tilbehør til diverse retter.

15 min	Udgivet den 19. maj 2009
Ca. 250 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 tsk sennep
- 1 knivspids cayenne-peber
- 1 tsk salt
- 1 spsk citronsaft
- 2 æggeblommer
- 1 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie (evt. mere hvis man synes)
- 1 dl rapsolie

Fremgangsmåde

1. Pres hvidløgene ud i en morter, og stød hvidløget sammen med 1 tsk olivenolie indtil det hele er en våd hvid masse
2. Tilsæt op til 4 spsk olie lidt ad gangen, mens morteren bruges og konsistensen holdes
3. Tilsæt de yderligere ingredienser med undtagelse af olien og stød det sammen. Tilføj evt. lidt olie, hvis konsistensen kræver det
4. Flyt det til en skål og tilsæt æggeblommerne mens der røres kraftigt rundt med et piskeris eller en maskine
5. Tilsæt meget lidt olie ad gangen under kraftig piskning
6. Når alt olien er kommet i, er hvidløgsmayonnaisen færdig
7. Velbekomme

Karrymayonnaise

Karrymayonnaise blev oprindelig brugt til kylling med korn, men kan også bruges til andre retter, der trænger til et lille pift.

15 min	Udgivet den 21. september 2009
Ca. 550 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 pasteuriseret æggeblommer
- ½ tsk Dijonsennep
- 1 spsk hvidvinseddike
- 2 spsk vand
- 1½ tsk citronsaft
- 3 knivspids karry
- 1 knivspids koriander
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- ½ L (raps)olie

Fremgangsmåde

1. Bland alle ingredienser på nær olien i bunden af en skål
2. Pisk det hele godt til det begynder at “tage luft”
3. Tilsæt lidt olie og efterhånden som olien bliver absorberet af æget og det bliver mere stift, kan resten af olien tilsættes i stadig stigende mængde under kraftig piskning
4. Nu er mayonnaisen klar til servering

Pesto

En helt klassisk pesto med basilikum der smager lige som den skal.

Pesto kan naturligvis varieres ud i det uendelige, men denne variant med basilikum er og bliver nu en klassiker i vores køkken.

30 min	Udgivet den 27. maj 2009
Ca. 170 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 spsk pinjekerner
- 50 gram parmesanost
- 2 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 håndfuld (ca. 1-1½ dl) basilikumblade

Fremgangsmåde

1. Rist pinjekernerne på en pande
2. Pres hvidløget ud i en blender og tilsæt basilikumbladene
3. Tilsæt salt og peber
4. Riv parmesanosten og kom den i blenderen
5. Kom pinjekernerne i blenderen
6. Hæld olien over
7. Blend til det har en ensartet flydende konsistens
8. Kan serveres straks, eller opbevares i køleskabet indtil servering
9. Velbekomme

Relish

Relish kan bruges som tilbehør til krydrede retter og blev første gang anvendt til Tandoori inspireret kylling. Det kan dog bruges til mange andre ting og holder sig rigtig godt i køleskabet.

Denne relish smager krydret og syrligt på samme tid.

1 t	Udgivet den 26. juli 2012
1 stylteglas på ½L	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 agurker
- 1 gul peber
- 1 (stort) rødløg
- 1½ dl lagereddike
- 1 dl sukker
- 1 tsk gule senneps-korn
- 1 rød chilipeber
- 1 tsk atamon
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Hak peberfrugten fint
2. Skræl og hak rødløget fint
3. Fjern kernerne i agurkerne (skær den op på langs og fjern kernerne med en teske)
4. Hak agurkerne fint
5. Fjern kernerne i chilien (skær den op på langs og fjern kernerne med en teske)
6. Hak chilien fint
7. Kom chili, agurk og peberfrugten op i en skål
8. Tilsæt salt og bland det godt rundt
9. Lad blandingen hvile i 15 minutter. Hæld eventuelt den væske fra, der samles i bunden af skålen
10. Kom eddiken, sukkeret og de gule sennepskorn op i en kasserolle
11. Bring gryden i kog og lad det simre i ca. fem minutter
12. Kom indholdet fra skålen op i gryden og rør godt rundt
13. Vent to minutter og sluk så for varmen
14. Når temperaturen er mindsket lidt kommes atamonen i og der røres godt rundt
15. Kom nu straks blandingen på et sylteglas. Luk låget og kom det i køleskabet
16. Efter ca. 24 timer er relishen færdig. Det kan holder sig i et par måneder i køleskabet… men vores har aldrig holdt så længe
17. Velbekomme!

Salsa (medium stærk)

Kan bruges som dip til nachos, men kan også bruges som tilbehør til mange andre ting.

Man kan selv variere styrken ved at tilsætte mere eller mindre chili.

Den smager endnu bedre efter en dag i køleskabet.

30 min	Udgivet den 5. juni 2009
Ca. 600 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 1 dåse hakkede tomater (400 gram)
- 1 spsk tomatpure
- 1 tsk chiliflager
- 1/4 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk oregano
- 2 tsk citronsaft

Fremgangsmåde

1. Hak løget i små stykker
2. Blend evt. tomaterne hurtigt, hvis “klumperne” skal være mindre. Det afhænger af smag. Jeg gør det selv.
3. Varm en pande op og tilsæt olivenolien, når panden er varm
4. Svits løgene til de bliver klare (men ikke brune)
5. Pres hvidløgene og lad det være sammen med løgene i 15 sekunder
6. Tilsæt de øvrige ingredienser under kraftig omrøring
7. Skru ned på svag varme og lade salsaen simre i ca. 30 minutter til den bliver en tyk grød
8. Hæld salsaen over i en skål og kom den i køleskabet
9. Serveres ved stuetemperatur eller lidt under
10. Velbekomme!

Tapanade med hvidløg og tomat

Benyttes igen som dip til brødet eller tilbehør til andre retter. Konsistensen minder lidt om mos.

Der er meget hvidløg i, så man skal måske lige tænke over, hvem man skal møde dagen efter. Kan gemmes i køleskabet, hvis man lige sørger for, at olien dækker overfladen, så der ikke kommer luft til den.

1 t 30 min	Udgivet den 26. april 2009
Ca. 450 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 spsk olivenolie
- 1 glas hakkede soltørrede tomater i olie (285 gram i alt, 145 uden væde)
- 8 fed hvidløg (40 gram)
- 15 gram parmesan (fylder 2/3 dl, når den er revet)
- 2 spsk basilikum

Fremgangsmåde

1. Pres hvidløgene
2. Parmesanen rives
3. Kom alle ingredienserne i en blender og blend i ca. 1 minut (kig efter konsistensen). Jeg har forsøgt at bruge en stavblender, men det virker ikke nær så godt som en rigtig blender. Skal der bruges en stavblender, så del det op i mindst to portioner og fordel olien mellem dem.
4. Lad tapanaden trække en times tid i køleskabet inden den serveres
5. Velbekomme

Tzatziki

Tzatziki er græsk inspireret og vi får det, når vi skal have græske kartofler m.m.

Det smager dog generelt super godt til at dyppe brød i.

Det kan sagtens gemmes i køleskabet, men vær lige opmærksom på, at det smager mere af hvidløg, jo længere det står.

3 t 30 min	Udgivet den 23. april 2009
Ca. 700 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 gram (½ liter) yoghurt naturel
- 1 agurk
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Hæld yoghurten op i to kaffefiltre og stil den til afdrypning i køleskabet mindst to timer før næste skridt. Der skal meget væde ud.
2. Snit hvidløget meget fint
3. Bland hvidløget i yoghurten
4. Tilsæt 1 tsk salt og ½ tsk peber og bland sammen
5. Skær agurken i to lige stor dele
6. Første del af agurken rives til nogle meget små stykker
7. De afrevne stykker presses så vandet løber fra dem – brug evt. noget køkkenrulle eller et viskestykke
8. Bland de afrevne stykker i blandingen og rør godt rundt
9. Tag den anden halvdel af agurken og skær den i nogle små stammer på ca. 3 ml x 3 ml x 20 ml.
10. Drys 1 spsk salt ud over de små stykker agurk og lad det trække i ca. 5 minutter
11. Bland nu agurkerne i yoghurten og du har noget tzatziki.
12. Sæt til afkøling i køleskabet i mindst en times tid, men gerne en dags tid, inden brug (skal det bruges med det samme, skal der mere hvidløg i)
13. Velbekomme!

De små stykker agurker er noget jeg synes om, men bestemt ikke standard. Skal det være helt standard, så riv i stedet hele agurken, men brug så 1 spsk salt til de revne stykker.

Sødt & Salt

Bleekers Crackers

Dette er en sprød kiks med en super smag, der smager lige så godt som dem, der kan fås i butikkerne.

De er nemme at lave, når man først finder ud af hvordan. De bliver bedst, når de bliver rullet på en pastamaskine, men de kan også laves med en kagerulle.

Krydderier til drys kan vælges efter smag og behag.

35 min	Udgivet den 26. september 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 ml vand
- 400 gram hvedemel
- 2 tsk sukker
- 2 tsk salt
- 3 spsk olie
- Krydderier til drys (vi bruger peber, saltflager, timian, rosmarin, oregano, citronpeber, jomfru i det grønne frø og lignende)

Fremgangsmåde

1. Bland hvedemel, sukker og salt i en skål
2. Hæld vand og olie op i skålen
3. Ælt det hele godt sammen i et par minutter
4. Lad dejen hvile tildækket i 15 minutter
5. Del dejen i fire lige stor stykker
6. Rul hvert stykke fladt (ca. 1 cm i højden)
7. Kør nu hvert stykke på en pastamaskine på den første indstilling (0) et par gange
8. Kør herefter de enkelte stykker på hastighederne 1, 2 og 3 en ad gangen
9. Tag en af de udrullede “baner” og placer den fladt på et bord
10. Forbered en bageplade med bagepapir
11. Kom vand på en hånd og kør den over dejen, så den bliver fugtig på overfladen
12. Drys med de valgte krydderier
13. Skær dejen op ved først at dele den på langs i to stykker.
14. Skær herefter “skiver” af ca. 2 cm bredde
15. Tag nu de skårne crackers og kom dem over på bagepapiret på bagepladen, så de ligger hver for sig
16. Bag nu hver bageplade i 12 minutter på 200 grader
17. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af i mindst 5 minutter på en bagerist, inden de serveres
18. Gentag skridt 9 til 17 for de sidste stykker
19. Bleekers Crackers er nu klar

Fladbrøds chips med grahamsmel

Kan bruges som tilbehør til alt, hvad man kan finde på. Det er sprødt og smager af fuldkorn. Kan bruges i stedet for chips til dip eller humus.

Eller de kan bare spises uden noget, hvis man spørger Signe.

En ulempe er dog, at de skal spises samme dag, da de ellers bliver kedelige.

40 min	Udgivet den 6. februar 2013
72 stykker (12 runde brød)	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 350 gram grahamsmel
- ½ tsk salt
- 5 spsk olie
- 3 dl vand

Fremgangsmåde

1. Bland mel og salt i en skål
2. Bland olien og vandet i skålen
3. Ælt dejen godt i 3-5 minutter
4. Stil dejen til at hvile i 30 minutter
5. Del dejen i 12 stykker
6. Form hver del af dejen til en kugle
7. Sæt kuglerne til at hvile i 10 minutter
8. Rul en kugle ud til en flad pandekage
9. Bag brødet på en tør pande ved middel høj (6/9) varme i 45-60 sekunder pr. side til det tager farve
10. Tag brødet fra panden og placer det på et skærebræt
11. Skær “chips” ud af pandekagen på samme måde som der skæres stykker af en lagkage
12. Gentag skridt 8 til 11 for hver dejkugle
13. Lad dem køle af i mindst 1 minut
14. Kan serveres straks. Bemærk at de skal spises samme dag som de bliver lavet, da de ellers bliver “bløde”.
15. Velbekomme!

Hjemmelavet kartoffel chips på pande

Det er noget helt andet end de chips, man køber i butikkerne. De smager godt, men er noget besværlige at lave.

Det er dog lidt forkælelse, hvis det er tiltrængt.

15 min	Udgivet den 23. juni 2010
-	Dann Bleeker Pedersen

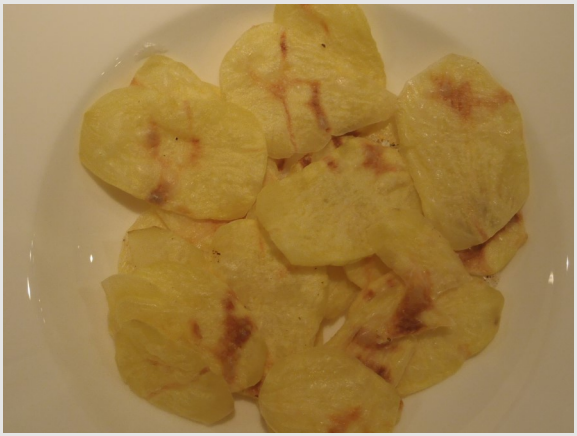
Ingredienser

- Kartofler
- Olie
- Salt
- Krydderier efter eget ønske

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær kartoflerne i lige store skiver på ca. 1 millimeters tykkelse
3. Vend de skårne kartoffelskiver i krydderierne (inkl. salt)
4. Hæld olien på en pande, så hele bunden er dækket og varm den op på høj varme
5. Når olien er varm, steges kartoffelskiverne i ca. 1 minut per side. Når de begynder at blive gyldne lidt inde fra kanten er de klar til at blive vendt. Der skal ikke være flere kartofler end de alle kan ligge direkte på panden. De må ikke være ovenpå hinanden.
6. Tilsæt eventuelt lidt salt og andre krydderier mens de er på panden.
7. Placer kartoflerne på en bageplade
8. Gentag punkt 5 til 7 indtil alle kartoflerne har været på panden.
9. Kom kartoffelskiverne i ovnen i ca. 7 minutter ved 225 grader (vigtigt: hold øje med den. Når de bliver brune i kanten, skal de ud)
10. Lad kartoffelskiverne hvile i ca. 10 minutter på et fedtsugende underlag. Dette trin kan eventuelt springes over, hvis man er lækkersulten i en fart
11. Chipsene er nu klar til servering
12. Velbekomme!

Hjemmelavet kartoffel chips i mikroovn



Disse kræver ikke meget arbejde, men det er svært at ramme det rigtige minuttal, så de bliver sprøde og ikke brune.

Men når man så først har fundet ud af det, så har man nogle sunde chips.

5 min	Udgivet den 16. februar 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Kartofler
- ½ tsk olie pr. kartoffel
- Salt efter smag
- Krydderier efter eget ønske

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær kartoflerne på en mandolin i 0,75 mm tykkelse
3. Kom kartoffelstykkerne op i en skål
4. Drys eventuelt med lidt salt, en halv tsk olie pr. kartoffel og eventuelt et krydderi. Vend kartoflerne godt rundt i skålen. Dette skridt kan springes over. Det er ikke nødvendigt, men giver lige lidt mere smag.
5. Forbered en tallerken med bagepapir
6. Kom kartoffelskiverne på bagepapiret. Der må kun være et lag
7. Kom tallerknen i mikroovnen på 800W i 6 minutter og 15 sekunder (hvis der er kartofler på midten af tallerken. Alternativt 5 minutter og 30 sekunder. Bemærk at dette afhænger fuldstændigt at den enkelte mikroovn og kartoflerne, så efter ca. 3½ minut er det nødvendigt at holde øje de første par gange.
8. Tag de færdige chips fra tallerkenen og sæt dem til at køle af på en bagerist i et par minutter. Her får de lidt mere sprødhed.
9. Chipsene er nu færdig
10. Velbekomme

Saltmandler

Vi smagte på et tidspunkt mandler med salt, og de smagte så godt, at det selvfølgelig skulle prøves herhjemme.

De er perfekte til en snack og kan bruges i stedet for peanuts og lignende.

15 min	Udgivet den 23. maj 2009
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram mandler
- 1 spsk groft salt
- 1 tsk paprika
- 2 spsk olie

Fremgangsmåde

1. Stød salt og paprika sammen i en morter indtil det bliver lige så fint som mel eller flormelis
2. Kom mandlerne i et fad, så de ligger i 1-1½ lag og kom dem i en forvarmet ovn på 200 grader i 9 minutter (hold øje med farven. Når de begynder at blive mørke, skal de ud)
3. Strø olien udover mandlerne og vend dem samtidig
4. Lad dem hvile i et minut
5. Strø nu saltblandingen ud over mandlerne, mens de konstant vendes
6. Server mandlerne i en skål, når de er kølet ned
7. Velbekomme

Citronfromage

Lene elsker citronfromage, så Dann måtte i gang med at eksperimentere. Dette er resultatet. Det smager som en drøm.

Citronfromage er en enkel, klassisk og alligevel super velsmagende dessert. Den er godt som et syrligt efterspil til en tung hovedret.

7 t	Udgivet den 22. oktober 2014
4-5 personer	Dann Bleeker Pedersen

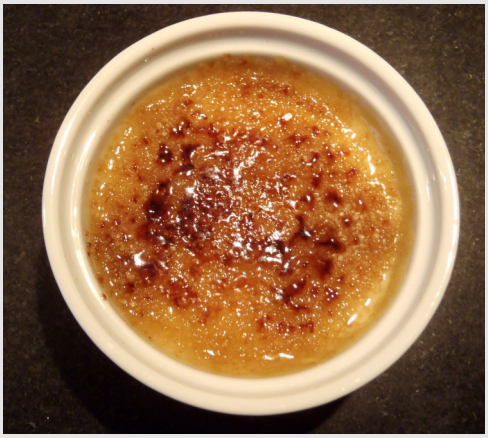
Ingredienser

- 3 blade husblas
- 3 pasteuriserede hele æg
- 100 gram sukker
- 1 økologisk usprøjtet citron
- Op til ½ dl citronsaft (se nærmere i fremgangsmåden nedenfor)
- 250 ml. fløde
- + fløde til flødeskum

Fremgangsmåde

1. Kom noget koldt vand op i en skål
2. Lig husblassen i blød i skålen. Den skal være der i minimum 10 minutter
3. Skyl citronen
4. Kom sukker og æg op i en skål
5. Riv citronskallen op i skålen
6. Pres citronsaften ud i en skål
7. Hvis der er mindre end 50 ml citronsaft tilføjes der mere, indtil der er 50 ml
8. Med en elpisker piskes æggene, sukkeret og citronsaften godt sammen
9. Smelt husblassen over et vandbad (den skal være helt smeltet)
10. Kom husblassen i æggeblandingen og pisk godt rundt
11. Pisk fløden til piskefløde
12. Vend forsigtigt piskefløden ned til æggene
13. Hæld nu det hele i en skål eller en portionsanretning
14. Kom et låg eller film på skålen og stil den i køleskabet i minimum 6 timer, men gerne længere.
15. Citronfromagen er nu klar. Server den gerne med lidt ekstra flødeskum
16. Velbekomme!

Crème brûlée



Dette er Signes yndlingsdessert og har været det siden, det blev lavet første gang i 2011.

Det er ikke så svært at lave. Det tager dog lidt tid, fordi det skal stå min. 6 timer på køl.

Det smager himmelsk af varmt sukker/karamel og kold creme i bunden.

8 t	Udgivet den 25. september 2011
8 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 5 dl fløde
- 2 dl mælk
- 1 stang vanilje
- 130 gram sukker
- 9-10 æggeblommer
- Rørsukker

Fremgangsmåde

1. Skær vaniljestangen over i to dele på langs
2. Fjern kornene fra vaniljestangen og gem dem (selve stangen skal også gemmes)
3. Kom fløde, mælk, vaniljekorn og vaniljestangen i en gryde og bring den til at koge
4. Lige så snart den koger, slukkes for varmen
5. Pisk æg og sukker i en skål, mens fløden køler af
6. Når blandingen i gryden er kølet af til ca. 50 grader, blandes de to ting sammen
7. Pisk det hele rigtig godt sammen
8. Kom blandingen i ca. 8 forme (1½ dl i hver)
9. Bag dem midt i ovnen i vandbad (der er forvarmet) ved 160 grader i ca. 45 minutter, indtil de bliver som gelé og der kommer en lille brun plet på toppen af den første. Vandet skal være op til samme niveau på formene, som der er indhold i formene. Bemærk at indholdet (rumfylden) typisk bliver mindre, når det bages
10. Tag dem ud af ovnen og køl dem ned til stuetemperatur
11. Stil dem på køl i mindst 6 timer (men gerne natten over)
12. Tag dem ud af køleskabet
13. Strø ca. 2 tsk. rørsukker ud over toppen af hver form. Det overflødige kan rystes af
14. Brænd dem af med en gasbrænder, indtil sukkeret begynder at karamellisere. Det kan med fordel gøres ad to omgange, så der kommer et enkelt eller to brændte områder
15. Serveres straks, så man får den kolde creme i bunden.
16. Velbekomme!

Panna Cotta

En anden populær dessert herhjemme er panna cotta. Det er en italiensk dessert og kan laves med smeltet chokolade, lakrids, frugtfarve og meget mere.

Vores yndlingssmag er dog en med citron. Den er frisk og blød. Skrællen fra en citron ligger i fløden, mens den varmes op og sies derefter fra.

6 t	Udgivet den 26. maj 2012
3-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram sukker
- 5 dl fløde
- 1 dl mælk
- 1 vaniljestang
- 4 blade husblas

Fremgangsmåde

1. Kom fløde og mælk i en kasserolle
2. Tænd for kasserollen på lav varme
3. Kom husblassen i en skål med koldt vand
4. Skær vaniljestangen op på langs og skrab kornene ud
5. Kom kornene og vaniljestangen op i kasserollen
6. Bland sukkeret i kasserollen
7. Skru op for kasserollen på middelhøj varme
8. Vent til væsken koger under omrøring og tag så kasserollen af varmen
9. Tag husblassen op ad skålen og pres dem sammen så vandet kommer ud
10. Tilsæt husblassen til kasserollen og rør godt rundt
11. Lad nu blandingen køle ned, mens der jævnligt røres rundt
12. Når blandingen når stuetemperatur hældes den op i ramakiner (eller lignende, der kan serveres)
13. Kom husholdningsfilm over den enkelte portion og kom dem nu i køleskabet
14. Vent mindst 5 timer, men gerne til dagen efter
15. Serveres straks ud af køleskabet
16. Velbekomme!!

Tiramisu

Denne dessert prøvede vi at smage i Rom og Dann havde lyst til at prøve at lave den.

Det tog en del forsøg, men nu smager den rigtig godt, med den rigtige mængde kaffe og likør.

Desserten er ”semi-freddo”, hvilket betyder, at den serveres direkte fra køleskabet, da den skal være kold.

7 t	Udgivet den 29. september 2011
5-6 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram lady fingers
- 4 æggeblommer
- 60 gram sukker
- 250 gram mascopone ost
- 1½ æggehvider
- 2½ dl stærk kaffe
- 3/4 dl Marsala (vin)
- 1 knivspids vaniljesukker
- Kakaopulver

Fremgangsmåde

1. Lav kaffen og kom den over i en skål
2. Bland Marsala i skålen med kaffen
3. Kom æggeblommerne og sukkeret i en skål
4. Pisk æggeblommerne og sukkeret lyse til en æggesnaps
5. Kom mascopone osten og vaniljesukkeret i blandingen og pisk det sammen
6. Kom æggehviderne i en anden skål
7. Pisk æggehviderne stive
8. Vend æggehviderne i cremen
9. Dyp en ladyfinger i kaffeblandingen, til den er halvt nede
10. Kom en ladyfinger i bunden af en skål/fad
11. Gentag skridt 8 og 10 indtil der er et helt lag ladyfingers i bunden af skålen
12. Kom et lag af cremen udover laget af ladyfingers
13. Drys kakao ud over cremen
14. Kom endnu et lag ladyfingers ud over cremen
15. Kom et sidste lag creme på kagerne
16. Stil den i køleskabet i mindst 6 timer, men gerne et helt døgn
17. Tag den ud af køleskabet og drys kakao over toppen
18. Server straks
19. Velbekomme!

Softice

Vi skulle selvfølgelig også prøve at lave softice. Det er overraskende nemt og smager godt.

Man kan f.eks. købe chokoladedrys og putte ud over. Man kan evt. rive noget chokolade selv.

7 min	Udgivet den 31. marts 2010
2-4 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1/4 l fløde
- 2 l vaniljeis

Fremgangsmåde

1. Tag isen ud af fryseren og skær den i nogle bjælker – ca. 20 bjælker af 1 liter is
2. Kom “bjælkerne” op i en skål og hæld fløden ned over
3. Lad isen stå og blive lidt blødere – ca. 5 minutter
4. Brug en håndmixer til at mikse det sammen, så det får den helt rigtige konsistens
5. Serveres med det samme
6. Velbekomme

Brunsviger

Det er sjældent, at der bliver bagt kage herhjemme, men denne havde Dann lyst til at bage.

Signe var begejstret og var med til at bage og spise af den sammen med nogle af vores naboer, da der kom en hel bræddepande kage ud af det.

2 t 30 min	Udgivet den 2. februar 2013
1 bradepande	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 50 gram (frisk) gær / 11 gram tørgær
- 50 gram sukker
- 75 gram smør
- 3 gram salt (½ tsk)
- 300 ml mælk
- 1 æg
- 600 gram hvedemel
- 150 gram smør
- 300 gram brun farin

Fremgangsmåde

1. Kom mælk, salt, sukker og smør op i en kasserolle
2. Varm kasserollen op, så smørret smelter
3. Lad kasserollen køle af til indholdet bliver lunkent
4. Opløs gæret i kasserollen og rør rundt til det bliver helt opløst
5. Hæld indholdet af kasserollen op i en skål
6. Slå ægget ud i skålen og pisk det ind i væsken
7. Hæld melet op i skålen
8. Ælt melet ind i væsken til det bliver en smidig dej. Det tager ca. 5 minutter
9. Lad dejen hæve under dækker i en time
10. Forbered en bageplade med et bagepapir
11. Rul dejen ud til en firkant så den passer på bagepladen
12. Kom dejen op på bagepladen og “stræk” den ud til kanterne
13. Lad dejen hæve under dækker i 40 minutter
14. Kom 150 gram smør og brun farin op i en kasserolle (brug eventuelt mere, hvis den skal være rigtig “snasket”)
15. Smelt smørret og den brune farin i kasserollen
16. Med alle fingrene laves der huller ned i dejen på samme måde som med et foccacia brød
17. Hæld glasuren ud af over kagen og spred den godt ud
18. Lav huller med en gaffel ned i dejen mange steder
19. Bag kagen i en forvarmet ovn på 200 grader i 20 minutter
20. Lad kagen køle af i 15 minutter inden den spises
21. Velbekomme!

Drømmekage

Drømmekage smager godt og er rimelig hurtig at lave.

Det er ikke så tit, at vi laver kage, men når vi gør, er denne en god en af slagsen.

Den er heldigvis nem at lave.

1 t 15 min	Udgivet den 6. april 2013
10 personer	Lene Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dejen

- 4 æg
- 250 gram sukker
- 250 gram hvedemel
- 2½ tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 2 dl mælk
- 50 gram smør

Fyldet

- 125 gram smør
- 150 gram kokosmel
- 250 gram brun farin
- ½ dl mælk

Fremgangsmåde

1. Kom sukkeret op i en skål
2. Slå æggene ud heri
3. Pisk æg og sukker sammen til en æggenaps
4. Kom smør og mælk i en kasserolle
5. Varm kasserollen op indtil smørret er smeltet
6. Bland mel, bagepulver og vaniljesukker i en skål for sig
7. Bland alle ingredienserne sammen i skålen og ælt det forsigtigt
8. Lad dejen hvile i 10 minutter under dække
9. Forbered en bradepande på ca. 20 x 30 cm med bagepapir
10. Rul dejen ud så den passer i bradepanden og kom over i bradepanden
11. Bag nu dejen i en forvarmet ovn på 200 grader i 20 minutter
12. Mens dejen er i ovnen kommes alle ingredienserne til fyldet op i en kasserolle og der røres godt rundt
13. Varm kasserollen op så indholdet nærmest koger i et par minutter (det tager ca. den tid, kagen skal bage i ovnen)
14. Efter de 20 minutter tages kagen ud af ovnen og fyldet hældes ovenpå kagen og fordeles rundt
15. Bag kagen i yderligere 5 minutter med fyldet
16. Tag kagen ud af ovnen og lad den køle af i 10 minutter
17. Kagen er nu klar til servering
18. Velbekomme!

Herregårdskage

Dette er den eneste opskrift i denne bog, som Lene har lavet helt selv.

Det er Danns yndlingskage, så den skulle vi prøve at lave.

Den er hurtig og nem at lave.

55 min	Udgivet den 22. november 2013
1 (lille) bradepande	Lene Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dej:

- 250 gram margarine
- 300 gram sukker
- 3 æggeblommer
- 400 gram mel
- 1 tsk. bagepulver
- 2 1/2 dl mel

Glasur:

- 3 æggehvider
- 250 gram flormelis
- 125 gram kokosmel

Fremgangsmåde

1. Margarine og sukker røres godt
2. Æggene røres i et af gangen
3. Derefter blandes resten i og røres sammen
4. Bages i bradepande i 15 min. ved 200 grader
5. Æggehviderne piskes stive.
6. Flormelis og kokosmel blandes let i.
7. Smøres oven på den bagte kage ,så snart den er kommet ud af ovnen.
8. Bag videre i 20 min. ved 150 grader
9. Serveres, når den er kølet af
10. Velbekomme

Hindbærsnitte

Hindbærsnitter og trøfler var Danns favoritkager, da han var barn - og er det faktisk stadig. Det var derfor nærliggende, at hans eksperimenter udi de søde sager skulle komme omkring hindbærsnitter.

Efter en del søgen på nettet kom han frem til en kombination af mange opskrifter, som virker rigtig godt. Resultat blev godt.

3 t	Udgivet den 8. december 2014
Ca. 12 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram smør
- 350 gram hvedemel
- 1 æg
- 1 knivspids salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 100 gram flormelis
- 170-200 gram hindbærmarmelade
- 3 dl flormelis til glasur
- Lidt vand til glasur

Fremgangsmåde

1. Sørg for at smørret har stuetemperatur
2. Bland hvedemelet, salt, vaniljesukker og flormelis i en skål
3. Smulder smørret ned i skålen
4. Ælt smørret forsigtigt ind i dejen
5. Slå ægget ud i skålen
6. Ælt dejen sammen
7. Sæt dejen til at hvile i køleskabet i minimum 1 time
8. Forbered to bageplader med bagepapir
9. Del dejen i to lige store dele
10. Rul hvert stykke dej ud, så det passer til en bageplade. Husk at bruge mel som underlag.
11. Kom dejpladerne over på en bagepladerne med bagepapir. Brug eventuelt et trick med at rulle den op med lidt mel.
12. Bag pladerne enkeltvis i 12 minutter midt i en forvarmet ovn på 200 grader
13. Sæt “kagepladerne” til at køle af på en bagerist
14. Når de er helt kolde smøres marmeladen ud over en af pladerne
15. Den anden plade placeres på toppen
16. Lav glasuren
17. Smør glasuren ud over toppen
18. Brug et pizzahjul til at skære kagen ud i passende størrelse
19. Stil hindbærsnitterne til at hvile, mens glasuren stivner
20. Hindbærsnitterne er nu klar til servering
21. Velbekomme!

Kanelkage

Vi bager ikke kager særlig tit, men denne er en undtagelse. Den smager fantastisk og så er den tilmed nem at lave.

Lene startede med at lave den, men så tog Dann over. Signe synes også, at den smager super.

3 t 30 min	Udgivet den 19. juni 2014
12 personer	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kagen

- 600 gram hvedemel
- 500 gram sukker
- 700 ml kærnemælk
- 2 tsk natron
- 175 gram smør
- 25 gram stødt kanel

Glasuren

- 175 gram smør
- 350 gram flormelis
- 3 spsk kakao pulver
- 2 past æggeblommer

Fremgangsmåde

1. Bland hvedemel, sukker, natron og kanel i en skål
2. Smelt smørret til dejen
3. Bland kærnemælk og det smeltede smør i skålen med de tørre ingredienser
4. Rør godt rundt til dejen har en ens konsistens
5. Kom et bagepapir ned i en bradepande på 35×25 cm
6. Hæld dejen ned på bagepapiret i bradepanden
7. Bag kagen i ca. 60 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader. Check løbende ved at stikke en pind ind i kagen. Hvis dejen hænger fast er den ikke færdig.
8. Tag kagen ud af ovnen og lad den køle helt af i bradepanden
9. Smelt smørret til glasuren i en kasserolle
10. Fjern kasserollen fra varmen
11. Rør flormelis, kakao og æggeblommer i kasserollen under kraftig omrøring
12. Smør nu glasuren ud over kagen
13. Lad glasuren størkne
14. Kagen er nu klar til servering
15. Velbekomme!

Bolcher der smager af spejderhagl

Denne version af bolcher er voksenbolcher. Det er ikke mange børn, der kan lide lakridssmagen. Lene kan heller ikke lide den.

Til gengæld kan de lide dem på Danns arbejde. De spurgte endda, hvor han havde købt dem henne :-)

30 min	Udgivet den 22. april 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 dl sukker (375 gram)
- 1½ dl druesukker (100 gram)
- 1 dl vand (100 ml)
- 1 spsk lakridsekstrakt
- 15-20 dråber anisolie
- 1 spsk salmiaksalt
- 1 spsk olie
- 1 spsk salmiaksalt

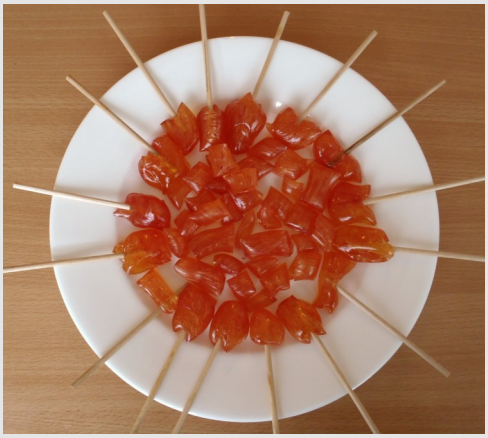
Værktøj

- Termometer der kan måle op til ca. 200 grader
- Non-stick måtte
- Evt. en klud
- 2 dejskrabere i plast der kan tåle høj varme
- Kasserolle
- 1 saks
- 1 si

Fremgangsmåde

1. Følg opskriften for frugtbolcher, men med følgende afvigelser:
2. I stedet for citronsyren blandes lakridsekstrakt og salimiaksalt i bolchemasse
3. Anisolien udgør smagsolien i denne opskrift
4. I øvrigt kan der her drysses med lakridsekstrakt fremfor flormelis for at give det den helt rigtige fornemmelse.Velbekomme!

Bolcher med frugtsmag



Signe elsker at lave bolcher og elsker at dele dem med sine venner. Det er populært på hele vejen.

Der er forskellig slags smag, men disse er Signe yndlingsbolcher med jordbærsmag. Colabolcher er også gode.

Det tager ikke lang tid at lave bolcher, men man skal passe på, for bolchemassen er utrolig varm. Kun til sidst kan Signe og Lene være med.

30 min	Udgivet den 18. februar 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 dl sukker (375 gram)
- 1½ dl druesukker (100 gram)
- 1 dl vand (100 ml)
- 1 tsk citronsyre
- 8 dråber olie med jordbærsmag (erstat eventuelt med anden smag)
- 6 dråber rød farve (erstat eventuelt med anden farve)
- 1 spsk olie
- 1 spsk flormelis

Værktøj

- Termometer der kan måle op til ca. 200 grader
- Non-stick måtte
- Evt. en klud
- 2 dejskrabere i plast der kan tåle høj varme
- Kasserolle
- 1 saks
- 1 si

Fremgangsmåde

1. Kom vand, sukker og druesukker op i en kasserolle
2. Kom et termometer ned i gryden
3. Kom non-stick måtten ud på bordet (der kan tåle høj varme) så den er klar. Kom eventuelt en klud under måtte for at bolchemassen kan holde på varmen lidt længere
4. Find alle øvrige ingredienser frem i afmålte mængder
5. Kom olien ud på måtten og rør det godt rundt så både måtten og redskaber får olie på sig (det gør det nemmere at arbejde med)
6. Skru helt op for kasserollen og lad det koge (uden omrøring)
7. Når temperaturen kommer op på ca. 163 grader, så tages kasserollen af varmen. Bemærk at temperaturen hurtigt stiger, når den kommer over ca. 140 grader, så hold godt øje med den – det brænder nemlig på, hvis det bliver meget varmere.
8. Hæld bolchemassen ud på måtten
9. Med to dejskrabere blandes nu de forskellige ingredienser i bolchemassen. I denne opskrift er det citronsyre først, derefter farven og sidst olien med jordbærsmag
10. Bland nu massen rundt så den får luft ind i sig (det giver sprøde bolcher)
11. Rul massen ud til to lange pølser
12. Klip pølsen ud i stykker så de bliver til bolcher (lav eventuelt nogle lange stykker og kom dem på en pind – så er det en slikkepind)
13. Lad bolcherne køle af
14. Ryst bolcherne i en si med lidt flormelises så de ikke klister nemt sammen
15. Kom dem i en pose og luk den tæt. Bolcherne er nu færdige

Kyskager

Dann har gode minder om kyskager fra hans barndom, så dem skulle vi da prøve at lave. De skal have længe i ovnen, da de ikke tåler særlig høj varme.

Her er der to smage: vanilje og kakao. De smager godt.

1 t 30 min	Udgivet den 25. august 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 spsk kakaopulver
- 1 vaniljestang
- 400 gram sukker
- ½ tsk sukker
- 150 gram æggehvider (4½ æggehvider)

Fremgangsmåde

1. Lav vaniljesukker (skær vaniljestangen op på midten og skrab kornen ud. Kom kornene op i en morter sammen med ½ tsk sukker. Knus det sammen)
2. Kom æggehviderne op i en ren skål
3. Pisk dem på lav hastighed med en elpisker i ca. 2 minutter
4. Skru op på fuld hastighed og tilsæt løbende sukkeret
5. Når massen er blevet helt stiv deles den i to og kommes i hver sin skål
6. I den ene skål tilsættes kakao'en og der piskes
7. I den anden skål tilsættes vaniljesukkeret og der piskes
8. Forbered to ovnplader med bagepapir
9. Kom en blanding ad gangen i en sprøjtepose med en mellem åbning
10. Sprøjt blandingen ud i små kys af ca. 2-3 cm i diameter på hver plade. Det er vigtigt, at de har samme størrelse, så de bager ens.
11. Bag dem 65 minutter i en forvarmet ovn på 110 grader
12. Lad dem køle af i ca. 10 minutter, inden de spises
13. Velbekomme!

Brunkager

Ingen julebagning uden brunkager. Opskriften er et hit hos både børn og voksne.

De skal være en del af vores julebag hvert år.

1 t 15 min	Udgivet den 2. januar 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk stødt kanel
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1 tsk stødt nelliker
- 2 tsk potaske
- 50 gram mandler
- 50 gram pomeransskal
- 1 spsk vand
- 1 dl lys sirup
- 260 gram sukker
- 250 gram smør
- 500 gram hvedemel

Fremgangsmåde

1. Smut mandlerne (kom vand i en gryde. Sæt gryden til at koge. Når vandet koger kommes mandlerne i gryden. Efter ca. 15 sekunder tages de op og sættes til afkøling med en hulske (eller hældes gennem en si). Smut dem nu ved at trykke på dem, så skallen ryger af)
2. Hak dem fint og stil dem til side til senere
3. Hak pomeransskallen lidt finere end den er i pakken og stil den til side til senere
4. Kom smør, sirup og sukker i en kasserolle og smelt det til en ensartet blanding (den må ikke koge, kun smelte)
5. Stil kasserollen til afkøling
6. Kom vandet op i bunden af en skål og opløs potasken i vandet
7. Bland nu de øvrige krydderier i vandet
8. Kom indholdet fra kasserollen op i skålen og bland det hele rigtig godt sammen
9. Ælt nu melet ind i de øvrige ingredienser . Det tager ca. 4 minutter
10. Del dejen i fire lige stor stykker
11. Rul hvert stykke ud til en 25-30 centimeters lang pølse
12. Her kan dejen eventuelt kommes i køleskabet med folie omkring
13. Skær kagerne ud med en skarp kniv, så de er ca. 1½ mm stykke
14. Kom kagerne over på en bageplade med bagepapir
15. Bag kagerne i en forvarmet ovn på ca. 200 grader midt i ovnen i ca. 7 minutter (til de begynder at skifte lidt farve)
16. Stil kagerne til afkøling på en bagerist, inden de kommes i kagedåsen (eller spises)
17. Velbekomme!

Julebørnekager

Disse kager er sjove at lave, da vi bruger forme og laver juletræer, julemænd, engle, hjerter og hvad vi nu ellers kan finde på.

Man kan putte glasur på, men det er ikke nødvendigt, for kagerne smager godt som de er. Det kan dog se lidt pænere ud.

1 t 30 min	Udgivet den 4. januar 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 550 gram hvedemel
- 160 gram brun farin
- 1½ dl mørk sirup
- 150 gram margarine
- 1 tsk stødt ingefær
- 1½ spsk stødt kanel
- ½ tsk stødt nelliker
- 2 tsk natron
- 1 æg

Fremgangsmåde

1. Kom sirup, margarine og brun farin op i en kasserolle
2. Smelt det hele sammen til det får en ensartet konsistens
3. Bland natron, ingefær, kanel og nellike i blandingen
4. Stil kasserollen til side og lad den køle ned til under 45 grader (den skal kunne håndteres med hænderne og et æg må ikke stivne i den)
5. Kom nu dejen over i en skål
6. Slå ægget ud i skålen og tilsæt melet
7. Ælt nu dejen sammen i ca. 5 minutter
8. Stil dejen i køleskabet i mindst 2 timer, men gerne mere (eventuelt helt til næste dag)
9. Rul dejen ud og skær så figurer ud af dejen – enten med en kniv eller med forme
10. Kom de enkelte småkager på en bageplade med bagepapir
11. Bag hver bageplade i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 9 minutter, til de ser færdige ud
12. Lad småkagerne afkøle på en bagerist, inden de spises eller kommes i kagedåsen
13. Velbekomme!

Pebernødder

Pebernødder smager godt og det er hyggeligt at bage. Det tager dog lid lang tid at skære alle de små stykker ud, men de smager meget bedre, end dem man kan købe i butikkerne.

1 t 30 min	Udgivet den 3. januar 2012
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 dl piskefløde
- 1 tsk natron
- 1 tsk stødt bagepulver
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1½ tsk stødt hvid peber
- 1 tsk stødt kanel
- 1 sk stødt ingefær
- 500 gram mel
- 270 gram smør
- 30 gram brun farin (kan undlades)
- 270 gram sukker

Fremgangsmåde

1. Kom smør, brun farin og sukker op i en lille kasserolle
2. Smelt smøret og sukkeret sammen
3. Sluk for varmen
4. Når det er kølet lidt ned blandes alle krydderierne i
5. Bland fløden i blandingen og rør godt rundt til det er en ensartet masse
6. Kom blandingen over i en skål
7. Ælt melet ind i dejen. Det tager ca. 3 minutter
8. Her kan dejen kommes i køleskabet. Enten hvis den er blevet lidt for blød til at arbejde med, eller hvis den først skal bruges på et senere tidspunkt
9. Rul dejen ud til små pølser på tykkelse med en tommelfinger
10. Skær hver pølse ud i mindre stykker på ca. 1-1½ cm i længde
11. Kom hver stykke over på en bageplade med bagepapir
12. De bages i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 8 minutter, indtil de begynder at skifte farve
13. Velbekomme!

Hjemmelavet ingredienser

Grov sennep

Det er faktisk ret nemt at lave sennep og desværre er det en overset ingrediens. Den kan bruges til at pifte enhver ret op.

Nedenfor er en standard opskrift, men den kan varieres i det uendelige for at få lige netop den smag, man ønsker.

1½ døgn	Udgivet den 23. september 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ dl (40 gram) gule sennepsfrø
- 1 spsk (10 gram) sorte sennepsfrø
- 1 tsk fint salt
- ½ dl koldt vand
- 2 tsk brun farin
- 2 spsk hvidvinseddike

Fremgangsmåde

1. Kom sennepsfrøene op i en minnihakker eller en morter
2. Stød eller “blend” sennepsfrøene til så fin en konsistens, som ønskes (jeg laver den semi grov)
3. Bland alle de øvrige ingredienser sammen
4. Kog eventuelt senneppen kort, hvis smagen skal være mindre skarp – jeg gør det ikke
5. Kom senneppen på glas
6. Lad den stå i mindst 1½ døgn i køleskabet inden den bruges
7. Velbekomme!

Ristede løg

Egentlig bruger vi meget sjældent ristede løg, men for et stykke tid siden havde vi inviteret til en brunch, hvor vi havde behov for ristede løg. Det mest naturlige for Dann var derfor at lave dem selv (han vil gerne prøve at lave det meste fra bunden). Det viste sig at være utrolig nemt. Siden har vi lavet ristede løg et par gange.

1 t	Udgivet den 23. august 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 løg
- 1 spsk hvedemel
- 1 tsk salt
- Masser af olie

Fremgangsmåde

1. Skræl løget
2. Hak løget i mindre stykker
3. Vend løgstykkerne i hvedemelet
4. Ryst løgstykkerne i en si for at få det overflødige mel til at falde fra
5. Fyld en pande eller en gryde op med olie i en passende højde, så løgene kan ligge nede i olien
6. Varm olien op til høj varme
7. Kom løgene i og lad dem friturestege til de bliver brune og væsken er forsvundet fra løgene. Tiden afhænger meget af varmen. For mig tager det mellem 20 og 40 minutter. Hvis der bruges mange løg, skal det gøres af flere omgange
8. Brug en hulske til at tage løgene op af panden med
9. Lad løgene dryppe af på noget køkkenrulle
10. Drys løgene med saltet
11. Kom løgene op i en skål eller i et glas, hvor de kan holde sig et par uger
12. Velbekomme!

Saltede citroner

Dette er en ingrediens, der bruges i marokkansk mad. Det er nemt at lave, men man skal have tålmodighed til at have dem stående i køleskabet i flere måneder.

De bruges i gryderette, hvor man skærer skrællen i små stykker. Det er en nem og hurtig måde at tilsætte salg og citron til en gryderet.

4 mdr.	Udgivet den 19. februar 2013
-	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Citroner (økologiske) – jeg brugte 12 citroner til et sylteglas med 1 liter
- 1 spsk (groft) salt pr. citron

Fremgangsmåde

1. Skyl et sylteglas med kogende vand, så det bliver sterilt
2. Skyl og skrub citronerne grundigt
3. Stil en citron på "højkant" og skær ned til ca. 2 cm fra bunden to gange, så der dannes et kryds
4. Åbn citronen op der, hvor den er skåret og hold den ind over sylteglasset
5. Drys 1 spsk salt ind i midten af citronen og luk den sammen igen. Kom citronen ned i glasset og mas den godt ned
6. Gentag skridt 3-5 indtil glasset er fuldt
7. Mas rigtig godt på citronerne, så du er sikker på, at der ikke kan være flere
8. Pres væsken fra et par citroner og hæld dem ud over, så saften næsten dækker
9. Tilsæt eventuelt krydderier her, hvis de bruges
10. Stil glasset til side til dagen efter
11. Tilsæt nu flere citroner jf. ovenfor indtil glasset igen er helt fyldt (citronerne falder lidt sammen i løbet af det sidste døgn)
12. Vent til dagen efter og gentag skridt 11
13. Saltet trækker saft ud af citronerne, så de burde dække sig selv med saft – eventuelt hvis de presses ned. Hvis saften ikke dækker citronerne, så pres et par citroner og kom saften ud over
14. Luk nu glasset og stil det i køleskabet i 3-4 måneder
15. Citronerne er nu færdige og kan bruges til madlavning.
16. Velbekomme!

Syltede rødløg

Syltede rødløg passer rigtig godt i en shawarma eller en burger og er relativt nemt at lave.

Herhjemme er det mest Dann, der spiser dem, men de skal alligevel med i samlingen af opskrifter.

30 min.	Udgivet den 21. marts 2015
Sylteglas ½ l	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 gram sukker
- 200 gram vand
- 200 gram eddike
- 5 peberkorn
- ½ knivspids salt
- 2 rødløg

Fremgangsmåde

1. Skræl rødløget
2. Skær rødløget i tynde skiver
3. Kog noget vand og skyl et sylteglas med det kogende vand (skyl eventuelt også atamon i bagefter)
4. Kom de tynde skiver rødløg over i sylteglasset
5. Kom sukker, vand, eddike, peberkorn og salt op i en kasserolle
6. Få indholdet af kasserollen til at koge i 3 minutter
7. Hæld indholdet af kasserollen over rødløget i sylteglasset til det er fyldt (der vil højst sandsynligvis være lidt væske tilbage – afhænger af størrelsen på sylteglasset, hvor jeg bruger 1/2 L glas)
8. Luk låget straks og sæt den til at køle af
9. Når den er ved stuetemperatur kommes den i køleskabet
10. Efter nogle timer i køleskabet er de syltede rødløg klar
11. Velbekomme!

Bagværk

Burgerboller (grove)

Til en god burger er der intet som en hjemmelavet burgerbolle. Denne variant er en del mere grov end en klassisk burgerbolle. Det giver dem noget mere gods og en (synes vi) lidt bedre smag til burgeren.

Bollerne er nemme at lave og kan laves på den dag, hvor der skal spises burger.

1 t 45 min	Udgivet den 3. marts 2010
Ca. 10 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 450 gram hvedemel
- 200 gram fuldkorns hvedemel
- 4 dl vand
- 50 gram gær
- 3 spsk (oliven) olie
- 2 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Bland de to typer mel i en skål
2. Kom vandet sammen med olien og saltet i en kasserolle
3. Lun kasserollen så indholdet bliver lunket
4. Bland gær i kasserollen
5. Kom væsken i skålen med mel og ælt det godt sammen. Tilsæt hvedemel efter behov ved ældning.
6. Lav 10 boller ud af dejen og kom dem på en bageplade med bagepapir (maksimalt 6 boller pr. bageplade)
7. Lad bollerne hæve i ca. 20 minutter med et viskestykke over sig
8. Bollerne kan eventuelt pensles med æg og drysses med fuldkornsmel (ikke gjort her)
9. Kom bollerne i en forvarmet ovn på 225 grader i 20 minutter
10. Når burgerbollerne er færdige skal de hvile i ca. 10 minutter, inden der kan laves burger
11. Velbekomme

Burgerboller (klassisk)

En god hjemmelavet burger fortjener en god hjemmelavet burgerbolle. Denne burgerbolle er den helt klassiske, der minder om dem, du kan købe i butikkerne…. altså bare lidt bedre.

3 t 0 min	Udgivet den 3. april 2013
1 person	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 250 ml vand
- 30 gram sukker
- 2,5 gram tørgær
- 500 gram mel
- 1 tsk salt
- 50 gram smør
- Ca 1. spsk sesamfrø

Fremgangsmåde

1. Tag smørret ud af køleskabet
2. Kom vandet op i en skål
3. Opløs gæren i skålen og lad den hvile i 15 minutter
4. Rør sukker, salt og mel ind i vandet
5. Lad det hvile i 10 minutter
6. Ælt dejen i 3 minutter på et bord
7. Ælt nu smørret ind i dejen og fortsæt hermed i ca. 5 minutter
8. Form dejen til en kugle og sæt den til at hæve i en times tid under et dække
9. Forbered en bageplade med bagepapir
10. Kom dejen ud på et bord og del den i 6 stykker
11. Form hver del dej til en bolle og placer den på bagepladen
12. Lad bollerne hæve i en times tid under dække
13. Tryk nu bollerne flade (ca. ½ højde) ved at benytte en bageplade (eller andet fladt)
14. Lad dem hæve i yderligere 1 time under dække
15. Pensle dem med vand og drys sesamfrøene ud over dem
16. Bag bollerne i en forvarmet ovn på 220 grader i 15 minutter
17. Lad bollerne køle af i mindst 10 minutter
18. Bollerne er nu klar til at blive spist
19. Velbekomme!

Fødselsdagsboller

Ingen fødselsdag uden boller. Dette er helt klassiske, søde og hvide boller.

De er nemme at lave og kommer til at se rigtig fine ud.

Signe og hendes gæster synes godt om dem.

2 t 30 min	Udgivet den 4. december 2012
9 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 600 gram hvedemel
- 75 gram smør
- 2,5 dl letmælk
- 50 gram sukker
- 1 tsk salt
- ½ tsk kardemomme
- ½ knivspids vanilje-sukker
- 2 æg
- 50 gram gær
- 1 æg til pensling

Fremgangsmåde

1. Kom smør i en kasserolle
2. Smelt smørret
3. Kom mælk og sukker op i kasserollen.
4. Bland det hele godt
5. Bland gæret i og rør rundt, så det opløses helt (hvis væsken er mere end "fingervarm", så vent til den bliver koldere)
6. Bland de tørre ingredienser (mel, vaniljesukker, kardemomme, salt) i en anden skål
7. Bland alle ingredienserne sammen i skålen
8. Tilsæt væsken fra kasserollen
9. Ælt dejen i mindst 5 minutter
10. Stil dejen til at hæve til dobbelt størrelse (tager ca. 1½ time)
11. Rul dejen ud til en stor "pølse"
12. Del dejen i 9 klumper
13. Forbered en bageplade med bagepapir
14. Form en bolle ud af hver dejklump og kom den på bagepladen
15. Stil bollerne til at hæve under et viskestykke til de bliver dobbelt så store. Det tager ca. 2 timer
16. Pisk et æg og brug det til at pensle bollerne
17. Bag bollerne 7 minutter i en forvarmet ovn på 225 grader
18. Bollerne er klar til at spise, når de har kølet af i 10 minutter
19. Velbekomme!

Gammeldags fastelavnsboller

Ingen fastelavn uden fastelavnsboller. De smager super godt og er lige, som de skal være og bedre end dem, man køber hos bageren.

Her er de serveret med 3 chokoladeknapper (der smelter) og med et drys af flormelis.

Det sværeste er at lave cremen, så den ikke brænder på. Rør hele tiden...

3 t 30 min	Udgivet den 19. februar 2012
Ca. 15. stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Bolledej

- 500 gram hvedemel
- 150 gram smør
- 2 dl mælk
- 1 æg
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 50 gram frisk gær

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Pisk æg, sukker, salt og vaniljesukker sammen i en lille skål
2. Varm mælken op i en gryde og tilsæt smørret
3. Når smørret er smeltet tages det væk fra varmen
4. Når blandingen er lunken blandes gær, æg, sukker, salt og vaniljesukkeret i
5. Lad det hvile i ca. 5 minutter
6. Kom blandingen op i en stor skål og tilsæt melet
7. Ælt dejen sammen i ca. 5 minutter
8. Stil dejen til at hæve i ca. 1½ time til dobbelt størrelse
9. Imens den hæver, laves cremen (se nedenfor)
10. Del dejen i to stykker
11. Rul hvert stykke ud ,så det er ca. ½ cm tykt
12. Skær nu “pladen” ud i ca. 8 kvadratiske stykker
13. Placer en spiseskefuld af cremen midt på hvert stykke
14. Forbered en eller to bradepande med bagepapir
15. Fold bollerne sammen om cremen og placer dem med samlingen nedad på bradepanden
16. Bollerne skal nu hæve i ca. 1 timer
17. Bag dem 15 minutter på 200 grader i en forvarmet ovn
18. Bollerne skal afkøles på en bagerist i mindst 15 minutter, inden de må spises
19. Velbekomme!

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Creme

- 1 tsk vaniljesukker
- 1 æg
- 2 spsk sukker
- 2 spsk Maizena
- 3 dl mælk

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde til cremen

1. Pisk æg, sukker, maizena og vaniljesukkeret sammen i en lille skål
2. Kom mælken i en gryde og sæt det til at varme op under omrøring
3. Lige før mælken begynder at koge tilsættes æggeblandingen og der røres kraftigt rundt
4. Fortsæt med at røre rundt mens kasserollen er på middel varme
5. Når massen er stivnet, er den klar til brug
6. Sæt cremen til side, indtil den er kølet af
7. Den kan nu bruges i bollerne

Grovboller

Disse boller er gode til madpakken eller til frokost, hvis man har lyst til andet end rugbrød.

De er solide og smager fantastisk. De er gode til både smør og pålæg.

Derudover er de nemme at lave, så det er bare med at komme i gang med at bage.

3 t 30 min	Udgivet den 2. december 2010
Ca. 10 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 65 gram havregryn (10%)
- 160 gram fuldkorns-hvedemel (25%)
- 5 dl vand (75%)
- 1 pak tørgær (2%)
- 1½ tsk salt (1,4%)
- 500 gram hvedemel (75%)

Fremgangsmåde

1. Kom gær, fuldkornshvedemel, salt, havregryn og vand i en skål
2. Rør godt rundt i skålen
3. Lad skålen hvile i ca. 15 minutter
4. Tilsæt resten af melet og rør det ud
5. Ælt dejen i ca. 5 minutter
6. Stil dejen til at hæve under låg i ca. 1 time og 20 minutter ved stue-temperatur
7. Forbered en ovnplade med et bagepapir
8. Form nogle kugler af dejen og placer dem på ovnpladen
9. Lad de færdige boller hæve i 30 minutter
10. Pensle dem med vand
11. Bag bollerne 35 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
12. Når bollerne er taget ud, skal de hvile på en bagerist i minimum 15 minutter, inden de spises
13. Velbekomme

Kerneboller med speltmel

Grovboller er en fast spise herhjemme. De bliver brugt til både morgenmad og til mellemmåltider. Det er derfor næsten blevet en fast tradition, at de bages hver weekend.

Vi har et par varianter, men den aktuelle favorit er denne udgave med kerner og speltmel, der smager super godt og samtidig er god grov at tygge på.

3 t 30 min	Udgivet den 21. april 2015
10 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram fuldkorns speltmel
- 100 gram 5 korns blanding (rugkerner, hvedekerner, hørfrø, sesamfrø, solsikkekerner)
- 350 gram hvedemel
- 400 ml vand
- 2 tsk salt
- 50 gram gær / 1 pak tørgær
- Vand

Fremgangsmåde

1. Kog vandet
2. Kom 5 korns blandingen op i en skål
3. Hæld det kogende vand over 5 korns blandingen
4. Vent til vandet er kølet ned til stuetemperatur
5. Bland surdejen i
6. Bland fuldkorns speltmel i dejen og rør godt rundt
7. Lad det stå i minimum 1 time, men gerne mere, under dække
8. Bland nu gæret i skålen og lad skålen stå i 10 minutter
9. Bland alle øvrige ingredienser i skålen
10. Ælt dejen i 5-10 minutter
11. Lad dejen hæve tildækket i ca. 45 minutter
12. Forbered en bageplade med bagepapir
13. Del dejen i 10 lige store klumper
14. Form hver “klump” til en bolle
15. Kom bollerne på bagepladen
16. Lad bollerne hæve tildækket i 1½ time
17. Bag bollerne i en forvarmet ovn på 225 grader i 25 minutter. Sprøjt gerne 20 gange ind i ovnen med en vandforstøver
18. Bollerne skal køle af, inden de spises
19. Velbekomme!

Rosinboller

Vi skulle da prøve at lave rosinboller, for en overgang var det Signes yndlingsboller.

De smager godt og er også nemme at lave. De kan både spises som de er og med smør på.

3 t 30 min	Udgivet den 1. februar 2011
Ca. 8. stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2½ dl letmælk
- 40 gram frisk gær
- 50 gram smør
- 6 gram salt
- 550 gram hvedemel
- ½ tsk kardemomme
- 1 knivspids vaniljesukker
- 1 dl rosiner
- 3 æg

Fremgangsmåde

1. Sæt rosinerne i blød i vand (vandet skal dække rosinerne)
2. Bland mel, kardemomme og vaniljesukker i en skål
3. Varm mælken op til den er lunken
4. Bland smør og gær i mælken
5. Bland 2 æg ind i dejen
6. Ælt dejen i 5 minutter
7. Lav dejen om til en kugle og lad den hæve tildækket i en time ved stuetemperatur
8. Hæld vandet fra rosinerne
9. Ælt rosinerne ind i dejen
10. Del dejen i otte lige stor klumper
11. Forbered en bageplade med bagepapir
12. Form hver klump til en bolle og placer den på bagepapiret
13. Lad bollerne hæve til dobbeltstørrelse
14. Pisk det sidste æg sammen
15. Brug det piskede æg til at pensle hele overfladen af bollerne
16. Bag dem straks i en forvarmet ovn på 220 grader i 6 minutter indtil de bliver gyldne
17. De skal hvile mindst 15 minutter, når de kommer ud af ovnen
18. Velbekomme!

Rundstykker

Rundstykker, der mætter bedre, end dem man køber hos bageren. Det skulle da prøves og viste sig, at være et hit.

Bemærk at de skal startes dagen før, man skal bruge dem og at de tager 3-4 timer på selve dagen. De er dog ventetiden værd.

16 t	Udgivet den 2. maj 2011
Ca. 14 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,2 dl vand
- 12 gram gær
- 250 gram hvedemel
- 4,5 dl vand
- 1 dl surdej
- 150 gram durummel
- 500 gram hvedemel
- 20 gram havsalt
- birkes

Fremgangsmåde

1. Kom 1,2 dl vand i en skål
2. Bland gæren i vandet
3. Tilsæt 250 gram hvedemel
4. Ælt dejen godt igennem (den kommer til at være ret “tung”)
5. Kom dejen i en skål med låg, og kom den på køl i ca. 12 timer
6. Tag dejen ud af køleskabet
7. Hæld 4 dl vand i skålen og lad det stå i ca. 10 minutter
8. Opløs dejen i vandet så der ikke er nogen klumper tilbage
9. Kom surdejen i blandingen og rør det godt rundt
10. Bland durummel, hvedemel og havsalt i dejen
11. Ælt det hele godt igennem i ca. 15 minutter
12. Sæt dejen til at hvile med et viskestykke over i ca. en time
13. Tag dejen ud på bordet
14. Del dejen i to stykker.
15. Rul en “pølse” af hvert stykke dej
16. Del hver stykke dej i 7 stykker
17. Forbered en bageplade med bagepapir
18. Form boller af hvert stykke, dyp dem i birkes med toppen, og sæt dem på et stykke bagepapir

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	19. Lad dem hæve til dobbelt størrelse tildækket med et viskestykke. Tager ca. 2½ time. 20. Placer en bradepande i bunden af ovnen og varm dem op til 200 grader. 21. Smid et glas vand ind i bradepanden (for at skabe damp) og sæt rundstykkerne ind i ovnen 22. Rundstykkerne bages i 22 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader 23. Rundstykkerne afkøles på en bagerist 24. Velbekomme!

Små hurtige boller med rugmel

Dette er som overskriften antyder hurtige boller, hvis man lige mangler lidt brød.

De er ret små, men smager rigtig godt. Vi laver dem med birkes og sesamfrø som drys. Det er lidt forskelligt, hvad man foretrækker, så det er fedt, at der er to forskellige.

3 t 30 min	Udgivet den 20. august 2012
Ca. 24 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 spsk honning
- 50 gram smør
- ½ L vand
- 50 gram gær /11 gram tørgær
- 500 gram hvedemel
- 250 gram rugmel
- 1 tsk salt
- Sesamfrø til drys
- Birkes til drys
- Vand til pensling

Fremgangsmåde

1. Kom vand, smør og honning i en gryde
2. Varm gryden op til smørret er smeltet
3. Lad det køle af til det kan bestå “fingerprøven”
4. Opløs gæren i væsken
5. Kom de to slags mel op i en skål sammen med salt.
6. Bland melet godt og tilsæt nu væsken
7. Ælt dejen sammen til den bliver smidig – tager ca. 5 minutter
8. Lad dejen hæve under dække til den er blevet dobbelt så stor – ca. 30 minutter
9. Kom dejen ud på bordet
10. Del dejen i tre lige store dele
11. Rul hver klump ud i en “pølse”
12. Lad dejen hvile under et viskestykke i ca. 30 minutter
13. Skær hver “pølse” op i 8 stykker
14. Rul hver stykke til en bolle
15. Kom sesamfrø og birkes op i hver sin skål
16. Forbered en bageplade med bagepapir
17. Pensl den enkelte bolle med vand på toppen
18. Dyp nu bollens top i en af de to skåle, så der kommer “drys” på toppen
19. Sæt bollen på et bagepapir. Afstanden til de andre skal være ca. 1 cm, hvis de skal “brydes” og ellers ca. 3 cm.
20. Gentag skridt 17 til 19 for alle bollerne

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	**Fremgangsmåde** (fortsat)
	21. Lad nu bollerne hæve i mindst en time under et viskestykke 22. Bag bollerne midt i en forvarmet ovn på 220 grader i 25 minutter 23. Lad bollerne køle af på en bagerist i minimum 10 minutter 24. Kan serveres straks. 25. Velbekomme

Varme hveder

Denne opskrift på varme hveder giver boller, der smager bedre end dem, man køber hos bageren. De smager af kardemomme og lidt sødt.

De skal selvfølgelig ristes, når de er færdige, som dem, man køber. De bliver så gode. Dem kunne vi spise året rundt.

Denne opskrift kan laves på en dag, da den ikke skal stå natten over, som mange andre opskrifter.

4 t 30 min	Udgivet den 17. juni 2011
Ca. 8 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 gram hvedemel
- 9 gram stødt kardemomme
- 1 dl vand
- 1½ dl mælk
- 30 gram sukker
- 30 gram smør
- 1½ tsk salt
- 10 gram gær / 2-3 gram tørgær
- 1 æg

Fremgangsmåde

1. Hæld melet op i en stor skål
2. Tilsæt kardemommen og bland det godt sammen
3. Find en kasserolle frem og kom vand, mælk, sukker, smør og salt heri
4. Varm kasserollen op på svag varme indtil smørret er helt smeltet
5. Rør godt rundt i det så salt og sukker er helt opløst
6. Lad kasserollen køle af til indholdet er lunken og “fingervarmt”
7. Opløs gæren i væsken
8. Hæld væsken over i skålen og slå ægget ud heri
9. Ælt det hele godt sammen i ca. 5. minutter
10. Lad det hæve ved stuetemperatur til dobbelt størrelse (tager ca. 1½ time)
11. Rul dejen ud til en lang pølse
12. Skær 8 lige stor stykker ud af pølsen
13. Form de enkelte stykker til boller og kom den på en bageplade. Det er vigtigt, at de står så relativt tæt sammen, at bollerne hæver sammen til sidst
14. Lad nu bollerne hæve ved stuetemperatur under et klæde til dobbelt størrelse (tager ca. 2½ time)
15. Bag bollerne i en forvarmet ovn på 220 grader i 12 minutter
16. Lad dem afkøle på en bagerist, når de kommer ud af ovnen
17. Velbekomme – hvederne er nu klar til at blive ristet

Bleekers fuldkornsbrød

Dette brød tager lang tid at lave, men det smager helt fantastisk. Det er groft og med masser af smag.

Det er forskellige opskrifter, som Dann har kombineret og derefter kaldt Bleekers fuldkornsbrød, da det er helt unikt.

Brødet får en sprød skorpe og er blød og behageligt inden i.

3 dage, 1 t 30 min	Udgivet den 5. september 2011
1 stort rundt brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 250 ml vand (35%)
- 235 gram fuldkornshvedemel (33%)
- 1,5 dl (hvede)surdej (25%)
- 110 gram rugmel (15%)
- 1 spsk salt (2%)
- 150 gram speltmel (21%)
- 220 gram hvedemel (31%)
- 250 ml vand (35%)

Fremgangsmåde

1. Bland 250 ml vand og 1,5 dl hvedesurdej sammen til surdejen er helt opløst
2. Bland 235 gram fuldkornshvedemel i skålen, til det er blandet godt
3. Kom et låg på skålen, og sæt den til side i 12-16 timer ved stuetemperatur (vi laver egentligt en stor surdej på fuldkornshvedemel)
4. Bland rugmel, salt, speltmel og yderligere 250 ml vand i dejen og rør godt rundt (her kan tilsættes meget lidt gær, hvis brødet skal være mere luftigt – jeg gør det ikke)
5. Lad den hvile i ca. 15 minutter
6. Bland og ælt hvedemelet ind i dejen
7. Ælt dejen i ca. 10 minutter til den er fast og stadig lidt klistret
8. Form dejen til en kugle
9. Kom lidt olie på siderne i en skål og kom dejkuglen op i den
10. Kom låg på skålen og kom den i køleskabet i 24 timer
11. Tag skålen ud af køleskabet og hæld dejen ud på et let melet bord
12. Form dejen til en kugle
13. Forbered en let hævekurv (21 cm / 1 kg) med mel
14. Kom kuglen i hævekurven så “samlingen” af kuglen vender opad
15. Lad den hæve under dække til den fylder kurven (typisk 6 timer)
16. Vend dejen ud på en let melet bagespade og skær eventuelt et mønster i toppen af dejen for at kontrollere, hvor dampen kommer ud, når den bages
17. Bag den i 45 minutter på en bagesten i en forvarmet ovn på 250 grader (sprøjt gerne vand ind med en forstøver 5-6 gange)
18. Lad brødet afkøle på en bagerist

Ciabatta

Dette er et klassisk ciabatta. Det smager som det, man kan købe hos bageren.

Det kan med fordel bruges til suppe, men det er også godt med smør på.

Det tager lang tid at lave, da man skal starte dagen før, men det er hævningen, der tager lang tid. Det kræver dermed ikke det store arbejde at lave sit eget ciabattabrød.

23 t	Udgivet den 28. november 2010
1 stort brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 gram hvedemel (100%)
- 460 ml vand (92%)
- 1½ tsk salt (5%)
- 1 tsk tørgær (0,2%)
- 1 spsk olivenolie (3%)

Fremgangsmåde

1. Bland salt og mel i en skål
2. Rør gæren ud i vandet til det er helt opløst
3. Bland olivenolien i vandet
4. Rør vandet ind i melet, til det er blandet godt sammen
5. Stil den våde dej til at hæve under låg i 18 timer ved stuetemperatur
6. Fold dejen et par gange i skålen
7. Kom bagepapir på en ovnplade
8. Kom dejen ud på bagepapiret og form et fladt aflangt brød
9. Drys mel over brødet
10. Lad det hæve under et viskestykke i yderligere 2 timer
11. Bag brødet i en forvarmet ovn på 200 grader i 40 minutter
12. Lad det hvile på en bagerist i minimum 15 minutter
13. Velbekomme!

Farvet fletbrød

Dette er et meget let og sommeragtigt brød og lidt anderledes end normale brød.

Farven får brødet fra tomatpasta og karry.

Det er super godt at servere til en ret, der ikke har så mange farver.

2 t 30 min	Udgivet den 16. maj 2009
1 snoet brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 x 1/2 dl olie
- 2 x 4 dl hvedemel
- 2 x 25 gram gær
- 2 x 1½ dl mælk
- 2 x 1 tsk salt
- 2 tsk karry
- 3 spsk tomatpasta

Fremgangsmåde

1. Brødet skal laves i to skåle. I begge skåle blandes hvedemel og salt
2. I den ene blandes karry også i
3. Varm mælken op til den er lunken og bland gæren og olien i
4. Hæld halvdelen af mælken i den skål med karry
5. Tilsæt tomatpasta til mælken og bland det sammen
6. Hæld blandingen i den anden skål
7. Ælt indholdet sammen i hver sin skål
8. Lad dejen hæve i 15 minutter
9. Rul dejen ud til 2 ruller (en pr. skål)
10. Rul rullerne rundt om hinanden, og placer dem på en bageplade
11. Lad det hæve i mindst 15 minutter
12. Bag i 20 minutter ved 200 grader. Ovnen skal dog være varmet op til 250 grader når brødene kommes i, herefter skrues ned. Kom også gerne lidt vand med i bagningen i ovnen.
13. Brødet skal køle af i mindst 10 minutter
14. Velbekomme!

Foccacia

Dann ville prøve at bage foccacia, fordi han ofte har købt det hos bageren. Resultatet er super godt og lige som det skal smage.

Det skal stå længe i køleskabet, så det skal startes i god tid.

Det er et brød med masser af olie og en stærk smag af krydderier. Det kan både spises alene og som tilbehør til en mild ret.

16 t	Udgivet den 7. november 2010
1 stort rundt brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Til brødet

- 10 gram gær eller 2-3 gram tørgær
- 4 dl vand
- 8 dl hvedemel (kan erstattes af Durum for en lidt mere let dej)
- 1 spsk fint salt
- lidt olivenolie

Til krydderolien

- 3/4 dl olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk salt
- 1 spsk tørret rosmarin
- 1 tsk tørret oregano
- 1 tsk tørret timian
- 1 håndfuld frisk persille
- 1 håndfuld frisk basilikum

Fremgangsmåde

1. Bland 1 spsk salt og mel sammen i en skål
2. Rør gæren ud i vandet til den er helt opløst
3. Hæld vandet med gæren op i skålen
4. Rør dejen sammen til det har en rimelig ensartet konsistens. Det er en ret våd dej.
5. Kom et låg på skålen og sæt den til at hæve ved stuetemperatur i ca. 12 timer
6. Lav olien som beskrevet nedenfor
7. Forbered en bageplade med bagepapir
8. Hæld dejen ud på et melet bord
9. Kom godt med mel på hænderne og vend nu dejen ind over sig selv 3-4 gange
10. Form dejen til en kugle
11. Kom kuglen over på bagepapiret. Nu vil kuglen stille og roligt flade ud, og det er meningen.
12. Smør lidt olie ud over dejen, så der er olie på hele overfladen
13. Lad dejen hæve i ca. 2 timer på bagepapiret ved stuetemperatur uden noget over
14. Lav nu krydderolien som beskrevet nedenfor
15. Fordel 2 spsk krydderolie ud over brødet
16. Lav en masse fordybninger med fingrene ved at trykke ned fra toppen mod bageplade

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

17. Kom resten af olien ud over brødet, så det bliver fordelt pænt – også ned i de huller, der lige er lavet
18. Lad brødet hæve en times tid ved stuetemperatur uden noget over
19. Bag brødet i en forvarmet ovn på 200 grader i 25 minutter. Hvis muligt, så bag det på en pizzasten med bagepapir (for at samle olien op).
20. Brødet skal hvilke i mindst 15 minutter, inden det spises
21. Velbekomme!

Fremgangsmåde til krydderolien

1. Hak de friske krydderurter
2. Hak hvidløget
3. Kom alle ingredienserne inkl. olien op i en kasserolle
4. Varm kasserollen op til lav varme og lad det simre i ca. 20 minutter
5. Sæt olien væk til den skal bruges ovenfor. Den skal helst hvile i mere end en time. Den kan sagtens hvile en dag eller mere.

Fougasse

Dette er et fransk brød, der kan spises for sig selv eller som tilbehør til mad. Det specielle er formen og de krydderier, der eventuelt blandes i.

Der kan med fordel bruges 2. spsk. provencaler krydderiblanding.

Brødet kan bruges til madpakken dagen efter, hvis det ikke bliver spist på dagen.

2 t 30 min	Udgivet den 3. oktober 2012
4 små brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 350 ml vand
- 500 gram mel
- 1 spsk salt (16 gram)
- 10 gram gær
- 2 spsk olivenolie

Fremgangsmåde

1. Kom vand op i en skål
2. Opløs gæren i vandet og lad det hvile i 15 minutter
3. Bland mel, salt og olie i dejen
4. Ælt dejen i ca. 10 minutter
5. Form dejen til en kugle og sæt den til at hæve tildækket ved stuetemperatur til dobbelt størrelse (tager ca. 1½ time)
6. Del dejen i fire dele
7. Rul hver klump ud til rektangler
8. Skær først diagonalt gennem dejen fra lidt før starten og til lidt før slutningen (altså så der skæres igennem ned til bordet, men så dejen stadig hænger sammen i kanten)
9. Skær nu tre riller ud fra midten og bagud i en vinkel på ca. 45 grader fra diagonalen
10. Sæt de enkelte brød til at hæve i en halv time
11. Bag brødene på en bagesten i en forvarmet ovn ved 220 grader i 10-15 min. Når det enkelte brød kommes ind sprøjtes 20 gange med en vandforstøver ind i ovnen
12. Brødene skal køle lidt af, inden de kan spises
13. Velbekomme!

Franskbrød

Dette brød er et ganske almindelig hvidt franskbrød. Det smager særlig godt, når det er nybagt.

Det er nemt at lave og tager kun lang tid, hvis det skal hæve i 6 timer. Mindre kan dog også gøre det, hvis man har travlt.

6 t 30 min	Udgivet den 14. december 2008
1 stort brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 6 dl mælk
- 50 gram gær
- 3-4 spsk olie
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 1 kg hvedemel

Fremgangsmåde

1. Varm mælken til den er lun i en kasserolle
2. Kom sukker, salt, olie og gær i kasserollen og rør det sammen
3. Placer melet i en bunke på bordet, og lav en fordybning i midten (eller brug en skål)
4. Ælt dejen sammen til den er fast
5. Kom dejen i en skål med lukket top og lad den hæve i en halv dags tid i køleskabet. Alternativt hæves 30-60 minutter uden for køleskabet
6. Ælt dejen let
7. Slå dejen ud som brødform (husk at det hæver) på en bageplade med bagepapir
8. Klip riller i brødet og strø evt. vand eller mælk på med en pensel
9. Bag brødet i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 45 minutter
10. Brødet er færdigt når man banker i bunden af brødet og det lyder hult (alternativt så skær lidt i det for at se)
11. Lad brødet hvile 10 minutter uden for ovnen, inden det skæres op
12. Velbekomme

Fuldkornshvedebrød med surdej

Dette er en opskrift til et rigtig godt fuldkorns-hvedebrød med surdej. Det smager fantastisk godt og det kan bestemt anbefales at lave.

Det tager lang tid at lave, men er bestemt det værd.

Brødet er et sikkert hit herhjemme og relativt nemt, når vi snakker brød på surdej.

24 t	Udgivet den 8. december 2013
1 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram vand
- 1 spsk surdej på hve-demel
- 50 gram fuldkorns speltmel
- 50 gram hvedemel
- 350 gram vand
- 325 gram fuldkorns-hvedemel
- 200 gram hvedemel
- 10 gram salt

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Kom 100 ml. vand op i en skål
2. Opløs surdejen i vandet
3. Bland 50 gram hvedemel og 50 gram fuldkorns speltmel op i skålen
4. Indholdet i skålen skal nu hvile tildækket i 12 timer ved stuetemperatur. TIP: Tiden kan forlænges ved at komme det i køleskabet i løbet af forløbet. Den er klar, når den “bobler”.
5. Kom 350 ml. lunken vand op i en stor skål
6. Hæld fordejen (surdejen) op i skålen og opløs den helt i vandet
7. Hæld nu 325 gram fuldkornshvedemel og 200 gram hvedemel op i skålen
8. Bland det hele godt, så der ikke er noget “tørt” mel tilbage i skålen. Den skal ikke ældes.
9. Sæt dejen til at hvile tildækket i 40 minutter
10. Drys saltet ud på toppen af dejen
11. Vend nu dejen ind over sig selv ved at trække i bunden af den ene side af kuglen ind over toppen i den anden side. Gentag dette 3-4 gange.
12. Sæt dejen til at hæve tildækket i 30 minutter.
13. Gentag skridt 11 og 12 således at den samlede tid fra første vending til slut er 3½-4 timer
14. Kom dejen ud på et let melet bord

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	15. Form dejen til en kugle ved at trække dejen ind over sig selv mange gange 16. Lad dejen hvile tildækket i 40 minutter 17. Hvis kuglen er “flydt meget ud” gentages skridt 14 og 15 18. Form kuglen igen til en ny kugle 19. Forbered en hævekurv (21 cm. / 1 kg) med et viskestykke, der er let melet 20. Kom dejen op i hævekurven 21. Lad brødet hæve tildækket i 3½-4 timer. TIP: Her kan det kommes i køleskabet i 8-12 timer i stedet. 22. Kom en støbejerngryde med låg i ovnen 23. Varm ovnen op til 250 grader og vent 15 minutter efter ovnen indikerer, at den er klar 24. Tag gryden ud af ovnen og fjern låget 25. Vend brødet ud i gryden 26. Skær et mønster med en skarp kniv i toppen af brødet 27. Kom hurtigt låget på gryden 28. Kom gryden tilbage i ovnen 29. Bag nu brødet inde i gryden med låg i 30 minutter ved 250 grader 30. Efter 30 minutter fjernes låget og brødet bages videre i yderligere 20 minutter 31. Tag gryden ud af ovnen og vend brødet ud på en bagerist 32. Lad brødet køle af i minimum 15 minutter 33. Brødet er nu klart til at blive spist. 34. Velbekomme!

Grahamsbrød

Dette er fransbrød med lidt mere bid i, da der både er surdej og grahamsmel i.

Det er godt at servere til brunch eller lignende begivenheder.

Det er nemt at lave, men skal hæve en del og skal derfor startes i god tid.

16 t	Udgivet den 30. september 2012
3 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 300 gram grahamsmel
- 1 dl surdej på hvede
- 950 gram hvedemel
- 8 dl vand
- 15 gram gær
- 2 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Kom vand, surdej og gær op i en skål
2. Rør godt rundt så surdejen og gæren bliver helt opløst
3. Lad det hvile i 5 minutter
4. Tilsæt nu grahamsmelet og bland det rundt
5. Tilsæt 500 gram af hvedemelet sammen med salt og bland det godt rundt
6. Lad dejen hvile i 15 minutter
7. Tilsæt resten af hvedemelet
8. Ælt dejen i 10-15 minutter
9. Form dejen til en kugle
10. Sæt dejen til at hæve i en tildækket skål i køleskabet i ca. 12 timer
11. Del dejen i tre lige stor dele
12. Form hver del til et brød
13. Lad brødet hæve tildækket i 3 timer
14. Bag det på en af tre måde ved 250 grader i en forvarmet ovn
    1: I en gryde der er forvarmet i 30 minutter med låg og efterfølgende i 15 minutter uden låg ved 220 grader
    2: I en form hvor brødet hæver i. Bag det da i 25 minutter.
    3: På en bagesten i 25 minutter. Husk at sprøjte med vand
15. Brødet skal køle af i mindst 15 minutter inden det kan serveres
16. Velbekomme!!

Grydebrød med speltmel

Dette brød smager fantastisk og det kræver meget lidt arbejde. Det er lidt specielt fordi det skal bages i en gryde. Men det er nemt og det smager fantastisk.

Vi laver det tit i en weekend og spiser det til frokost og morgenmad.

17 t	Udgivet den 22. september 2012
1 rundt brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 gram speltmel
- 450 gram hvedemel
- 500 ml vand
- 2 tsk salt
- 5 gram gær

Fremgangsmåde

1. Kom vand op i en skål
2. Opløs gæren i skålen
3. Lad det hvile i 5 minutter
4. Bland salt og mel i dejen, så det hele er vådt
5. Sæt dejen til at hæve i 12-16 timer under låg ved stuetemperatur
6. Mens dejen stadig er i skålen vendes den ned over sig selv 5 gange (gør hånden våd, tag fat i dejen ned langs siden og ned til midten, træk den op over sig selv og slip. Gentag hele vejen rundt i skålen)
7. Lad dejen hæve i yderligere to timer
8. Kom en gryde med låg i ovnen og varm den op til 250 grader (vent minimum 15 minutter længere end til ovnen er varm)
9. Tag gryden ud af ovnen, fjern låget og hæld dejen ned i gryden
10. Kom straks låget på og kom gryden ind i ovnen
11. Bag den nu i 30 minutter
12. Fjern låget fra gryden og lad brødet bage videre i 20 minutter (skru eventuelt ned til 220 grader, hvis det ikke skal være meget mørk i overfladen)
13. Tag gryden ud af ovnen
14. Tag brødet ud af gryden
15. Lad det køle af i mindst en time, inden det spises
16. Velbekomme!

Rugbrød

Dann er så sød, at lave rugbrød hver uge til Signe og Lene. Det smager bare meget bedre, end det man kan købe.

Det mætter bedre og ser appetitligt ud.

Dette brød er lavet på surdej og skal startes minimum et døgn før, det skal bruges.

Det er nemmest at skære i, når det er kølet ned og har været i køleskabet nogle timer.

20 t	Udgivet den 19. december 2010
1 rugbrød	Dann Bleeker Pedersen

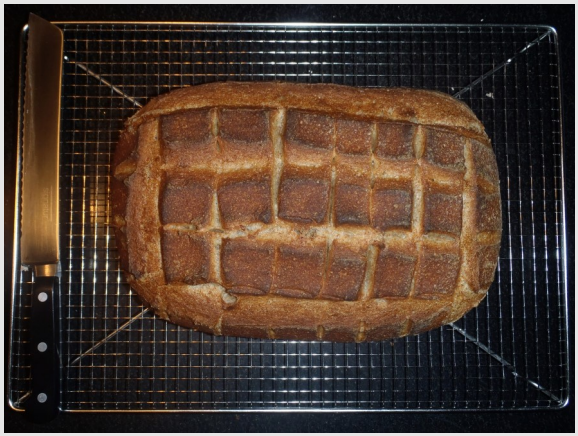
Ingredienser

- 2 dl surdej
- 2 dl knækkede hvedekerner
- 2 dl knækkede rugkerner
- 5 dl vand
- 3 dl rugmel
- 1 dl hvedemel
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Bland de knækkede hvedekerner og de knækkede rugkerner i en skål
2. Bland surdejen i skålen
3. Bland vandet i skålen
4. Lad blandingen stå og hvile i et døgns tid ved stuetemperatur under låg
5. Rør salt, rugmel og hvedemel i dejen
6. Rør eventuelt lidt vand ind i dejen, hvis det er nødvendigt for konsistensen
7. Stil dejen til at hæve i ca. 3 timer under låg
8. Kom dejen op i en brødform (30(L)x7(H) – gerne med bagepapir
9. Kom lidt vand på ænderne og glat overfladen ud
10. Lad dejen hæve i brødformen til den når op til kanten, eller til det ikke rigtig hæver mere. Det tager ca. 1½ time
11. Brødet bages 1 time og 15 minutter ved 200 grader i en forvarmet ovn
12. Når brødet tages ud, skal der straks kommes et viskestykke om brødet, mens det køler af. Dette er for at skorpen ikke skal blive alt for sprød/hård
13. Velbekomme

Signes hvedebrød



Dette brød blev lavet til Signes fødselsdag og Signe var med til at forme det og skære mønstret i brødet og derfor blev det døbt Signes hvedebrød.

Det er et groft brød, som er rigtig godt til brunch. Det er nemt at lave, smager godt og ser appetitligt ud. Det skal dog startes dagen før, det skal bruges.

1 dag, 4 t 30 min	Udgivet den 25. november 2012
1 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 50 gram hvedemel
- 50 gram fuldkorns-hvedemel
- 600 ml vand
- 2 spsk surdej på hvedemel
- 100 gram rugmel
- 5 gram gær (evt. erstattes af 1 gram tørgær)
- 1 tsk honning
- 250 gram grahamsmel
- 530 gram hvedemel
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Bland 2 spsk surdej med 100 ml vand i en skål
2. Bland yderligere 50 gram hvedemel og 50 gram fuldkornshvedemel i skålen
3. Lad blandingen hvile i 24 timer (eller mere) ved stuetemperatur
4. Bland honning, gær og 100 ml vand i skålen og rør godt rundt
5. Tilsæt derefter rugmelet i skålen
6. Lad blandingen hvile i 30 minutter
7. Tilsæt yderligere 400 ml vand og sørg for at indholdet i skålen bliver "opløst"
8. Tilsæt nu salt, grahamsmel og resten af hvedemelet
9. Ælt det hele godt sammen i minimum 5 minutter, men gerne længere
10. Lad dejen hæve i ca. 2 timer i skålen
11. Slå nu dejen op til et brød og lad det efterhæve i yderligere 1½-2 timer på bagepapir
12. Skær nu et mønster i toppen af brødet med en brødkniv
13. Bag brødet i en forvarmet ovn på 250 grader i 25 minutter. Husk at tilsætte 20 sprøjt vand fra en forstøver
14. Brødet er nu klar til servering efter, det har kølet af i minimum 20 minutter
15. Velbekomme!

Surdejs hvedebrød

Dette brød er luftigt og lækkert, hvilket ikke er let med en surdej, men det er lykkedes fantastisk.

Brødet kan laves både med og uden en støbejernsgryde, men vi foretrækker at bruge gryden, da brødet så bliver rundt og sprødt.

24 t	Udgivet den 31. marts 2013
1 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk surdej på hvedemel
- 100 ml vand
- 50 gram fuldkornshvedemel
- 50 gram hvedemel
- 350 ml. vand
- 50 gram fuldkornshvedemel
- 450 gram hvedemel
- 10 gram salt

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Kom 100 ml lunken vand op i en skål
2. Opløs surdejen i vandet
3. Bland 50 gram hvedemel og 50 gram fuldkornshvedemel op i skålen
4. Indholdet i skålen skal nu hvile tildækket i 12 timer ved stuetemperatur. TIP: Tiden kan forlænges ved at komme det i køleskabet i løbet af forløbet. Den er klar når den “bobler”.
5. Kom 350 ml lunken vand op i en stor skål
6. Hæld fordejen (surdejen) op i skålen og opløs den helt i vandet
7. Hæld nu 50 gram fuldkornshvedemel og 450 gram hvedemel op i skålen
8. Bland det hele godt, så der ikke er noget “tørt” mel tilbage i skålen. Den skal ikke ældes.
9. Sæt dejen til at hvile tildækket i 40 minutter
10. Drys saltet ud på toppen af dejen
11. Vend nu dejen ind over sig selv ved at trække i bunden af den ene side af kuglen ind over toppen i den anden side. Genntag dette 3-4 gange.
12. Sæt dejen til at hæve tildækket i 30 minutter.
13. Gentag skridt 11 og 12 således at den samlede tid fra første vending er 3½-4 timer
14. Kom dejen ud på et let melet bord
15. Form dejen til en kugle ved at trække dejen ind over sig selv mange gange
16. Lad dejen hvile tildækket i 40 minutter

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	**Fremgangsmåde** (fortsat)
	17. Hvis kuglen er “flydt meget ud” gentages skridt 14 og 15 18. Form kuglen igen til en ny kugle 19. Forbered en hævekurve (21 cm. / 1 kg) med et viskestykke, der er let melet 20. Kom kuglen op i hævekurven 21. Lad dejen hæve tildækket i 3½-4 timer. TIP: Her kan den kommes i køleskabet i 8-12 timer i stedet. 22. Kom en støbejernsgryde med låg i ovnen 23. Varm ovnen op til 250 grader og vent 15 minutter efter ovnen indikerer, at den er klar 24. Tag gryden ud af ovnen og fjern låget 25. Vend brødet ud i gryden 26. Skær et mønster med en skarp kniv i toppen af brødet 27. Kom hurtigt låget på gryden 28. Kom gryden tilbage i ovnen 29. Bag nu brødet inde i gryden med låg i 30 minutter ved 250 grader 30. Efter 30 minutter fjernes låget og brødet bages videre i yderligere 20 minutter 31. Tag gryden ud af ovnen og vend brødet ud på en bagerist 32. Lad brødet køle af i minimum 15 minutter inden det spises 33. Brødet er nu klart til at blive spist. 34. Velbekomme!

Baguette

Vi er vilde med baguettes og Dann har længe forsøgt at finde den perfekte opskrift.

Det har han så fundet nu. De smager super godt og er luftige og smager af mere, end bare hvid brød.

De tager tid at lave, men det er bestemt det værd.

1 dag, 3 t 30 min	Udgivet den 23. februar 2013
4 baguettes	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,8 gram tørgær
- 213 gram lunken vand
- 213 gram hvedemel
- 533 gram hvedemel
- 11 gram salt
- 2 gram tørgær
- 333 gram lunken vand

Fremgangsmåde

1. Kom 213 gram lunken vand op i en skål
2. Opløs 1,8 gram tørgær i andet
3. Lad det hvile i 5 minutter
4. Bland 213 gram mel i skålen og rør godt rundt
5. Stil det til at hvile ved stuetemperatur i minimum 12 timer
6. Bland 2 gram tørgær samt 333 gram lunken vand i skålen og rør godt rundt
7. Lad det hvile i 5 minutter
8. Bland resten af melet (533 gram) i skålen og rør godt rundt
9. Lad dejen stå i 15 minutter
10. Drys saltet ud over dejen
11. Vend dejen rundt i skålen hvert 10. minut i en time
12. Kom skålen med dejen i køleskabet i ca. 12 timer
13. Hæld dejen ud på et let melet bord
14. Del dejen i fire lige stor stykker
15. Lad dejen hvile i 15 minutter
16. Forbered en bageplade med bagepapir (eller en form til flutes drysset med rismel for at undgå det brænder fast)
17. Form til baguettes i samme længde som bagepladen

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	18. Placer baguettesene på bagepladen 19. Lad dem hæve under dække i 1½ time 20. Skær et passende mønster i baguettesene (langs længden men med lidt overlap). Det skal være ½-1 cm dybt 21. Bag dem 25 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt 15 gange med en vandforstøver ind i ovnen 22. Sæt baguettesene til at køle af i minimum 5 minutter inden de serveres 23. Baguettesene er nu klar 24. Velbekomme! 25. Serveres straks

Flutes med citronpeber og salt

Dann har nogle gange købt flutes hos bageren med citronpeber på. Derfor skulle han selvfølgelig også prøve at bage nogle selv.

Resultatet blev rigtig godt og det smager frisk med citronpeber på.

Disse flutes er rimelig hurtige at lave i forhold til mange andre typer brød, så de er gode, hvis man skal bruge brød samme dag.

6 t 30 min	Udgivet den 28. juni 2010
3 flutes	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 800 gram hvedemel
- 20 gram gær
- 1½ tsk salt
- 5 dl vand
- 2 spsk citronpeber
- 1 spsk salt i flager

Fremgangsmåde

1. Kom melet i en skål
2. Gæren smuldres i melet
3. Bland saltet i melet
4. Hæld vandet i skålen med melet
5. Ælt dejen i ca. 7 minutter
6. Kom et låg eller lignede på skålen og sæt den i køleskabet til hævning.
7. Lad dejen hæve 5 timer i køleskabet (det kan være længere, hvis dejen eksempelvis står natten over)
8. Del dejen i tre dele
9. Form hver del til en aflang flutes – ca. samme bredde som den bageplade, der bruges. Sno eventuelt brødet et par gange for syns skyld.
10. Placer de enkelte flutes på en bageplade
11. Snit 4-6 gange på tværs af hver flutes
12. Drys krydderierne (citronpeber og salt) ud over de færdige flutes
13. Dejen skal nu hæve i 30 minutter
14. Bagepladen kommes i en forvarmet ovn på 275 grader
15. Efter 10 minutter skrues ned på 200 grader. Flutene skal have yderligere 20 minutter i ovnen på denne temperatur. Brødene hæver en del i ovnen.
16. Lad flutene køle af i mindst 5 minutter inden de serveres
17. Velbekomme

Flutes med surdej og poolish

Disse flutes er blevet til i et forsøg på at lave baguettes. De smager rigtig godt og er på ingen måde kedelige.

De er velsmagende med luftig og blød krumme og en god og sprød skorpe. Lige som flutes skal være.

De tager noget tid at lave, men er ventetiden værd.

1 dag, 4 t 30 min	Udgivet den 13. januar 2013
3 flutes	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram hvedemel
- 100 ml vand
- 1,5 gram tørgær
- 1 spsk surdej
- 100 gram hvedemel
- 100 ml vand
- 250 ml vand
- 500 gram mel
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Forbered en surdej ved at blande 100 ml. vand, 100 gram hvedemel samt 1 spsk surdej til en ensartet konsistens
2. Lav en poolish ved at blande 1,5 gram tørgær med 100 ml lunken (22 grader) vand og rør godt rundt
3. Bland 100 gram hvedemel i og rør rigtig godt rundt til det er en ensartet konsistens
4. Stil surdejen og poolishen til at arbejde i minimum 12 timer, men gerne mere. Poolishen skal i køleskabet mens surdejen skal stå ved stuetemperatur
5. Kom 250 ml. lunken (30 grader – mindre hvis poolishe er taget ud af køleskabet i god tid) vand op i en skål
6. Bland poolish og surdejen i skålen og rør rundt indtil de er helt opløste
7. Bland 500 gram hvedemel i skålen og rør godt rundt så alt melet er "vådt"
8. Lad indholdet i skålen hvile under dække i 45 minutter
9. Drys salt ud over
10. Vend dejen ind over sig selv i skålen 4 gange fra forskellige steder langs kanten (klokken 12, 3, 6 og 9)
11. Gentag skridt 10 hver halve time de næste 3 timer
12. Vend dejen ud på bordet
13. Del den i tre lige stor dele
14. Form hver "klump" til en kugle
15. Kom et viskestykke over dejen og lad den hvile i 20 minutter

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	16. Forbered en bageplade med bagepapir 17. Form hver kugle til en aflang flute på længde med en bageplade 18. Kom de tre flutes på bagepladen 19. Lad dem hæve tildækket til ca. dobbeltstørrelse i 2-3 timer 20. Skær snit ned i toppen af flutene på langs (2-3 stk pr. flute) 21. Forvarm ovnen med en bagesten i bunden til 250 grader 22. Bag flutene på bagepladen midt i ovnen i ca. 30 minutter. Husk at sprøjte vand ind i ovnen med en forstøver 23. Lad flutene køle af i 15 minutter inden der skæres i det 24. Velbekomme!

Hvidløgsflutes

Disse flutes er lidt anderledes end dem, man kan købe i butikker, da der er blandet hvidløg direkte i dejen og ikke puttet hvidløgssmør i midten.

Det giver en underliggende smag af hvidløg, uden at smagen overdøver alt. Det er fantastisk.

6 t 30 min	Udgivet den 31. august 2010
2 flutes	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 6 gram tørgær
- 3 1/3 dl vand
- 530 gram mel
- 1 tsk fint salt
- 1½ tsk salt i flager
- 2 spsk mælk

Fremgangsmåde

1. Hak hvidløgene meget fint
2. Hæld melet op i en skål
3. Bland tørgæren i melet
4. Bland det fine salt i melet
5. Tilsæt vandet
6. Ælt dejen i ca. 7 minutter
7. Kom låg på skålen og kom den i køleskabet
8. Lad dejen hæve 5 timer i køleskabet (den kan hæve længere, hvis det passer bedre)
9. Del dejen op i to dele
10. Rul hver del af dejen ud til en “pølse”, så den får samme længde som bagepladen
11. Sno de enkelte flutes et par gange og placer dem på et bagepapir på bagepladen
12. Pensel de to flutes med mælk
13. Strø saltet i flager hen over de to flutes
14. Snit et par gange i de enkelte flutes
15. De to flutes skal nu hæve i 45 minutter
16. Tænd ovnen på meget høj varme (275 grader)
17. Kom bagepladen med flutes i ovnen
18. Efter 10 minutter skrues ned på 200 grader og de bages i yderligere 20 minutter
19. Lad flutene køle af i mindst 5 minutter inden de serveres
20. Velbekomme!

Hullet brød med ost og chili

Dette brød er lidt anderledes end det, vi traditionelt bager herhjemme, da det som regel er melet, hævninger og bagningen, der giver smagen.

Her er der i stedet tilsat ost og chili og det er en opskrift med meget gær, der derfor er hurtigt at lave.

Brødet smager fantastisk og er nemt, at brække små stykker af og spise .

3 t 30 min	Udgivet den 19. september 2012
2 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 40 gram gær
- 30 gram sukker
- 6 dl vand
- 1 kg mel
- 2 spsk salt
- 200 gram ost (gerne gouda eller cheddar)
- 1 spsk paprika
- 1 frisk rød chili

Fremgangsmåde

1. Kom vand, sukker og gær i en skål
2. Bland ingredienserne til det er helt opløst, og lad det stå i ti minutter
3. Bland mel i skålen og rør det rundt, så det hele er “vådt”
4. Lad blandingen hvile i 20 minutter
5. Skyl og hak chilien i små stykker
6. Bland salt, paprika, ost og chili i dejen
7. Ælt dejen i 5-10 minutter
8. Stil den til at hæve tildækket i ca. 60 minutter til dobbeltstørrelse
9. Del dejen i to (eller fire, hvis brødene skal være mindre) stykker
10. Rul dejen ud i aflange rektangler (må gerne have en spids)
11. Forbered to bageplader med bagepapir
12. Skær slidser gennem dejen fra lidt før toppen til lidt før bunden
13. Kom brødene over på bagepladerne. Træk eventuelt lidt i dejen så hullerne bliver tydelige at se
14. Lad brødene hæve tildækket i en time
15. Bag dem i 25 minutter i en forvarmet ovn på 220 grader
16. Brødene skal køle af i mindst 10 minutter
17. Velbekomme!

Madbrød

Det her er et rigtig hurtigt brød, da det faktisk ikke skal hæve. Det er derfor utrolig nemt lige at lave, hvis man har lyst til noget godt brød.

Det minder lidt om noget af det brød, man får serveret på restaurant til at dyppe i olivenolie, hvidløgsmayonnaise eller lignende.

1 t	Udgivet den 25. juni 2010
1 stort brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl mælk
- 50 gram smør
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 2/3 dl yoghurt natural – brug eventuelt græsk yoghurt
- 350 gram mel
- 3 tsk rosmarin (tørret)
- 30 gram gær

Fremgangsmåde

1. Smelt smør i en gryde
2. Tilsæt yoghurt, mælk, sukker og salt
3. Når alle ingredienserne er opløst i væsken, hældes den over i en skål
4. Når væsken er blevet lunken igen blandes gæret i
5. Tilsæt melet og ælt dejen sammen i 3-7 minutter til den føles færdig
6. Slå brødet ud så det former en cirkel (eller firkant efter smag). Dejen skal være. ca. 1½-2 centimeter høj.
7. Skær riller i brødet næsten helt igennem. Rillerne kan bruges til at brække brødet i stykker efterfølgende.
8. Pensel brødet med mælk (eller alternativt vand)
9. Drys rosmarinen jævnt ud over brødet
10. Bag brødet i 35 minutter på 200 grader i en forvarmet ovn
11. Serveres efter brødet har stået i fem minutter
12. Velbekomme

Naanbrød

Der findes mange opskrifter på naanbrød. Det er et indisk brød, der mange gange bliver stegt på panden.

Dette er lidt anderledes, da det bliver lavet i ovnen på en bagesten. Vi synes, at resultatet bliver super godt, så vi fortsætter bare med at lave det på den måde.

Det skal helst spises samme dag, som det bliver lavet.

1 t	Udgivet den 10. september 2011
5 brød	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl mælk
- 75 gram smør
- 2 tsk sukker
- 2 tsk salt
- 1 æg
- 1 dl tyrkisk yoghurt
- 600 gram hvedemel
- 30 gram frisk gær
- 1½ spsk frø fra jomfru i det grønne / nigella-frø

Fremgangsmåde

1. Kom mælk, smør, sukker, salt og yoghurt i en kasserolle
2. Varm kasserollen op, og vent til smørret er smeltet. Husk at røre rundt for at opløse yoghurten.
3. Lad kasserollen køle af indtil den er “fingervarm”
4. Opløs gæren i kasserollen
5. Kom melet op i en skål
6. Lav en lille hulning i melet og kom ægget op deri
7. Pisk ægget sammen med en gaffel
8. Tilsæt indholdet fra kasserollen i skålen
9. Ælt dejen sammen i ca. 10 minutter. Til at starte med i skålen, men derefter på bordet.
10. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse (ca. 2 timer)
11. Kom ud på bordet og del den i fem stykker
12. Lad dem efterhæve under et viskestykke i ca. 20 minutter
13. Pres dem flade og aflange (dråbeformet). De skal være mere flade på midten end i kanten.
14. Pensle dem med lidt smeltet smør (eller yoghurt, vand eller æg)
15. Drys frøene ud over de fem brød
16. Varm en ovn op med en bagesten på 250 grader (med en bagesten skal den have været varm lidt længere)
17. Bag dem på stenen i 9 minutter
18. Afkøl dem på en bagerist
19. Velbekomme!

Små farvede boller

Disse små boller er hurtige at lave og man kan putte mange smage i dem. Her på billedet er det uden noget, med tomat (2 spsk. somatpasta), karry (2 tsk.) og timian (1 tsk.).

Kun fantasien sætter grænser for smagen i disse små hurtige boller.

Bollerne er gode som tilbehør til andet mad.

1 t	Udgivet den 20. maj 2009
7 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ dl olie
- 4 dl hvedemel
- 1 tsk salt
- 25 gram gær
- 1½ dl mælk

Fremgangsmåde

1. Varm mælken i en gryde, så den bliver lunken
2. Bland olien, salt og gæret i
3. Hæld blandingen over i melet i en skål
4. Ælt det sammen
5. Sæt til hævning i 15 minutter
6. Lav boller ud af dejen – ca. 7 stk.
7. Placer bollerne på bagepapir, så de er klar til at komme i ovnen og lad dem hæve i ca. 15 minutter
8. Bag dem i en forvarmet ovn på 200 grader i 15 minutter. Varm ovnen op til 250 grader og skru ned, når de kommer i ovnen, det gør overfladen lidt mere hård
9. Velbekomme

Grissini

Vi kan godt lide saltstænger og derfor skulle vi da også prøve at lave grissini.

Her er de lavet uden noget og med salt og timian.

De smager rigtig godt og er gode at servere som snacks før maden.

2 t	Udgivet den 24. november 2010
Ca. 20 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 25 gram gær / 6 gram tørgær
- 2½ dl vand
- 2 spsk olivenolie
- 6 dl hvedemel
- 2 tsk salt
- Drys: her salt i flager samt tørret oregano

Fremgangsmåde

1. Rør gæren ud i vandet
2. Tilsæt olivenolien
3. Bland mel og salt i en skål
4. Hæld vand og gær op til melet i skålen
5. Ælt dejen i ca. 5 minutter
6. Lad den hæve ved stuetemperatur til dobbelt størrelse
7. Skær dejen ud i to lige store stykker
8. Rul hvert stykke ud til et kvadrat af ca. 1½ cm tykkelse
9. Skær hvert kvadrat ud i et passende antal stænger
10. Rul de enkelte stænger i hånden og sno dem gerne et par gange
11. Placer hver grissini på en bageplade
12. Pensel hver grissini med vand
13. Drys med det ønskede krydderi
14. Lad dem hæve i 20 minutter, mens ovnen varmer op
15. Bag dem ved 200 grader i 20 minutter
16. De kan serveres straks
17. Velbekomme!

Knækbrød

Dette er nok familiens yndlingssnack. Det smager fantastisk og vi kan spise det som var det slik.

Knækbrød kan bruges til madpakken, til at stille eftermiddagssulten og som snack før maden.

Heldigvis er det nemt at lave og tager næsten ingen tid og mængden lavet holder noget tid.

1 t	Udgivet den 2. september 2011
2 bradeplader	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 35 gram (1 dl) havregryn (4,5%)
- 50 gram (1 dl) sesamfrø (6,5%)
- 60 gram (1 dl) hørfrø (7,8%)
- 50 gram (1 dl) solsikkekerner (6,5%)
- 15 gram (1 spsk) salt (1,9%)
- 200 gram (2 dl) vand (25,9%)
- 90 gram (1 dl) olie (ikke olivenolie) (11,7%)
- 150 gram hvedemel (19,4%)
- 50 gram grahamsmel (6,5%)
- 30 gram (½ dl) rugmel (3,9%)
- 5 gram (1 tsk) bagepulver (0,6%)
- 30 gram (1 spsk) surdej baseret på rugmel (3,9%)

Fremgangsmåde

1. Kom vandet op i en skål
2. Bland surdejen i vandet til den er helt opløst
3. Bland rugmelet og grahamsmelet i skålen
4. Lad blandingen hvile i 30 minutter (dette skridt kan springes over, hvis man har travlt)
5. Bland de øvrige ingredienser i skålen (det er en meget klistret dej)
6. Lad dejen hvile i 30 minutter under dække (dette skridt kan springes over, hvis man har travlt)
7. Forbered to stykker bagepapir på køkkenbordet
8. Del dejen i to lige stor dele, og kom hver del midt på bagepapiret
9. Kom et stykke bagepapir over dejen og brug en kagerulle til at rulle den ud, så den fylder hele bagepapiret
10. Gentag det for den anden portion
11. Skær dejen med en kagespore (eller lignende) i den størrelse, som knækbrødet skal være
12. Bag knækbrødene (gerne samtidig) i en forvarmet ovn med varmluft på 180 grader i 20-25 minutter
13. Tag knækbrødene ud og lad dem køle lidt, til de kan røres ved
14. Knæk dem langs de “streger”, der blev skåret, inden de kom i ovnen, og lad dem afkøle helt
15. Knækbrødene er nu klar
16. Velbekomme!

Pizzasnegle

Pizzasnegle er gode som snack og til at tage med på tur. De er rimeligt nemme at lave og så smager de fantastisk.

Alle i familien synes godt om dem. Den hvide mel kan erstattes med lidt grov mel, så de bliver sundere.

2 t 30 min	Udgivet den 29. marts 2013
Ca. 15 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dejen

- 150 gram durummel
- 350 gram hvedemel
- 50 gram gær / 11 gram tørgær
- 300 ml vand
- 1 tsk salt
- 2 spsk olie

Fyldet

- ½ løg
- ½ peberfrugt
- 100 gram revet ost (pizzatopping)
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 140 gram tomatpure

(fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Hæld vandet op i en skål
2. Opløs gæren i vandet
3. Bland olien i vandet
4. Lad det stå i 5 minutter
5. Bland de to typer mel samt saltet i dejen
6. Rør det rundt til hele dejen er "våd"
7. Lad dejen stå tildækket i 15 minutter
8. Ælt dejen i ca. 3 minutter
9. Form dejen til en kugle og kom den tilbage i skålen
10. Lad dejen hæve tildækket i 30 minutter
11. Kom dejen ud på en bordplade
12. Rul dejen ud til et rektangel af ca. 50 x 30 i størrelse
13. Lad dejen hvile tildækket i 10 minutter
14. Mens dejen hæver, forberedes fyldet
15. Skræl og hak løget fint
16. Skyl og hak peberfrugten fint
17. Smør tomatkoncentratet ud over hele pizzadejen, dog således at der er 3 cm "tomt" i toppen, når du kigger på den fra den længste side (her skal dejen være fri, så den kan bruges til at "lukke" sneglene)

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)	Fremgangsmåde (fortsat)
	18. Drys med salt og peber ud over hele tomatkoncentraten 19. Fordel løg og peberfrugten ud over hele tomatkoncentraten 20. Drys med ost over hele området med fyld 21. Rul nu pizzadejen sammen væk fra dig, når du ser på en af de længste sider 22. Tryk lidt i enderne af “pølsen”, så den bliver lidt kortere 23. Forbered et par bageplader med bagepapir 24. Skær pølsen i skiver af ca. 2 cm tykkelse (brug gerne en skarp kniv for ikke at trykke den for flad) 25. Kom hver “skive” over på en af de forberedte bageplader 26. Når alle skiverne ligger på bagepladerne kommes viskestykker over 27. Sæt dem til at hæve i 30 minutter 28. Varm ovnen op til 200 grader, imens pizzasneglene hæver 29. Bag pizzasneglene midt i en forvarmet ovn på 200 grader i 20 minutter 30. Lad dem køle af i mindst 5 minutter, inden de serveres 31. Velbekomme!

Pretzels

I Berlin kan man få pretzels på hvert gadehjørne. De smager super godt, især varme.

Det inspirerede til at forsøge med denne opskrift. De smager ikke helt ligesom dem, man kan købe i Berlin, men de smager godt på en helt anden måde.

De er ikke så nemme at lave, men hvad gør det, når resultat bliver fantastisk.

15 t	Udgivet den 24. april 2011
10-15 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl mælk
- 1 dl vand
- 1 spsk salt
- 50 gram smør
- 15 gram (frisk) gær
- 1 spsk kommenfrø
- 500 gram mel
- 1 æg til pensling

Fremgangsmåde

1. Smøren smeltes i en kasserolle
2. Bland mælk og vand i kasserollen
3. Lad det køle ned til det er “fingervarmt”
4. Hæld mel, salt og kommenfrø i en skål og bland det godt
5. Bland gæren i kasserollen
6. Bland indholdet af kasserollen med indholdet i skålen
7. Ælt det hele i små 10 minutter
8. Dejen skal hæve ved stuetemperatur i en time under dække
9. Rul dejen ud til en firkant
10. Skær 10-15 strimler af dejen og rul dem til en lille “pølse” af en længde på 30-40 cm
11. Forbered en bageplade med bagepapir
12. Form en kringle af hver pølse og placer dem på bagepapiret
13. Kom kringlerne i køleskabet og lad dem hæve i mindst 12 timer
14. Tag kringlerne ud af køleskabet og lad dem få stuetemperatur (tager ca. 1 time)
15. Bring en stor gryde med vand i kog
16. Pisk et æg sammen i en lille skål
17. Kom 4-6 kringler i det kogende vand ad gangen. De kommer op til overfladen når de er færdige. Tag dem da af med en hulske og placer dem på bagepladen igen. Det tager ca. 3 minutter pr. omgang.
18. Når alle kringlerne har kogt pensles de med æg og drysses med salt
19. Bag dem i en forvarmet ovn på 180 grader i 20 minutter.
20. Placer kringlerne på en bagerist og lad dem køle af i mindst 15 minutter

Pølsehorn

Signe elsker pølsehorn, så det skulle vi selvfølgelig også prøve at lave.

Resultatet blev rigtig godt og er et hit hos alle, der smager dem.

De kan både laves med og uden ketchup. Der kan også puttes lidt fuldkornsmel i, hvis man foretrækker det.

2 t 30 min	Udgivet den 24. april 2011
Ca. 12 stk.	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 10 gram frisk gær
- 1 dl sødmælk
- 50 gram smør
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- ½ æg til dej
- ½ æg til pensling
- 200 gram hvedemel
- 6 pølser

Fremgangsmåde

1. Lun mælken og smørret i en gryde
2. Rør gæren ud i gryden
3. Tilsæt salt og sukker i gryden og rør rundt
4. Hæld melet op i en skål med det halve æg
5. Kom grydens indhold op i melet og rør kort rundt
6. Tilsæt det ½ æg til dejen
7. Ælt dejen i ca. 5 minutter
8. Lad den hæve tildækket en times tid
9. Skær pølserne over i to stykker
10. Del dejen i to lige store stykker
11. Rul hver stykke ud i en cirkel
12. Skær 6 trekanter af ud af hver cirkel
13. Placer en pølse på den brede ende af trekanten og rul den sammen
14. Kom hornene på en bageplade med spidsen nederst
15. Lad pølsehornene efterhæve i 30 minutter ved stuetemperatur under et viskestykke eller ca. 4 timer i køleskabet (herefter skal de stå lidt i stuetemperatur for at få en normal temperatur).
16. Pensl dem med det halve sammenpiskede æg inden de kommer i ovnen
17. Bages 15 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
18. Pølsehornene køles af på en bagerist i minimum 10 minutter inden de spises