

Familien Bleeker Pedersens

Opskriftssamling



2008 til 2021

Opdateret 5. august 2021 (v6)

Lene & Dann Bleeker Pedersen



13 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. Opskriften på hjemmelavet pasta blev offentliggjort den 13. december 2008, kort tid efter Signe blev født.

Under Dannels 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 200 opskrifter, der alle er at finde på hjemmesiden. I denne bog har vi samlet de bedste af 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

-	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 og korn	13
	Kylingebryst sous vide	16
	Kylingebryst i tomatsoase med ris	17
	Tandoori inspireret kylling med gule ris og sauce	19
Bøf m.m. (stegning)	Beef Wellington	21
	Bøf (sous vide)	25
	Steg (intervalstegning)	26
Curry	Boller i karry	27
	Butter Chicken	29
	Korma kylling karry	30
	Kylling i gul sovs med chili og ingefær	31
	Kylling med katsu karry	33
	Kylling med koriander og peanuts/-kokossoase	35
	Kylling Tikka Masala	36
	Massaman karry med oksekød, kartofler og ris	37
	Oksekød ala rendang	39
	Oksekød med penang-karry og ris	41
	Vindaloo kylling og kartoffel med gule ris	43
Gryderet	Chili con carne	46
	Gullash med kartoffelmos	47
Omelet, frittata, tortilla	Frittata	50
	Spansk tortilla med chorizio og rødløg	51
Pasta	Cacio e pepe	54
	Cannelloni	55
	Gratineret ovnpasta med oksekød	58

Pasta (fortsat)	Grøn pasta med bacon-svampe sovs.....	59
	Lasagne	61
	Mega ravioli med mynte, citron og kartoffel	63
	Orange pasta.....	65
	Pasta med chili/hvidløgsolie og persille.....	66
	Pasta med citron/persillepesto.....	67
	Pasta med pesto og kartoffel.....	68
	Pastafirkanter med kødboller og tomatsovs	69
	Ravioli med basilikum, ricotta og svampe.....	71
	Spagetti bolognese.....	73
	Spagetti Carbonara	75
Pizza	Calzone med spaghetti og ost	76
	Frost pizza	77
	Pizza på bagesten.....	78
Risotto	Bygotto med kylling og timian	80
	Risotto med kylling, citron og persille	81
	Risotto med oksekød	83
	Tomatrisotto	84
Salat	Coleslaw	85
	Salat med agurk og peber	86
	Tomatsalat med løg og chili	88
Sandwich m.m.	Bleekers Shawarma.....	89
	Club sandwich	91
Sauce	Bearnaise	92
	Bleekers Rødvinsauce.....	93
	Hollandaise sauce	94
	Pebersauce.....	95
	Whiskysauce	96
Signes favorit	Pandekager	97
	Risengrød	98
Suppe	Broccolisuppe.....	99
	Bønner i tomat	100
	Gazpacho	101
	Gul suppe med ingefær og kokosmælk	102

Suppe (fortsat)	Karrysuppe med gulerod og lime	103
	Kraftig vinter tomatsuppe	104
	Minestrone.....	105
	Orange chili-/linsesuppe	106
	Rød dahl med linser og majs	107
	Tomat Bisque	110
	Vindaloo suppe med kylling og nudler.....	111
Tilbehør og småretter med kartoffel	Bagt kartoffel.....	113
	Brunede kartofler	114
	Hasselbackkartofler.....	115
	Kartoffelbåde	116
	Kartoffelgratin	117
	Kartoffeltern i ovnen	118
	Kartofler i fad	119
	Patatas bravas	120
	Pomfritter.....	121
	Pommes Anna	122
	Pommes duchesse	123
	Rösti (kartoffel)	124
	Rosti klatter	125
	Stegte kartofler i rød sovs med tomat og sennep.....	126
Tilbehør og småretter	Agurksalat	127
	Agurkekugler	128
	Bagte rodfrugter med timian og citron	129
	Bruchetta.....	130
	Croutoner	131
	Forårsruller.....	132
	Honningstrimlet gulerødder	133
	Parmesanchips	134
	Rødkål	135
	Stegt polenta med rødløg og chili	136
Wok-ret	Kung Pao kylling med ris	137
	Kødboller med jordnøddesovs	139
	Wokblanding med nudler og oksekød	142

Brunch

-	Amerikanske pandekager	145
	Bacon (bagt i ovn)	146
	Brunchskål.....	147
	Deviled Eggs	148
	Mysli.....	149
	Yoghurt	150
Æg	Blødkogt æg.....	151
	Pocheret æg.....	152
	Røræg.....	153
	Røræg med karry og spinat.....	154
	Eggs Benedict - Bleeker Style	156

Dip og den slags

-	Chilisauce	159
	Chili—shawarma style	160
	Chilisauce (fermenteret)(.....	161
	Humus krydret med chili og spidskommen	162
	Ketchup.....	163
	Pesto	164
	Relish.....	165
	Salsa (medium stærk)	166
	Sur-sød sovs	167
	Tapanade med hvidløg og tomat	168
	Tzatziki	169
Mayonnaise m.m.	Bearnaise mayonnaise	170
	Hvidløgsmayonnaise	171
	Karrymayonnaise	172
Søde saucer	Hindbærcoulis	174

Drinks m.m.

Iskaffe.....	177
Lemonade	178
Milkshake (med vanilje)	180

Sødt & Salt

-	Champagnegranite.....	183
	Churros.....	184
	Ethon Mess	185
Chips m.m.	Bleekers Crackers.....	186
	Chili Cheese Balls.....	187
	Popcorn	188
	Saltmandler (i ovn).....	189
Dessert	Chokolademousse.....	190
	Citronfromage.....	191
	Crème brûlée	192
	Panna Cotta.....	193
	Saltet karamel	194
	Tiramisu.....	195
Is	Chokoladeis.....	196
	Is med vingummibamser.....	197
	Kaffeis med choko stykker	198
	Smarties is.....	199
	Softice	200
	Vaniljeis.....	201
Kager	Brunsviger	202
	Chokoladekage.....	203
	Drømmekage.....	204
	Gateu marcel.....	205
	Herregårdskage.....	206
	Kanelkage.....	207
Slik	Bolcher der smager af spejderhagl	208
	Bolcher med frugtsmag.....	209
	Brændte mandler	210
	Kyskager	211
	Skumfiduser	212
	Vingumme.....	213

Småkager m.m.	Bleekers Delight (småkage)	214
	Flapjacks	215
	Hindbærsnitte	216
	Hurtige cookies	217
Småkager, jul	Brunkager	218
	Fedtebrød	219
	Julebørnekager	220
	Jødekager	221
	Pebernødder	222

Hjemmelavede ingredienser

-	Drys til brød	225
	Koncentreret tomatpure	226
	Marmelade (jordbær)	227
	Ribsgele	228
	Ristede løg	229
	Saltede citroner	230
	Stegte kombo	231
	Syltet ingefær	232
	Syltede rødløg	233
	Tomatpulver	234
	Tomatsauce på glas	235
	Urtesalt	237
Fond m.m.	Kalvefond, mørk	238
	Kyllingefond, mørk	239
	Kyllingefond, lys	240
	Grøntsagsfond	241
	Roux	242
Sennep	Grov sennep	243
	Julesennep (simpel)	244
Smør	Baconsmør	245
	Chilismør	246
	Hjemmelavet smør	247
	Klaret smør	248
	Kryddersmør (hvidløg)	250

Bagværk

	Surdej	253
Boller	Burgerboller (klassiske)	254
	Fødselsdagsboller	256
	Gammeldags fastelavnsboller	257
	Grovboller	260
	Hvide luftige boller	261
	Rosinboller	264
	Rundstykker	265
	Små hurtige boller med rugmel	267
	Varme hveder	269
Brød	Bleekers fuldkornsbrød	270
	Ciabatta	271
	Farvet fletbrød	272
	Foccacia	273
	Fougasse	275
	Franskbrød	276
	Fuldkornshvedebrød med surdej	277
	Grydebrød med speltmel	279
	Kamutbrød	280
	Rugbrød	281
	Signes hvedebrød	282
	Surdejs hvedebrød	283
Flutes	Baguette	285
	Grove flutes	287
	Snoet Baguette med krymmel og smag	289
Madbrød	Hullet brød med ost og chili	291
	Madbrød	292
	Naanbrød	293
	Pølsebrød	294
Snacks	Grissini	295
	Knækbrød	296
	Pizzasnegle	297
	Pretzels	299
	Pølsehorn	300

Droppede opskrifter

Aftensmad	Burger	307
	Curd rice med agurk og gulerod	309
	Farvet pasta	310
	Gnocchi med tomatsauce og oksekød	311
	Hjemmelavet groft pasta med tomatsauce	314
	Kylling med rød yoghurtsauce	315
	Pasta med stærk tomat og kokos sauce.....	317
	Pebersuppe med tomat og chili	318
	Penang-karry suppe med nudler	319
	Pizza i bradepande	321
	Rodfrugtsuppe	322
	Rosti med rodfrugter	324
	Rød pasta med rød tomatsauce.....	325
	Rødvinsauce med fond	327
	Tomatsuppe med nudler	328
	Whiskysauce (med snyd)	330
Dip og den slags	Remoulade	331
	Romesco sauce	332
Sødt & Salt	Fladbrøds chips med grahamsmel	333
	Hjemmelavet kartoffel chips på pande	334
	Hjemmelavet kartoffel chips i mikroovn	335
	Saltmandler	336
Hjemmelavede ingredienser	Ricotta ost (med snyd)	338
Bagværk	Burgerboller (grove).....	339
	Flutes med citronpeber og salt	340
	Flutes med surdej og polish	341
	Grahamsbrød	343
	Hvidløgslutes	344
	Kerneboller med speltmel	345
	Små farvede boller	346

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



6 personer



Udgivet den 22. september 2014

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 stegning
- 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 rundt og tilsæt nu vandet og bouillonterningen
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 krydderblandinger. Nedenstående er det, vi synes smager bedst.

1 t 30 min

2-3 personer



Udgivet den 17. april 2012



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 kød 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 hvidløgpastaen 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 Dannels 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. Kartofflerne 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. Kartofflerne 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

👤 2-3 personer

📅 Udgivet den 23. april 2009

👤 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 hvile i mindst 30 minutter
4. Kartofflerne 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. Kartofflerne 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

3-4 personer



Udgivet den 25. juli 2013



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 lag 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

2-3 personer



Udgivet den 14. marts 2014



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 og korn



Korn er her kæmpe durum og kylling marine-
ret i citron, vaniljesukker og rosmarin og dam-
pet 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 tredobbelt 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

Kyllingebryst sous vide



Kyllingebryst lavet sous vide giver en helt anderledes smag end når en kylling steges. Den er saftig og velsmagende. Det er helt klart min foretrukne måde at lave hele kylling på.

🕒 2 t

🖨 Udgivet den 11. februar 2020

👤 -

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Kylling bryst á ca. 165 gram
- Salt
- Peber
- Olivenolie
- Stegekombo

Fremgangsmåde

1. Varm sous vide vandbadet op til 63 grader
2. Rens kyllingebrysterne
3. Krydr kyllingebrysterne med salt og peber
4. Kom kyllingebrysterne ned i en pose til vakuumpakning
5. Hæld lidt olivenolie ned til kylling brysterne
6. Vakuumpak nu kyllingebrysterne i poserne. Jeg bruger "water displacement" metoden så det er ned med posen (der kan lukkes) i vandet til den næsten er under vand, og så lukke toppen af posen så der ikke er noget luft inde i den
7. Når der er 1½ time til maden skal serveres, så kommes poserne med kylling ned i vandbadet
8. Varm nu kyllingerne i 1½ time indtil de tages op. De kan godt være i vandbadet længere, men efter lidt tid begynder de at blive lidt mere som almindelig stegt kylling bryst
9. Varm en grillpande op til meget høj varme, og tilsæt lidt stegekombo
10. Steg kyllingebrysterne på hver side så de får lidt overflade
11. Kyllingebrysterne er klar til servering
12. Velbekomme!

Kyllingebryst i tomatsauce med ris



En super enkel og velsmagende ret lavet med sous vide kyllingebryst, tomatsauce og ris. Kræver ikke meget at lave og smager i sin enkelthed utrolig godt.

2 t

4 personer



Udgivet den 11. januar 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kyllingebryster

- 4 kyllingebryster
- Salt
- Peber
- Olivenolie
- Stegekombo

Tomatsauce

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1 dåse tomat (400 ml)
- 1 tsk sukker
- 1 spsk paprika
- 1 spsk eddike
- 100 ml fløde
- 1/2 tsk salt
- 1/2 stødt peber
- Stegekombo

Ris

- 4 dl ris
- 6 dl vand
- 2 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Start fremgangsmåden med kyllingebryster (se separat opskrift på sous vide kylling bryst). Når kyllingen er kommet i vandet fortsættes nedenfor
2. Lav tomatsaucen
3. Start risene 25 minutter før de skal serveres
4. Færdiggør alle fremgangsmåderne
5. Retten er nu klar til servering
6. Velbekomme!

Fremgangsmåde—Tomatsauce

1. Skræl og hak både løg og hvidløg
2. Blend tomaterne
3. Varm en kasserolle op til mellehøj (6/9) varme
4. Kom lidt stegekombo i kasserollen
5. Svits løgene til de bliver klare
6. Tilsæt nu hvidløg, sukker og paprika
7. Efter 2 minutter skrues ned på lav (3/9) varme og alt undtagen fløden tilsættes
8. Lad sovsen simre i minimum 50 minutter
9. 10 minutter før servering tilsættes fløden og den røres ud i sovsen
10. Lad det simre i 10 minutter
11. Sovsen er nu klar til servering

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)**Fremgangsmåde (fortsat)****Fremgangsmåde—Ris**

1. Kom vand i en gryde
2. Kom låg på gryden
3. Varm gryden op til vandet koger
4. Tilsæt salt til vandet
5. Kom risen i vandet
6. Kom låg på
7. Skru ned på lav (2/9) varme
8. Vent 11 minutter
9. Sluk for varmen
10. Vent yderligere 11 minutter
11. Risene er nu klar til servering

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 ingefær 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 hønsebouillon
- 1 spsk salt
- 1 spsk karri
- 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

Beef Wellington



Beef Wellington - enough said

🕒 1 dag



Udgivet den 8. april 2022



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Duxell

- 400 g champignon / svampe
- ½ tsk stødt peber
- 2 fed hvidløg
- 2 skalotteløg
- 1 stilk frisk rosmarin
- ½ dl rødvin
- Stegekombo

Kødet

- 500 g oksemørbrad (ens tykkelse, så midterstykket)
- Salt
- Smør

Samling

- 6 skiver parmaskinke
- 1 rulle butterdej (må ikke være sød)
- 3-4 æggeblommer
- 2 spsk Sennep
- 1 tsk brun farin

Fremgangsmåde—samlet

1. Følg fremgangsmåden under kødet
2. Følg fremgangsmåden under duxelle
3. Når både kødet og duxelle har været i køleskabet i mindst 30 minutter, fortsættes til næste skridt
4. Bland sennep og brun farin rigtig godt
5. Ta kødet ud af posen (husk at gemme overskydende væske til en sovs)
6. Pensl kødet på alle sider med sennepsblandingen
7. Kom et lag husfilm ud på bordet
8. Byg et lag af parmaskinke i passende længde og bredde til, at det kan komme rundt om kødet (men ikke mere). Brug gerne H-metoden, hvor der laves et H og fyldes ud i hullerne
9. Spred duxelle på parmaskinken med 2-3 cm afstand til hvor parmaskinken stopper
10. Placer kødet på toppen af duxelle ca. 7 cm fra starten
11. Rul nu (brug husfilmen til at løfte) en cylinder af det hele. Det skal være en tæt rullet cylinder
12. Kom herligheden i køleskabet i minimum 15 minutter, men det kan være i 1-2 dage
13. Rul butterdejen ud på bordet
14. Placer kødet (uden husfilmen) ca. 10 cm fra kanten af butterdejen
15. Pensl med æggeblommer der, hvor dejen skal samles - i praksis er det lige bag kødet

Fortsættes på næste side →

Udstyr

- Sous vide udstyr

Fremgangsmåde—samlet (fortsat)

16. Rul nu dejen tæt om kødet
17. Sørg for at der ikke er nogen huller - heller ikke i enderne
18. Skær overskydende dej fra
19. Kom eventuelt dejen i køleskabet til lige før den skal i ovnen på dette tidspunkt. Skal den i køleskabet, så skal den pakkes ind i hus-holdningsfilm
20. Pensl dejen med æggeblommerne på alle sider (undtaget bunden)
21. Brug en gaffel eller en kniv til at lave et lille mønster u dejen (det er for syns skyld, så kan springes over)
22. Drys med flagsalt
23. Bag i et forvarmet fad i en varmluftsovn på 200 grader i ca. 15 minutter.
24. Hold godt øje med butterdejen. Når den begynder at få farve og er sprød, så er retten færdig (var det uden sous vide, så brug enten et stegetermometer eller kør den i ovnen i ca. 30 minutter)
25. Tag den ud af ovnen og lad den hvile i 5 minutter (længere hvis sous vide ikke er brugt)
26. Beef Wellington er nu klar til servering
27. Velbekomme!

Fremgangsmåde—kødet

1. Rens kødet for sener og fedt
2. Dup kødet med en køkkenrulle for at fjerne al væske
3. Drys kødet med salt
4. Varm en pande op til høj (8/9) varme
5. Tilsæt smør på panden
6. Svits hurtigt kødet på alle sider. Det er vigtigt at det går stærkt, da kødet ikke skal steges. Formålet er at lave en stegeskorpe for smagens skyld
7. Kom kødet op i en vakumpose
8. Vakumer kødet
9. Kør det sous vide i et vandbad i ca. 2½ time på 50 grader
10. Ta det op af vandbadet og køl det ned i køleskabet
11. Kødet er klart til næste skridt efter minimum 30 minutter i køleskabet

Fremgangsmåde—duxell

1. Rens svampene
2. Hak svampene rigtig fint
3. Skræl og hak hvidløget fint
4. Skræl og hak skalotteløgene fint
5. Riv rosmarinen af stilken og hak den fint

Fortsættes på næste side →

Fremgangsmåde—kødet (fortsat)

6. Varm en pande op til mellemlav varme (4/9) - genbrug gerne panden fra kødet for at få smagen med
7. Kom lidt stegekombo på panden
8. Steg løg i 3-5 minutter til de bliver gennemsigtige
9. Tilsæt alt andet end rødvinen til panden
10. Rør løbende rundt, mens væsken fordamper
11. Efter ca. 10 minutter tilføjes rødvinen og der røres godt rundt
12. Rør løbende rundt til al væsken er fordampet. Det tager ca. 20 minutter
13. Kom duxell blandingen over i en skål og sæt den udækket i køleskabet. På denne måde fordamper der lidt mere væske
14. Efter 1 times tid i køleskabet (men gerne længere) er duxelle klar til brug

Bøf (sous vide)



Bøf er i sig selv en fantastisk spise. Ved at koge den på en lav temperatur i lang tid kan den gøres endnu bedre. Det virker lidt ulogisk, men er ganske vist.

Hjemme hos os er dette blevet den eneste måde vi laver bøffer på, hvis vi da har tiden til det.

4 timer



Udgivet den 22. februar 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Bøf
- Salt

Udstyr

- Poser der kan lukkes helt lufttæt
- Sous vide maskine
- Gasbrænder

Fremgangsmåde

1. Bøffen tages ud af køleskabet på den afkølingsrist, det har stået på derinde i nogle timer
2. Gør sous vide udstyret klar og sæt det til 56 grader
3. Drys lidt salt på hver side af bøffen (peber må ikke bruges, da det vil blive brændt af senere)
4. Kom bøffen ned i en pose og luk den tæt (er det ikke med en vaku-pakker, så kom posen ned i vandet, så vandet hjælper med at trykke luften ud inden den lukkes)
5. Lad nu bøffen være i vandbad i 3-4 timer
6. Kom bøffen op på en grillpande
7. Med gasbrænderen laves en pæn overflade på alle bøffens sider
8. Drys evt med lidt friskværnet peber
9. Serveres straks
10. Velbekomme!

Steg (intervalstegning)



Oksesteg er en klassiker, når der skal laves oksekød til flere end der kan være bøffer på en pande. Det er nemt at lave, smager fantastisk og kræver ikke meget.

Intervalstegningen holder temperaturen i købet relativt lav gennem et længere stykke tid og minder derfor lidt om sous vide uden at være det.

🕒 2 timer

🖨 Udgiven den 22. maj 2019

👤 -

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 oksekød steg (cuvette, culotte, filet, mørbrad, etc.)
- Salt
- Olie

Udstyr

- Stegetermometer

Fremgangsmåde

1. Sørg for at stegen har stuetemperatur
2. Rengør stegen
3. Drys med salt og gnid det ned i kanterne
4. Rids i toppen (fedtkanten) af stegen med en kniv
5. Pensl gerne stegen med lidt olie
6. Forvarm en ovn til 180 grader
7. Kom stegen ind midt i ovnen (interval 1) i tiden angivet i nedenstående skema
8. Lad stegen hvile (interval 2) i tidsrummet angivet nedenfor
9. Kom stegen ind midt i ovnen (interval 3) i tiden angivet nedenfor
10. Lad stegen hvile (interval 4) i tidsrummet angivet nedenfor
11. Kom stegen i ovnen (interval 5) med et stegetermometer. Den skal ud når kerne temperaturen kommer op på 57 grader
12. Kom fire lag sølvpapir rundt om stegen og lad den hvile i 40 minutter (interval 6)
13. Stegen er nu klar til at blive skåret ud og serveret
14. Velbekomme!

Kødets vægt	Tidsrum
>1,3 kg	10 minutter
1,3-1,5 kg	12 minutter
1,5-1,7 kg	15 minutter
1,7< kg	20 minutter

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

Butter Chicken



Butter Chicken er en klassisk og utrolig vel-smagende indisk karry ret. Serveres med fordel sammen med ris og godt brød.

🕒 26 timer

🖨 Udgivet den 16. oktober 2021

👤 4 personer

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 300 g græsk yoghurt (2%)
- 2/3 tsk chiliflager
- 1½ tsk stødt koriander
- ½ tsk stødt nellike
- ½ tsk stødt sort peber
- 1 tsk salt
- 3 tsk garam masala
- 2 tsk spidskommen
- 4 tsk citronsaft
- 3 fed hvidløg
- 1 spsk (2 cm) ingefær
- 1 tsk gurkemeje
- 500 gram kyllingebryst (2-3 stk)
- 50 gram smør
- Stegekombo
- 1 løg
- 1/2 dl fløde
- 40 gram palmesukker
- 1 ds (400 g) hakkede tomater
- Salt & peber

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv ingefæren
2. Skræl og pres hvidløget
3. Kom alle ingredienserne til kødet, på nær kyllingen, op i en blender
4. Blend i ca. 1 minut til det bliver en lind konsistens
5. Skær kyllingen ud i mundrette stykker (1½x1½ cm)
6. Kom kyllingen og lagen over i en beholder
7. Bland det hele godt
8. Kom nu det hele i køleskabet i minimum 2 timer, men meget gerne i 24 timer
9. Skræl og skær løget i stykker
10. Varm en pande op til middelhøj (6/9) varme
11. Svits løget
12. Kom nu kødet med hele lagen på panden
13. Tilsæt palmesukker
14. Steg det i et par minutter
15. Tilsæt smør og fløde
16. Efter 10 minutter er kyllingen ikke længere rå
17. Smag til med salt og peber
18. Lad det simre ved svag (3/9) varme i minimum 20 minutter
19. Retten er nu klar til servering
20. Velbekomme!

Korma kylling karry



Korma kylling er en dejlig krydret, men ikke stærk karry ret. Den kan spises af alle og er nem at lave. Hos os kaldes den ofte "karma kylling".

Serveres med ris og brød.



24 t



Udgivet den 13. november 2021



4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 350 g kyllingebryst
- 1½ tsk garam masala
- 3 fed hvidløg
- 1 dl yoghurt
- ½ tsk salt
- ½ tsk gurkemeje
- 2-3 cm frisk ingefær
- ½ tsk chili flager
- 1 lime
- 1 knivspids kanel
- ½ tsk koriander
- 2 spsk vand
- ½ tsk spidskommen
- ½ tsk kardemomme
- ½ tsk nelliker
- ---
- 2 løg
- 400 ml kokosmælk
- stegekombo

Fremgangsmåde

1. Skær kyllingen i små stykker
2. Pres limesaften ud i en beholder
3. Kom yoghurten op i skålen
4. Skræl ingefæren og hvidløget
5. Blend hvidløg, ingefær og vand til det bliver en lind pasta
6. Kom hvidløg/ingefær pastaen i beholderen
7. Bland alle de øvrige krydderier i beholderen
8. Bland det hele godt rundt
9. Stil nu kyllingen til at marinere i mindst 1 time, men gerne en hel eller halv dag
10. Skær løgene i halve skiver
11. Varm en pande op til mellemlav (4/9) varme og kom stegekombo på
12. Brun løgene på en pande (mellemlav (4/9)). Gerne under låg. Tager minimum 15 minutter til det bliver bløde brune løg
13. Kom nu kyllingen med marinaden på og lad dem stege med i 3-5 minutter
14. Kom kokosmælken på panden
15. Få det op at koge
16. Skru ned for temperaturen til lav (2//9) varme og lad det simre i minimum 15 minutter
17. Retten er nu klar til servering
18. Velbekomme!

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 korian-der
- 1 terning hønsebouil-lon
- 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 stødt 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

👤 2-3 personer



Udgivet den 26. oktober 2012

👤 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 jævnlige 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 jordnødde-smør.

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 chilen 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 koriander, 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. 2x2 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

2-3 personer



Udgivet den 8. januar 2012



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 70 gram tomatpure
- 400 gram hakket tomat 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 gulkemeje
- 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)

Massaman karry pasta

- 3 tørrede røde chili
- 1½ tsk korianderfrø
- 1 tsk spidskommen
- 3 cm kanel
- 4 stk nelliker
- 3 stk kardemomme-kapsler
- 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 (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!

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

🖨 Udgiven 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 chili-frugter
- 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 kød 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

👤 2-3 personer

🖨 Udgivet den 31. august 2012

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram penang karry-pasta – eller halvdelen af nedenstående opskrift (se separat 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, korianderfrø 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 skarlotteløgene 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 skrælet)
- 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 kvadrater af ca. 1½ x 1½ cm
4. Skær kyllingen i kvadrater på ca. 2x2 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 gule ris**

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 yderligere 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 boullionterning
- 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 drænedede 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

3-4 personer



Udgivet den 8. januar 2011



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 snackpeberne 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 tsb 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 mellemløjt (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!

Cacio e pepe



En af de mest klassiske, enkle og teknisk udfordrende pastaretter. Er jeg sulten, så er det en af de store favoritter til at stille den lille sult.

Retten danner desuden udgangspunkt for eks. Carbonara og mange andre gode retter.



15 minutter



Udgivet den 10. april 2021



1 person



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk sort peberkorn
- 100 gram spaghetti
- 30 gram pecorino ost
- 1½ spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- vand

Fremgangsmåde

1. Kom spaghettien på en sautepande
2. Hæld vand over spaghettien, så det lidt mere end dækker
3. Tilsæt salt til vandet
4. Kog spaghettien til den er 1½ minut fra at være al-dente. I mellemtiden fortsættes nedenfor
5. Knus peberkornene i en morter
6. Varm en pande op på mellem (4/9) varme
7. Kom olivenolien op på panden
8. Kom peberkornene op på panden og lad dem varme igennem
9. Når pastaen er lidt før al dente, kommes den over i panden med peberkornene. Pastaen skal ikke drænes
10. Kom en del af pastavandet over, så pastaen kan koges færdig (ca. 3 dl)
11. Riv osten over pastaen
12. Bland det hele godt rundt. Hvis saucen ikke er jævnet, så tilsæt lidt mere af pastavandet
13. Retten er nu klar. Serveres med lidt mere knust peber og ost
14. 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

👤 3-4 personer



Udgivet den 6. marts 2011



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 kage-spore
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

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

👤 4 personer



Udgivet den 4. november 2014



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!

Grøn pasta med bacon-svampe sovs



Spinatpasta vendt med bacon og champignon er visuelt betagende, smagsmæssigt nuanceret og en fantastisk lille ret i sig selv eller en god del i en større menu.



1 time 30 minutter



Udgivet den 14. februar 2014



2 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 g frisk spinat (skyllet)
- Lidt olie
- 2 æg
- 300 g hvedemel
- 1 pakke bacon i tern (200 g)
- 200 g brune champignon
- Salt til at koge pasta med

Fremgangsmåde

1. Gnid indersiden af en gryde med lidt olie (det er for at undgå det brænder på)
2. Varm gryden op til mellem (5/9) varme
3. Kom spinaten op i gryden
4. Vend spinaten med en madpincet løbende
5. Når spinaten er fladet meget sammen og "dampet," tages den fra gryden
6. Kom spinaten over i et dørslag, så det kan køle af
7. Når spinaten er kølet af, presses vandet fra den
8. Slå æggene ud i en lille beholder til en blender
9. Tilsæt spinaten deri
10. Kør blandingen til den er helt glat - typisk 45-60 sekunder på høj
11. Kom melet op i en skål (eller på bordet)
12. Lav en fordybning i midten af melet
13. Tilsæt spinat/æg blandingen i hullet
14. Bland det hele godt sammen
15. Ælt dejen til den bliver en samlet konsistens (tilsæt eventuelt lidt vand, hvis nødvendigt)
16. Kom dejen ind i noget film og kom den i køleskabet i minimum 30 minutter
17. I mellemtiden skylles og hakkes svampene

Fortsættes på næste side →

Fremgangsmåde (fortsat)

18. Varm en sautepande op til mellemhøj (6/9) varme
19. Steg baconstykkerne et stykke tid til de begynder at være stegte
20. Tilsæt nu svampene
21. Når vandet er dampet fra svampene og de er stegt, kan der slukkes for panden
22. Rul pastaen ud på en pastamaskine til tykkelse 6
23. Skær pastaen i en passende form
24. Kog nu pastaen i saltet vand
25. Når pastaen er næsten klar tages den fra vandet og kommes over på panden
26. Tilsæt 1-2 dl pastavand til panden
27. Varm nu pastaen med saucen godt igennem, mens der røres rundt
28. Når saucen dækker pastaen er den klar til servering
29. 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 parmesan (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 ts 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 pyn-
tet 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 gafflen er det tid til at ælte dejen sammen i hånden. Brug minimum 5 minutter herpå
7. Sæt dejen til side og lad 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.

Orange pasta



Farvet pasta er altid spændende på en tallerken. Her er den farvet med gulerod. Det smager ikke meget af gulerod, men det smager godt og ser godt ud.



1 time



Udgivet den 18. august 2021



4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 230 gram skrællede gulerod
- 2 æg
- 300 gram hvedemel
- 1 spsk olie
- Stegekombo

Fremgangsmåde

1. Skræl gulerødderne
2. Skær dem i mindre stykker
3. Varm en pande op til middelhøj (6/9) varme
4. Kom lidt stegekombo på panden
5. Steg gulerødderne i ca. 5 minutter til de begynder at blive lidt bløde og skifte lidt farve
6. Kom gulerødderne op i en beholder til en blender (brug en lille beholder)
7. Kom olien og æggene op i samme beholder
8. Blend nu det hele til en lind blanding
9. Kom melet op i en skål (eller form det til en bunke på et bord)
10. Ælt nu den blendede gulerod ind i melet i 3-5 minutter
11. Pak dejen ind i noget husfilm og sæt den på køl i en times tid eller mere
12. Kør pastaen til den ønskede størrelse og form på en pastamaskine
13. Kog pastaen i saltet vand i ca. 3 minutter
14. Pastaen er nu klar til at blive serveret
15. Velbekomme!

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)



2-3 personer



Udgivet den 29. august 2010



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 lad 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 fleste 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. Sauce 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 sauce ud over pastaen.
17. Bland nu sauce 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 æltede 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 kartofflen 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!

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 firkanter. 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 klister sammen
4. Lav tomatsovcen og lad den simre på meget lav varme
5. Steg kødbollerne og kom dem over i tomatsovcen 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. Sauce 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

Ravioli med basilikum, ricotta og svampe



Ravioli er en super god ret. Her er det en kombination af basilikum, bacon, ricotta ost, svampe og pasta. Det kan nærmest ikke gå galt... og det gør det heller ikke.

🕒 1½ t

👤 4 personer



Udgivet den 11. marts 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Vand
- Salt

Fyld

- 1 bdt. frisk basilikum
- 250 g ricotta ost
- 210 g bacon
- 140 g bacon stykker
- 210 g svampe
- Stegekombo

Pastaplader

- 400 gram tipo 00 mel
- 4 æg
- ½ tsk salt
- 1 spsk olivenolie

Fremgangsmåde

1. Start med at lave pastadejen og kom den i køleskabet
2. Lav herefter fyldet
3. Ud af pastapladerne skæres cirkler til at lave ravioli med. De skæres med en anretter ring på 8 cm
4. På midten af hver anden cirkel kommes ca. 1½ tsk fyld
5. Pensl vand rundt om fyldet
6. Kom den anden cirkel oven på, løft den op og tryk godt rundt om siderne
7. Gentag for alle de resterende raviolier, og gentag evt udrulningen af pastaplader
8. Kog raviolierne i 5 minutter i kogende saltet vand
9. Hæld vandet fra og anret
10. Retten er nu klar til servering
11. Velbekomme!

Fremgangsmåde—Pastaplader

1. Bland mel og salt
2. Tilsæt æg og olivenolie
3. Ælt pastadejen godt
4. Pak den ind i film
5. Kom pastadejen på køl i minimum 1 time
6. Kør pastaen ud til trin 6 på en pastamaskine
7. Pastaen er nu klar til brug

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde—Ricotta, svampe og basilikum fyld

1. Rens svampene
2. Hak svampene i små stykker
3. Pluk basilikumbladene fra planten
4. Skyl og rens basilikumbladene
5. Hak basilikumbladene i grove stykker
6. Varm en pande op til mellemhøj (6/9) varme
7. Kom lidt stegekombo på
8. Rist svampene på panden til de har mistet meget fylde
9. Steg baconstykkerne med
10. Når baconstykkerne har fået farve tilsættes ricotta osten og basilikum
11. Lad det simre under omrøring i 3-5 minutter
12. Ta fyldet af panden
13. Fyldet er nu klar til at blive brugt
14. Sæt det på køl til det skal bruges

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

3-4 personer



Udgivet den 9. februar 2013



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 løg (100 gram når det er hakket)
- 1 stængel fra et blad-selleri (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

2-3 personer



Udgivet den 7. april 2009



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 æggeblommer
- 1 dl mælk
- 40 gram parmesan
- ½ tsk salt
- 1 tsk peber
- 100 gram baconern
- 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 spaghetti 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 friskkværnet 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 ind-bagt 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 spaghetti 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 tomat sauce 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!

Frost pizza



Frostpizza er en hurtig og nem løsning på aftensmad i en travl hverdag. Men hvorfor købe den, når man selv kan styre kvaliteten og ingredienserne? Her kommer vores udgave af frostpizza.

🕒 24 timer

🖨 Udgivet den 2. juli 2022



👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Se opskriften på pizza på bagesten

Fremgangsmåde

1. Følg opskriften på at lave en pizza indtil dejen er formet til en pizzabund
2. Bag nu pizzabunden i en ovn på en bagesten ved høj (250 c) varme i 2 minutter. Dette skridt er vigtigt for at bunden ikke bliver for blød af sauce og for at den kan holde sin form i fryseren
3. Ta bunden ud af ovnen og lad den køle ned på en bagerist
4. Kom nu sauce og alle andre toppings på. Det er vigtigt, at sauce ikke vildt flydende (kog den eventuelt lidt ind)
5. Klip bagepapir ud så det passer til bunden af pizzaen
6. Kom pizzaen i fryseren på bagepapiret (den skal ikke pakkes ind i madfilm endnu)
7. Efter ca. 4 timer er pizzaen så frossen, at den kan tages ud og pakkes ind i film (så den ikke får frostdid)
8. Pizzaen kan holde sig i 2-4 måneder, men det har vi aldrig prøvet. De bliver spist før
9. Varmes op i ca. 10 minutter ved høj varme i en forvarmet ovn
10. Pizzaen er nu klar til servering
11. 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

2-3 personer



Udgivet den 10. februar 2012



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 tsk tørret basilikum
- 1½ spsk tørret timian
- 1 spsk citronkoncentrat
- 2 tsk stødt peber
- 2 kyllingefilet
- 2 terninger med hønsekødsboullion
- 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 bouillonterne 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 boullionen 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

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 Carnaroli ris og de fungerer 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



2-3 personer



Udgivet den 30. januar 2013



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 coleslaw salaten smager jo fantastisk.

🕒 2 t 30 min

👤 5-6 personer



Udgivet den 22. august 2014



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

👤 3-4 personer



Udgivet den 16. maj 2009



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, salt 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

👤 3-4 personer



Udgivet den 14. marts 2013



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 korianderfrø
- ½ tsk stødt spidskommen
- 1/4 tsk stødt kanel
- 1/4 tsk knust sort peber
- 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 chilisaucé, etc.)
- 7-8 hvide 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 (halvejs 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!

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

👤 2-3 personer

💻 Udgivet den 21. juli 2010

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 agurk
- 1 rød peber
- 1 tomat
- 1 salathoved
- 1 ost
- 2-3 spsk olie til stegning
- 1 tsr 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 Rødvinsauce



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

👤 6 personer



Udgivet den 3. oktober 2013



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, rødvinseddike, 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!

Hollandaise sauce



Hollandaise er en klassiker til eggs Benedict og til en masse andre gode ting. Den er ret nem at lave, smager godt og kan bruges til utroligt meget.

En god "grund sovs" at have i arsenalet.

🕒 30 min

👤 300 gram



Udgivet den 22. marts 2018



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1/2 citron
- 2 æggeblommer
- 250 gram (1 pk) smør
- 1 knivspids hvid peber
- 1 tsk hvidvinseddike

Fremgangsmåde

1. Smørret klarres (kom smørret i en lille kasserolle ved lav varme og lad det smelte langsomt)
2. Pres saften fra citronen
3. Kom æggeblommer, citronsaft, peber og hvidvinseddike op i en skål
4. Pisk indholdet af skålen godt sammen så det skummer og bliver større i rumfang
5. Pisk langsomt smørret i lidt ad gangen
6. Hollandaise saucen er nu klar til servering
7. Velbekomme!

Pebersauce



Der findes et utal af sovs, der passer til et utal af retter. Og ja, det er selvfølgelig rigtigt at sovsen skal passe til resten af maden, men for Dann er der nu alligevel en klar favorit: pebersauce. Pebersauce kan bruges til så godt som alt og det smager fantastisk.

🕒 1 time og 30 minutter

🖨 Udgivet den 12.marts 2016

👤 1.000 ml

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 400 ml mørk fond (jeg bruger mørk kalve- eller kyllingefond)
- Stegesky fra en steg/pande
- 2 dl whisky
- 1/2 L fløde
- 1 ds grønne madagaskar peberkorn (drænet vægt 50 gram)
- 1 tsk Dijon sennep
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- ½ tsk stødt paprika
- 30 gram smør
- 30 gram mel

Fremgangsmåde

1. Lav en brun roux ud af smørret og melet (smelt smørret i bunden af gryden, tilsæt melet, pisk sammen og bliv ved indtil det bliver brunt og luger af popcorn)
2. Kom fonden op i en kasserolle
3. Varm kasserollen op til lav (3/9) varme
4. Del peberkornene i to. Mos den ene halvdel med en gaffel.
5. Kom alle peberkornene (inkl. de fleste) op i kasserollen
6. Tilsæt de øvrige krydderier inkl. whisky
7. Lad saucen simre på lav (2/9) varme i en times tid
8. Bland skyen fra stegen eller panden i sovsen og pisk godt
9. Tilsæt eventuelt mere roux og kog op, hvis nødvendigt for at få en fyldig konsistens
10. Pisk fløden i saucen
11. Lad den simre på lav varme under fortsat omrøring, mens rouxen jævner saucen (bland evt. yderligere roux i hvis nødvendig, men husk da at sovsen kort skal koges op for at rouxen får alvorlig effekt)
12. Saucen er nu klar og kan serveres (den kan holde sig i nogle timer på komfuret ved lav varme og jævnlig omrøring)
13. Velbekomme!

Whiskysauce



Whiskeysauce er en super hurtig og god sauce til specielt kartofler og oksekød.

Den er et hit hos såvel store som små, og så er det altid sjovt at komme alkohol i maden :-)

⌚ 40 min

👤 500 ml.

🖨 Udgivet den 22. september 2016

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram smør
- 70 gram tomatpure
- 1 tsk sukker
- ½ tsk friskkværnet sort peber
- ½ tsk salt
- 2 tsk tørret rosmarin
- 2 spsk whisky
- 2½ dl piskefløde

Fremgangsmåde

1. Smør, tomatpure og sukker smeltes ved lav varme i en kasserolle
2. Tilsæt peber, salt og rosmarin
3. Whisky kommes i og koges lidt med
4. Bland piskefløden i kasserollen og lad det småsimre i ½-2 timer
5. Whiskysaucen er nu klar til servering
6. 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

👤 3-4 personer



Udgivet den 28. november 2013



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!

Broccolisuppe



Suppe er altid en god spise, og når Signe er vild med broccoli, så er det nemt og hurtigt at lave broccolisuppe og få en god suppe med masser af grøntsager. Den er også blevet en af Sarahs favoritter.

Hurtig at lave og smager rigtig godt.



2 time



Udgivet den 13. marts 2021



4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 5 gulerødder
- 3-4 løg
- 3 bladselleristænger
- 2 broccolihoveder
- 3 hvidløg
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 spsk æbleeddike
- 1 pk baconstykker
- 2 gange hønsebouillon
- 1 l vand
- Stegekombo
- 1/4 l fløde

Fremgangsmåde

1. Rens, skræl og skær gulerødderne i små stykker
2. Skræl løget og skær det i almindelige stykker
3. Vask sellerien og skær den i små stykker
4. Rens broccolihovederne
5. Skær stænglerne fra
6. Hak broccolihovederne i stykker
7. Skræl hvidløget
8. Pres hvidløget
9. Steg baconstykkerne på en pande (og sæt til side når de er færdige)
10. Kom stegekombo i bunden af en gryde
11. Varm gryden op til middelhøj varme (7/9)
12. Svits brocollien lidt så den får lidt brune farver i overfladen
13. Efter ca. 5 minutter tilsættes løg, gulerødder og bladselleri
14. Efter et par minutter skrues varmen ned på mellem varme (4/9)
15. Tilsæt hvidløg
16. Kom alt andet end fløde op i gryden
17. Lad nu gryden simre ved lav (2½/9) varme i mindst 20 minutter
18. Blend indholdet af gryden (brug en staublender, hvis den skal være lidt rustik, eller en rigtig blender, hvis den skal være rigtig fin)
19. Her kan den fryses ned (før fløden) hvis det er ønsket
20. Tilsæt fløden. Eventuelt mens der blendes
21. Kan serveres straks med bacondryss
22. 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

👤 2-3 personer



Udgivet den 16. februar 2013



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 (inklusive bønnerne) og rør godt rundt
16. Lad retten simre på lav varme (3/9) i minimum 45 minutter men gerne længere til det får 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

2-3 personer



Udgivet den 21. maj 2009



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



2-3 personer



Udgivet den 12. februar 2013



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 stødt koriander i ca. 1½ minut
7. Kom løg, hvidløg og gulerod i gryden og rør godt rundt
8. Efter tre minutter blandes bouillonterne 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!

Kraftig vinter tomatsuppe



Supper er en fast del af vores madplanlægning herhjemme. Den klassiske tomatsuppe herhjemme er hurtig og nem. I løbet af de seneste måneder er den blevet suppleret med en tomatsuppe, der får tilført en masse smag fra hjemmelavet mørk kyllingefond. Det bringer smagen til et helt nyt niveau. Resultatet er en helt fantastisk kraftig velsmagende suppe.



1 time og 30 minutter



Udgivet den 4. oktober 2015



2-3 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 almindelige løg
- 2 gulerødder
- 1½ fed hvidløg
- ½-1 tsk salt
- ½ tsk peber
- ½ tsk paprika
- 70 gram tomatkoncentrat
- 1 ds (400 ml) flåede tomater
- ½ spsk eddike
- 400 ml. mørk kyllingefond
- lidt fedtstof til at stege i

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget
2. Skræl og skær gulerødderne i fine stykker
3. Skræl hvidløget og skær det i små stykker
4. Blend de flåede tomater
5. Varm en mellemstor gryde op til mellemhøj (6/9) varme
6. Kom fedtstoffet i gryden
7. Svits gulerødder og løg i 3-4 minutter
8. Kom tomatkoncentratet i gryden og "brænd det af" i et minuts tid
9. Tilsæt alle de øvrige ingredienser
10. Skru ned på lav (2/9) varme
11. Lad suppen simre i minimum en time
12. Retten er nu klar
13. 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
- 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 bouillonterne 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

👤 3-4 personer



Udgivet den 20. juli 2012



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 spsk olie
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 2 cm ingefær
- 1 rød peberfrugt
- 1 rød chilifrugt
- ½ tsk spidskommen
- 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 bouillon-terning

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!

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

👤 3-4 personer

💻 Udgivet den 3. august 2012

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Dahl

- 1 spsk dahl krydderiblanding
- 2 store spsk (75 gram) dahl krydderpasta
- 170 gram røde linser
- 80 gram majs
- 1 L vand
- 1 løg
- 2 ds (800 gram) hakkede 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 kardemomme kapsler
- 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, kardemomme kapsler, 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

Tomat Bisque



Tomatsuppe er en af de bedste supper, vi kender. Denne bisque version har en dejlig smag og så kan den fryses ned undervejs i processen, så den er hurtig at lave på en hverdag.

2 t 00 min
1.500 gram

Udgivet den 22. december 2016
Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 løg (175 gram)
- 1 stang selleri (100 gram)
- 2 gulerødder (80 gram)
- ½ tsk salt
- 1 kinesisk hvidløg
- 350 ml mørk kalvefond
- 2 ds hakkede tomater (a 400 gram)
- 1 tsk paprika
- 1½ tsk sukker
- 1 knivspids friskkværnet peber
- 5 spsk ris
- 2 1/4 dl fløde
- 1 spsk stegekombo eller olie

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løg, hvidløg og gulerødder
2. Rens og hak selleri
3. Varm en gryde op til mellem (4/9) varme
4. Kom stegekombo i bunden af gryden
5. Kom salt, løg, selleri og gulerødder op i gryden og lad det stege under omrøring til løgene bliver gennemsigtige (6-7 minutter)
6. Tilsæt hvidløget og lad det stege med i 1 minut
7. Kom fond, tomat, paprika, peber og sukker op i gryden
8. Rør godt rundt og vent til det simrer
9. Tilsæt risene og rør godt rundt
10. Lad retten simre i minimum en time
11. Brug en staublender til at blende suppen til den får en ensartet konsistens og er helt "flydende"
12. Suppen kan nu eventuelt fryses ned inden fløden tilsættes. Der er ca. 1200 gram suppe pt
13. Tilsæt fløden og rør godt rundt
14. Lad suppen simre i yderligere 10 minutter under jævnlig omrøring
15. Smag til med salt, peber, sukker og eventuelt lidt eddike
16. Suppen er nu klar
17. Velbekomme!

Vindaloo suppe med kylling og nudler



Denne suppe opstod som et eksperiment, som heldigvis lykkedes. Det er en helt fantastiks kryddret, 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

👤 2-3 personer

💻 Udgivet den 12. april 2014

👤 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 fiskeauce
- 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 chilen 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 bouillon, vand, fiskeauce 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. Blanding er nu klar og kan fryses ned eller bruges direkte

Bagt kartoffel



Bagt kartoffel er et fantastisk tilbehør til rigtig mange retter. Tilsat hvidløgssmør, ja så er der næsten ikke noget bedre end en god bagt kartoffel på en tallerken sammen med noget godt kød.

Den er nem at lave og passer sig selv i ovnen.

🕒 2 t 0 min

🖨 Udgivet den 24. april 2019



-



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Bagekartofler

Fremgangsmåde

1. Vask/skrub kartoflerne
2. Skær kryds i dem på toppen
3. Gnid dem evt. i lidt olie og salt
4. Bag kartoflerne i minimum 1 time og 45 minutter i en forvarmet ovn på 210 grader
5. Lad kartoflerne køle lidt af
6. Kartoflerne er nu klar og kan eventuelt serveres med kryddersmør
7. Velbekomme!

Brunede kartofler



Brunede kartofler er klassisk tilbehør til julemiddagen hos os. Der bliver spist mange af dem, men det er en tradition at skulle have de søde, karamelliserede kartofler på bordet.

🕒 20 min

👤 1 kg.



Udgivet den 29. juli 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 85 g sukker (1 dl)
- 25 g smør
- 1 kg pillede, kolde små, faste kartoffel
- 4 spsk vand (½ dl)

Fremgangsmåde

1. Dryp kartoflerne af (gælder både hvis det er fra glas eller egne der er kølet ned i køleskabet). De skal være kolde
2. Bland vand og sukker i en skål
3. Varme en pande op med mellemhøj (7/9) varme
4. Tilsæt vand og sukker blandingen
5. Lad sukkeret smelte uden omrøring
6. Tilsæt herefter smørret og lad det smelte på panden
7. Når smørret er smeltet og begynder at bruse op, så er det klar
8. Kom kartoflerne på panden
9. Brun kartoflerne i ca. 10 min. Vend forsigtigt i dem ved at "kaste" panden. Tilsæt evt. lidt vand hvis kartoflerne begynder at blive tørre
10. Kartoflerne er nu klar, og skal helst serveres straks
11. 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

4 personer



Udgivet den 29. juli 2010



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 brødpande
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!

Kartoffelbåde



Kartoffelbåde er en super hurtig og rigtig god tilbehør til en god kødret. De er nemme at lave, smager godt og kan varieres i det uendelige med forskellige smage. Nedenfor er der angivet to krydderblandinger, som vi alle kan lide hjemme hos os. Vi har prøvet et utal af andre, men det ender tit med, at det er nedenstående, der bliver valgt til aftensmaden.

 1 time 10 minutter

 Udgivet den 9. maj 2016

 3-4 personer

 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,25 kg kartofler
- ½ dl olie
- Krydderblanding 1 (2 spsk citronsaft, 1/4 dl oregano)
- Krydderblanding 2 (1½ tsk tørret rosmarin, 1 spsk sennep)

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Skær kartoflerne ud i både
3. Kom alle kartoflerne op i en frysepose
4. Kom olien og krydderblandingen op i posen
5. Bind en knude på posen
6. Sørg for at alle kartoflerne bliver blandet med olien og krydderblandingen
7. Lad kartoflerne ligge i posen i køleskabet i 30 minutter (men gerne mere – eventuelt til dagen efter)
8. Forbered en bageplade med bagepapir
9. Klip et lille hul i posen og hæld væsken fra (den skal ikke bruges)
10. Kom kartoflerne ud på bagepladen
11. Bag kartoflerne i en forvarmet ovn på 225 grader i 50 minutter
12. Kartofflerne er nu klar og kan serveres straks
13. 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

👤 4-6 personer

📅 Udgivet den 14. september 2011

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1½ kg kartofler
- 1½ tsk salt
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- ½ l mornay sauce (kan erstattes med 2½ dl madlavningsfløde og ca. 200 gram revet ost. Vi bruger mornay sauce, fordi det er nemt)
- 1½ tsk friskvænet 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 mornay sauce 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



2-3 personer



Udgivet den 17. december 2008



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

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

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 x2 centimeter)
5. Bland kartoflerne og løgene i en bradepande
6. Hæld olieblandingen ud over kartoflerne og bland det med fingre, 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

Kartofler i fad



Dann er rigtig glad for hasselback kartofler og er også rigtig glad for flødekartofler. Da Dann derfor så et billede af en kombination af de to, var han helt solgt. Det måtte prøves, og efter et par gange fandt han frem til en rigtig god overskrift, der består af sprøde kartofler på toppen og flødesovs i bunden. Det smager vildt godt, og er faktisk ret nemt at lave.

🕒 1 time og 30 minutter

🖨 Udgivet den 9. december 2015

👤 3-4 personer

👤 Dann Bleeker Pedersen

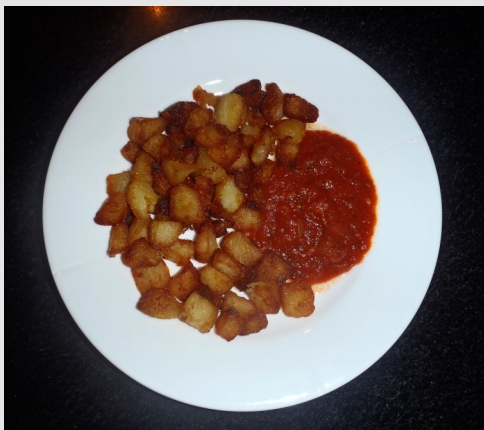
Ingredienser

- 1,5 kg kartofler
- 2,5 dl fløde
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1/4 tsk muskatnød
- 40 gram parmesan

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Riv kartoflerne på et mandolinjern til små skiver på 0,75 mm i tykkelse
3. Kom fløden op i en skål
4. Riv parmesanen ned i fløden
5. Kom salt, peber og muskatnød ned i fløden og bland rundt
6. Kom kartoflerne ned i skålen og vend dem rundt
7. Find et ildfast fad
8. Kartoflerne stables i et fad på højkant, så de står op. Undgå at komme ens størrelse kartofler ved siden af hinanden. Herved fås der en overflade, der kan blive sprød.
9. Hæld det sidste sauce fra skålen ned over kartoflerne til det er lidt under kanten af det ildfaste fad
10. Bag kartoflerne i en time ved 200 grader i en forvarmet ovn. De sidste 10 minutter skal være med varmluft. Der kan eventuelt bruges folie over kartoflerne de første 30 minutter, hvis overfladen bliver for mørk
11. Kartoflerne er nu klar til servering
12. 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

2-3 personer



Udgivet den 6. december 2012



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 tomatsovcn, 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 tomatsovcn

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 forholdsvis 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 frituregryde 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 Kartoffler
- 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 frituregryden og varm den op til 130 c
9. Steg nu pomfritterne i frituregryden 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 frituregryden, så det bliver 180 c
13. Steg igen pomfritterne i frituregryden 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



6 personer



Udgivet den 7. januar 2014



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. Kartofflerne 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!

Pommes duchesse



Pommes duchesse er en elegant (og velsmagende) måde at servere kartofler på. Der er reelt tale om bagt kartoffelmos.



2 timer



Udgivet den 11. juni 2021



4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 kg kartofler
- 250 gram smør

Udstyr

- Sprøjtepose
- Tyl

Fremgangsmåde

1. Forvarm en ovn på 200 grader
2. Vask kartoflerne, så der ikke er jord på dem
3. Kom dem i ovnen i ca. 1 time, til de er møre
4. Tag smørret ud af køleskabet og skær det i nogle mindre klumper
5. Forbered et par bageplader med bagepapir
6. Skær kartoflerne midt over og tag indholdet over i en skål
7. Kom smørret op i skålen
8. Mos nu det hele til en god kartoffelmos
9. Kom kartoffelmosen op i en sprøjtepose med en passende tyl
10. Tryk nu kartoffelmosen ud på bagepapiret
11. Nu kan de eventuelt kommes i køleskabet, hvis de skal serveres senere
12. Varm dem i 10 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader. De skal blive lidt brune i overfladen
13. Pommes duchesse er nu færdige og serveres straks
14. Velbekomme!

Rösti (kartoffel)



Rösti med kartofler har længe været en ret, Dann har eksperimenteret med. Resultatet er aldrig blevet helt godt, og så er det glemt igen. Men nu skulle det prøves igen. Der blev derfor eksperimenteret og til sidst lykkedes det heldigvis også.

Resultatet blev en rösti, der er blød i midten og sprød i kanten. Den er nem at lave og et godt supplement til mange forskellige retter.



1 time og 30 minutter



Udgivet den 17. april 2016



3-4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 lille løg
- 1 kg kartofler
- 40 gram smør
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne
2. Riv kartoflerne
3. Skræl løget
4. Riv løget
5. Bland det sammen i en skål
6. Bland salt og peber i skålen også
7. Smelt smørret på en pande
8. Kom kartoflerne på panden og fordel jævnt
9. Steg i 15 minutter på 4/9 varme
10. Kom i ovnen i 1 time ved 200 grader. Gerne de sidste 10 minutter på varmluft for at få en ekstra sprød skorpe
11. Röstien er nu klar
12. Velbekomme!

Rosti klatter



Rosti er en ganske glimrende måde at servere kartofler på. Hvis de laves i mindre størrelser (tænk frikadeller), så bliver de bare endnu bedre.

Her er en omgang sprøde, bløde og velsmagende kartofler, der passer perfekt til en god sovs og noget godt kød.

Kan varieres med andre ingredienser, så som rodfrugter, rødløg og meget andet.



30 minutter



Udgivet den 22. marts 2017



12 stk.



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 løg
- 1 æg
- 1,5 kg kartofler
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- Fedtstof til panden

Fremgangsmåde

1. Skræl kartoflerne og løg
2. Riv kartofler og løg på et rivejern ned i en skål
3. Pres massen af skålen, så væden kan fjernes
4. Bland æg, salt og peber ned i skålen
5. Ælt det hele godt sammen
6. Form et par "frikadeller" ud af "dejen"
7. Steg de enkelte "rosti klatter" på panden, så de får 4-5 minutter pr. side. Jeg steger 3-4 stk ad gangen, men det kommer helt an på pandens størrelse.
8. De enkelte rosti klatter er nu klar til servering!
9. 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

👤 2-3 personer



Udgivet den 8. september 2013



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 2x2 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 jævnlige røres rundt
17. Retten er klar til servering straks
18. Velbekomme!

Agurkesalat



Dette er en af Dannels 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!

Agurkekugler



Syltede agurker er et godt supplement til næsten alle hovedretter. De giver et lille ekstra skud syrlighed til en ret.

Her er de serveret på en sjov måde, der giver dem et dekorativt element på tallerkenen.

🕒 3 t



Udgivet den 11. april 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 stk. agurker
- 2 dl eddike
- 2 dl sukker
- ½ tsk salt
- ½ tsk stødt peber

Fremgangsmåde

1. Skyl og rens agurkerne
2. Skær dem over på midten
3. Fjern midten af agurkerne med en ske (det med kerner)
4. Lav små kugler af den resterende del af agurkerne med et parisiennejern
5. Bland de øvrige ingredienser til en luge
6. Lad agurkekuglerne trække i den på køl i nogle timer, gerne natten over.
7. Agurkekuglerne er nu klar til at blive serveret
8. 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 blanches 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

👤 3-4 personer

🖨 Udgivet den 21. maj 2009

👤 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!

Forårsruller



Friske forårsruller er en helt anden oplevelse end dem der kan købes fra frost. De smager godt, er hurtige og lave... og også ret sjove når først man lige får styr på hvordan de rulles.

Opskriften kan varieres i det uendelige, da det jo reelt bare er en friturestegt beholder til mad.

Forårsrullerne kan godt fryses inden de bliver friturestegt, men de smager altså bedst når de er helt friske.

🕒 1 time 30 minutter

📅 Udgivet den 22. juni 2018

👤 20-24 forårsruller

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Fyld

- 2 gulerødder
- 2 løg
- 2 spsk fiskesauce
- 1 spsk sojasovs
- 1 spsk sukker
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 300 gram hakket oksekød
- 3 cm ingefær
- 1 frisk rød chili
- 2 fed hvidløg
- Stegekombo

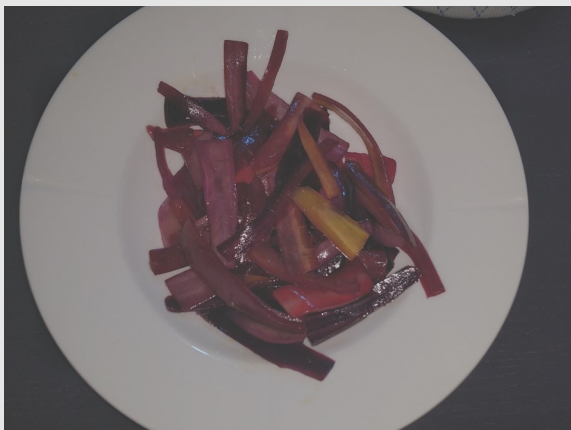
Øvrige ingredienser

- 125 gram glasnudler
- 1 bakke bønnespirer (150 gram)
- Olie til friturestegning
- 1 pakke frossen "plader" til forårsruller

Fremgangsmåde

1. Skræl gulerødderne og skær dem i fine små stænger (juliene)
2. Skræl ingefæren og riv den
3. Vask og rens chilen. Skær den herefter i små stykker
4. Skræl hvidløget og pres det sammen med ingefæren
5. Skræl løget og skær det i stykker
6. Varm en gryde op til mellem høj (7/9) varme
7. Kom lidt stegekombo eller olie i bunden af gryden
8. Svits først kødet (evt af flere omgange) og sæt det til side
9. Skru ned på mellem (5/9) varme og kom de skårne grøntsager i gryden
10. Når grøntsagerne er blevet stegt i 4-5 minutter tilsættes de øvrige ingredienser til fyldet
11. Lad det simre i 15 minutter
12. Lad nu det varme fyld køle godt ned (så er det nemmere at rulle forårsrullerne)
13. Kog nudlerne til de er parate og si dem
14. Skyl bønnespirene
15. Rul nu forårsrullerne med fyldet, bønnespirerne og nogle nudler i midten
16. Frituresteges i ca. 4 minutter i en forvarmet friture med 180 grader
17. Forårsrullerne er nu klar og skal serveres straks.
18. Velbekomme!

Honningstrimlet gulerødder



En salt og sød tilbehørsret, der ser rigtig flot ud, når der bruges flerfarvede gulerødder.

Hurtig at lave og smager super godt.



2 timer



Udgivet den 18. juli 2021



4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk honning
- 50 gram smør
- ½ tsk salt
- 5-6 gulerødder (her i flere farver)

Fremgangsmåde

1. Skræl gulerødderne
2. Med en tyndskræller skæres tynde skriver af gulerødderne
3. Varm en (saute)pande op til lav (3/9) varme
4. Kom smør, honning og salt på panden
5. Vent til det hele er smeltet
6. Kom de skårne gulerødder på panden
7. Rør løbende rundt mens gulerødderne "svedes" i løbet af de næste 5-10 minutter
8. Gulerødderne er nu klar og skal serveres straks
9. Velbekomme!

Parmesanchips



En umani bombe, der går godt til rigtig mange retter, som et lille sprødt tilbehør. Kan sagtens laves en dag eller to i forvejen.



25 minutter



Udgivet den 13. februar 2021

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Parmesanost
- Krydderier

Fremgangsmåde

1. Forbered en bageplade med bagepapir
2. Riv parmesanosten ud i en skål
3. Kom parmesanosten over på bagepladen med ca. 1 spsk pr. bunke. De flyder noget ud, så ca. 9 bunker på en bageplade
4. Drys evt. et krydderi ud over
5. Bag parmesanchipsene ved varmluft på 150 grader i en forvarmet ovn i 15 til 20 minutter
6. Chipsene skal ud af ovnen, når de begynder at skifte fra gyldne til mørke
7. Lad chipsene køle helt ned
8. Kom dem i en lufttæt beholder
9. Parmesanchipsene er nu klar til servering
10. 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

👤 4 personer



Udgivet den 2. december 2013



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

2-3 personer



Udgivet den 11. januar 2013



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 majsmelet
- 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!

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 (2x2 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!

Kødboller med jordnøddesovs



Wok-retter er en favorit hos os. Peanuet-butter ligeså. Derfor var det nærliggende at kombinere de to i denne ret. Det er en ret, der er lidt omfangsrig, og kan være svær at nå på en hverdag. Heldigvis er det muligt at starte tidligt med at lave eksempelvis farsen til kødbollerne dagen inden.

Retten smager rigtig godt og "wok-agtigt".

🕒 1 time



3-4 personer



Udgivet den 12. juni 2016



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Selve retten

- Kødbollerne
- Sauce
- 2 gulerødder
- 1 lille løg
- 1 rød peberfrugt
- 1 lille kokosmælk
- 2 pak nudler (125 g)
- Lidt fedtstof

Kødboller

- 230 g hakket oksekød
 - 1 fed hvidløg
 - 1 tsk limesaft
 - ½ spsk sojasovs
 - 2 cm frisk ingefær
 - 1 tsk sukker
 - 2 tsk sesamfrø
 - 1 knivspids chilipulver
 - ½ tsk spidskommen
 - ½ tsk koriander
- (fortsættes)

Fremgangsmåde

1. Skræl gulerødderne
2. Skær gulerødderne i lange tynde stænger
3. Skræl og skær løget i små stykker
4. Skær peberfrugten i lange tynde stænger (tykkere end guleroden)
5. Kog nudlerne, så de er klar
6. Varm wokken op til høj (7/9) varme
7. Tilsæt fedtstoffet
8. Svits gulerødderne og løget under kraftig omrøring
9. Efter 2 minutter tilsættes peberfrugt, kokosmælk og halvdelen af sauce
10. Rør godt rundt
11. Tilsæt de kogte nudler sammen med kødbollerne
12. Retten er nu klar til servering med sauce som tilbehør
13. Velbekomme!

Fremgangsmåde til kødbollerne

1. Skræl og riv ingefæren
2. Bland alle ingredienserne sammen og rør farsen godt rundt
3. Lad farsen hvile i 15 minutter (eller længere)
4. Form nu et passende antal (6-7 hvis de skal være store) kødboller
5. Kom kødbollerne i køleskabet til de skal steges
6. Steg nu kødbollerne på en pande til de er gennemstegte (kan også laves ved at koge dem i en gryde med vand og salt)
7. Kødbollerne er nu klar

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)**Sauce**

- 120 gram (1 dl) pean-
nut butter
- 60 gram (½ dl) Østers-
sauce
- 1 spsk limesaft
- 100 gram (1 dl) vand
- 1 knivspids stødt chili-
pulver

Fremgangsmåde (fortsat)**Fremgangsmåde til sauce**

1. Bland alle ingredienserne sammen i en skål
2. Stil skålen til at hvile i mindst 10 minutter (op til en dag i køleska-
bet virker fint)
3. Sovsen er nu klar

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

👤 2-3 personer

💻 Udgivet den 3. april 2010

👤 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

👤 12 stk

💻 Udgivet den 4. august 2012

👤 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 flyden-de 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!

Bacon (bagt i ovn)



Skal der laves mange baconskiver, eller er pladsen på komfuret lidt trang, så er her den perfekte måde at lave baconskiver på - i ovnen.



15 minutter



Udgivet den 16. januar 2021

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Baconskiver

Fremgangsmåde

1. Forbered en bageplade med bagepapir
2. Kom den enkelte skive af bacon på bagepladen, så den ligger fladt
3. Lig de andre skiver af bacon, så der er ca. en cm afstand
4. Sørg for at baconfedte ikke kan løbe fra (brug evt stanniol)
5. "Steg" baconet i en forvarmet ovn på 200 grader i 8 til 12 minutter. Hold godt øje med farven, da tiden afhænger af smagspræferencer og den købte bacon
6. Kom baconskiverne over på noget køkkenrulle eller andet fedtsugende
7. Baconskiverne er nu klar til servering
8. Velbekomme!

Brunchskål



Brunch i en skål lyder lidt skørt indtil det prøves. Kartoffelmos, bacon og æg i et glas. Det smager godt.

Opskriften skal ganges op efter antallet af glas, ligesom mængderne skal tilpasses det aktuelle antal glas, der bruges.

8 timer

Udgivet den 18. december 2020

1 portion

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 æg
- 8-10 bacon stykker
- 1/2 knivspids salt
- Lidt flagsalt
- 1 knivspids hvid peber
- 1 knivspids sort kværnet peber
- 1/2 knivspids Muskatnød
- 50 gram kartoffel
- 15 gram smør
- Evt. lidt mælk

Udstyr

- Weck glas, 200 ml
- Gummiring og låg til glas
- Sous vide stick

Fremgangsmåde

1. Kog kartofflen mør i vand uden salt
2. Mos nu kartofflen sammen med smørret. Tilsæt evt. lidt mælk, hvis det skal bruges for at ramme den rigtige konsistens
3. Bland muskatnød, hvid peber og salt i
4. Kom nu kartoffelmosen ned i bunden af et Weck glas. Sørg for at der er plads til ægget og låget.
5. Steg bacon stykker på en pande
6. Når de er kølet lidt ned kommes baconstykkerne oven på kartoffelmosen i glasset
7. Glasset kan nu kommes i køleskabet, hvis ønsket
8. Slå et æg ud i glasset (eller lav ægget pocheret, hvis det skal gå stærkt)
9. Kom gummibånd og låg på glasset. Luk med to klemmer.
10. Kom glasset ned i et vandbad
11. Varm glassene i sous-vide-badet ved 62,5 grader i 2 timer eller mere til æggene har sat sig
12. Åbn glassene
13. Drys lidt flagsalt og knust peber over toppen
14. Serveres straks
15. Velbekomme!

Deviled Eggs



Djævelske æg er en hurtig og nem snack som tilbehør eller en starter til brunch.



20 minutter



Udgivet den 18. november 2020



4-5 portioner



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 æg
- 1/2 tk salt
- 1 tsk dijon sennep
- 1 knivspids tabasco
- ½ tsk peber
- 1 tsk mayonnaise
- Paprika
- Flagsalt

Fremgangsmåde

1. Varm en gryde op med vand til den koger
2. Kom æggene i vandet og kog dem i 7-8 minutter
3. Tag skallen af æggene
4. Skær æggene over på midten på den lange led
5. Kom blommen over i skålen til en lille foodprocessor eller lignende
6. Tilsæt salt, dijon sennep, tabasco, peber og mayonnaise
7. Kør det på en foodprocessor
8. Kom indholdet op i en pose
9. Skær et lille hul i et hjørne
10. Tryk indholdet over i pladsen, hvor blommen er fra (det fylder typisk 4-5 af de halve æg)
11. Drys med paprika og flagsalt
12. Æggene er nu klar til servering
13. 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
👤 1,5 litersglas

📅 Udgivet den 5. august 2012
👤 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!

Yoghurt



Yoghurt er sjov at lave sammen med børn, men det er noget nemmere at købe.

Dette er "hygge udgaven" uden en egentlig kultur, da vi bare bruger en anden yoghurt til at starte denne yoghurt.

Der er mange mere avanceret måder at lave yoghurt på, men der foretrækker vi at købe vores. Vi kan ikke gøre det bedre end mejerierne.

6 t 30 min

Udgivet den 22. august 2016

1 L

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 L sødmælk
- 1 dl yoghurt naturel

Fremgangsmåde

1. Kom mælken i en gryde
2. Varm den roligt op ved middelvarme til den bliver 85 grader
3. Køl den ned til 42 grader
4. Bland yoghurten i mælken
5. Kom låg på gryden
6. Stil den nu et sted hvor den kan holde temperaturen på ca. 41 grader i 6 timer (hos os er det i ovnen med lampen tændt og lågen lukket)
7. Efter 6 timer tjekkes konsistensen. Hvis den er tilfredsstillende kommes yoghurten på køl
8. Efter nedkøling er yoghurten klar til spising. Hos os giver det ca. 925 gram yoghurt, når processen er slut
9. Velbekomme!

Blødkogt æg



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

🕒 10 min

👤 1 person



Udgivet den 7. marts 2013



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 buldre koge, men holder sig som beskrevet i skridt 2
5. Efter 4½ minutter tages ægget op
6. Lad det hvile i 1 minut
7. Ægget er nu klar til servering
8. 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

1 person



Udgivet den 29. oktober 2013



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Æg (friske)

Fremgangsmåde

1. Varm en stor gryde fyldt med vand op til lidt før det begynder at koge (80 grader)
2. Skru ned på komfuret, så temperaturen holdes
3. Kom en tallerken ned i bunden af gryden (for at sikre mod, at ægget 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

2-3 personer



Udgivet den 9. december 2012



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!

Eggs Benedict - Bleeker Style



Eggs Benedict er en lidt overdådig morgenmad, som gør sig rigtig godt i en weekend, når der er tiden til at lave det.

Det er slet ikke svært at lave, men det giver meget opvask.

🕒 30 min

💻 Udgivet den 22. august 2018

👤 1 person

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Én bolle
- 3 skiver bacon
- 100 gram hollandaise sauce
- 1 pocheret æg

Fremgangsmåde

1. Forbered alting til at pochere ægget
2. Skær bollen over i to og rist den på begge sider
3. Steg baconnet på en pande
4. Lav hollandaise saucen
5. Pocher ægget
6. Kom bollen op på en tallerken
7. Kom bacon på toppen
8. Kom ægget øverst
9. Hæld hollandaise ud over
10. Serveres straks!
11. Velbekomme!



Dip og den slags

Chilisauce



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

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

🕒 24 t

👤 Ca. 600 gram



Udgivet den 22. juni 2009 (opdateret)



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4x140 gram tomatpure
- 5 spsk chili flager
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk garam masala
- 2 spsk eddike
- 2 tsk sukker
- 2 knivspids spidskommen
- ½ dl olie

Fremgangsmåde

Fremgangsmåde til klassisk smag

1. Bland alle ingredienserne i en passende beholder
2. Lad det hvile i mindst et døgn i køleskabet
3. Sauce er nu klar
4. Velbekomme!

Chili - shawarma style



Chilisauce til shawarma er en klassiker og den går jo næsten godt til alt. Den kan holde sig i et par uger, men det har aldrig været muligt at efterprøve, da den altid er spist inden.

🕒 2 dage

👤 500 gram

🖨️ Udgivet den 2. august 2022

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 glas soltørret tomat i olie (280 g / 140 g drænet)
- 4 spsk tørret chiliflager
- 0,5 tsk. hvidløgpulver
- 1 tsk garam masala
- 0,5 tsk salt
- 1 tsk paprika
- 1 tsk citronsaft
- 2 tsk sukker
- 140 g tomatpure
- Rapsolie

Fremgangsmåde

1. Hæld den overskydende olie fra de soltørrede tomater over i en skål
2. Blend de soltørrede tomater til en ensartet masse
3. Kom de soltørrede tomater op i skålen med olien og tilsæt alle de andre ingredienser på nær rapsolie
4. Rør nu rigtig godt rundt
5. Bland ½ dl olie i blandingen
6. Kom nu blandingen i køleskabet i 1-2 timer under låg
7. Hvis der er olie på toppen af blandingen, så er den klar, hvis der ikke er olie på toppen, så tilsæt endnu ½dl olie og gentag processen
8. Chilisaucen kan nu kommes på glas
9. Den skal så i køleskabet i 2-3 dage før den er rigtig god
10. Sauce er nu klar til servering
11. Velbekomme!

Chilisauce (fermenteret)



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!)

⌚ 4-5 dage

🖨 Udgivet den 2. oktober 2022

👤 12 cl

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 gram frisk chili
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- 2 spsk vand
- 1 spsk brun farin
- 1/2 dl eddike

Fremgangsmåde

1. Skyl chilierne
2. Fjern toppen af chilierne (resten beholdes)
3. Skræl hvidløget
4. Kom hvidløg, chili, salt, vand og brun farin op i en blender
5. Kør på blenderen på høj i ca. 1½ minut til det bliver en ensartet konsistens
6. Hæld nu over på et glas, hvor saucen kan stå et par dage
7. Kom låg på og stil den et køligt og mørkt sted
8. En gang om dagen røres rundt i saucen (den lugter stærkt, så pas på at snuse ind). Husk at have låg på, men det må ikke være lufttæt af hensyn til eksplosionsfare
9. Når der begynder at være små bobler i saucen, så er det fermenteringen der er i gang
10. Efter en dag med bobler er du klar til at gå videre i opskriften. Det tager typisk 2-3 dage
11. Kom det hele op i et blenderglas
12. Tilsæt eddiken
13. Blend det hele rigtig godt (ca. 1 minut på højeste styrke)
14. Hæld nu saucen gennem en fin si over i en lille gryde (resterne i sien skal bare smides ud)
15. Kog saucen i 5-10 minutter på mellemhøj (6/9) varme
16. Skold og rengør en flaske med atamon
17. Hæld nu saucen direkte på flasken
18. Den fermenterede chilisauce er nu klar til brug og opbevares i køleskabet

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

Ca. 700 gram



Udgivet den 3. februar 2013



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 foodprocessoren på højeste trin i 3 minutter
17. Smag eventuelt til med krydderier. Humussen er nu klar til servering.
18. Velbekomme!

Ketchup



Ketchup er en favorit til en masse ting . Hjemmelavet bliver den kun endnu bedre.

Den er nem at lave, smager godt, kan varieres i det uendelige og kan holde sig på køl. Kort sagt, det er en vinder til specielle lejligheder..

⌚ 2 t 30 min

💻 Udgivet den 22 november 2017

👤 600 gram

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 knivspids karry
- 40 gram rørsukker
- 500 gram tomater (jeg bruger typisk cherry tomater)
- ½ dl æbleeddike
- 1 grønt æble
- 1 spsk olivenolie
- 1 løg
- 1 stjerneanis
- 3 nelliker

Fremgangsmåde

1. Skræl æblet og skær det i stykker
2. Skyl tomaterne og skær dem i store stykker
3. Varm en kasserolle op til mellem (4/9) varme
4. Sauter løgene kort
5. Tilsæt stjerneanis, nelliker og sukker
6. Lad det stå i et par minutter under omrøring
7. Kom alle de øvrige ingredienser i kasserollen
8. Skru ned på lav (2½/9) varme
9. Lad kasserollen stå og småsimre i 1½-2 timer under jævnlig omrøring. Konsistensen skal blive som en kompot
10. Fisk stjerneanis og nelliker op af gryden
11. Blend indholdet af gryden
12. Lad det køle ned
13. Ketchuppen er nu klar til at komme i en beholder og blive spist
14. Velbekomme!

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 sylteglas på ½L



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 agurker
- 1 gul peber
- 1 (stort) rødløg
- 1½ dl lagereddike
- 1 dl sukker
- 1 tsk gule sennepskorn
- 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 holde 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!

Sur-sød sovs



Sur-sød sovs er et must til forårsruller, og er det også herhjemme.

Den er nem at lave og er en klassiker.

🕒 30 minutter

👤 3 dl

🖨️ Udgivet den 22. januar 2017

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl vand
- 2 spsk honning
- 2 spsk riseddike
- 1½ tk salt
- 1 spsk ketchup
- 1/2 frisk rød chili
- 2 fed hvidløg
- 1 cm ingefær
- 1 spsk majsstivelse
- 1½ spsk koldt vand

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv i ingefæren
2. Skyl og hak chilien fint
3. Kom alle ingredienserne undtagen det kolde vand og majsstivelsen op i en lille kasserolle
4. Kog indholdet af kasserollen ved svag (2/9) varme i 5-10 minutter
5. Rør majsstivelsen ud i det kolde vand
6. Rør stivelsen i gryden og kog videre i 3-4 minutter
7. Hæld saucen over i en skål
8. Lad saucen køle af til den er stuetemperatur
9. Smag eventuelt til med honning, chili, eddike og salt
10. Saucen er nu klar til servering
11. 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.

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 bearnaiseessensen (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. Bearnaiseessensen er nu klar til brug eller til at gemme i køleskabet

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 cayennepeber
- 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 oprindeligt 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 æggebloommer
- 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 ægget og det bliver mere stift, kan resten af olien tilsættes i stadig stigende mængde under kraftig piskning
4. Nu er mayonnaisen klar til servering

Hindbærcoulis



Hindbærcoulis er en super god "sovs" til desserter af næsten alle slags. God på alt fra panna cotta til chokoladecake.

🕒 5 min

👤 375 gram



Udgivet den 11. juni 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 250 gram hindbær (kan være frosne)
- 125 gram flormelis
- Vand

Fremgangsmåde

1. Kom hindbær og flormelis op i en beholder
2. Blend det hele til det bliver en jævn masse.
3. Suppler evt. med vand, hvis det ikke er flydende nok
4. Velbekomme!

Drinks m.m.

Iskaffe



Kold og kølig er en dejlig måde at få sin kaffe på om sommeren. Det er en enkelt servering, der giver både kulde og kaffe.

🕒 5 min (8 t)

👤 800 ml



Udgivet den 11. juli 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 ml skummet-mælk
- 100 ml espresso
- 1 tsk sukker
- 8 kaffeisterninger

Isterninger med kaffe

- 110 g. kaffebønner
- 900 ml. vand
- 2 isterningposer

Fremgangsmåde

1. Lav espressoen
2. Bland sukkeret i espressoen
3. Kom 4 isterninger over i et glas (som kaffen serveres i)
4. Kom 4 isterninger i en beholder
5. Blend isterningerne lidt med en stavblender, så de bliver små stykker
6. Hæld 150 ml. mælk og espressoen op i beholderen
7. Rør godt rundt
8. Hæld det hele over i glasset
9. Lav mælkeskum af de sidste 50 ml. mælk
10. Hæld mælkeskummet øverst i glasset
11. Iskaffen er nu klar til servering
12. Velbekomme!

Fremgangsmåde—Isterninger med kaffe

1. Kværn kaffebønnerne og kom dem op i en kaffekande til stempelkaffe
2. Kog vandet
3. Kom vandet i kaffekanden og rør godt rundt
4. Lad det stå til det bliver koldt
5. Hæld nu forsigtigt kaffen over i isterningposerne. Undgå kaffegrums
6. Frys isterningposerne i ca. 6 timer

Lemonade



Frisk limonade smager altså bare godt, og så er det også nemt at lave.

Smagen kan variere alt efter citronerne, så som med alt andet skal der smages til inden, den gøres helt færdig.

🕒 4 timer

🖨 Udgivet den 2. november 2022

👤 1 L

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 3 citroner
- 750 g vand
- 280 gram sukker

Fremgangsmåde

1. Skræl skallen af citronerne
2. Kom skallen op i en skål. Citronerne skal i køleskabet
3. Hæld sukkeret ud over citronskallen og vend det godt rundt
4. Kom låg på skålen og lad det stå i mindst 3 timer ved stuetemperatur
5. Varm vandet op til kogepunktet
6. Sluk for varmen
7. Kom indholdet af skålen ned i vandet
8. Rør godt rundt til sukkeret er opløst
9. Lad nu blandingen køle ned til stuetemperatur
10. Pres citronerne ned i blandingen og rør godt rundt
11. Hæld nu limonaden gennem en fin si over i en kande
12. Kom limonaden i køleskabet, hvor den skal stå i mindst en time
13. Limonaden er nu klar til servering
14. Velbekomme!

Milkshake (med vanilje)



Milkshake er og bliver en klassiker. Den er utrolig nem at lave og kan varieres i det uendelige.

Denne opskrift kræver en Bamix håndblender, men den burde også kunne laves på en almindelig blender.

🕒 5 min

🖨️ Udgivet den 22. september 2017

👤 300 ml (3 små glas)

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 ml kold skummetmælk
- 130 gram vaniljeis
- 1 knivspids vaniljesukker

Fremgangsmåde

1. Kom skummetmælken op i et stort blenderglas
2. Tilsæt vaniljesukkeret
3. Skum skummetmælken op til skum (virker vist kun med en Bamix)
4. Skær isen i nogle mindre stykker
5. Kom isen op i blenderglasset
6. Tilsæt eventuelle ekstra ingredienser her
7. Brug nu staublenderen til at mikse det hele sammen
8. Milkshaken er nu klar til at blive hældt på glas og serveret med et tykt sugerør
9. Velbekomme



Sødt & Salt

Champagnegranite



En skøn mellemret der frisker munden godt op med sin syrlighed og sødme på samme tid.

🕒 24 timer

🖨️ Udgivet den 2. januar 2023

👤 1 L

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 7 dl champagne
- 3 dl vand
- 200 g sukker
- 1 stk. økologisk citron

Fremgangsmåde

1. Rengør citronen
2. Pres saften ud af citronen (der skal helst være ca. 3 spsk citronsaft)
3. Riv skallen af citronen
4. Kom vand, citronsaft, citronskal og sukker op i en gryde
5. Kog det til det er helt opløst
6. Lad lagen køle af til køleskabstemperatur
7. Bland nu lagen med champagnen og rør godt rundt (det bruser meget over)
8. Kom det hele i en beholder
9. Kom beholderen i fryseren
10. Lad det fryse i ca. 24 timer
11. Graniteen er nu klar til at blive serveret ved, at der kan rives noget af den med en gaffel
12. Velbekomme!

Churros



Churros er en spansk kage, der laves i frituren. Den er overraskende nem at lave og smager super godt.

Kagen bliver næsten lavet som en fast del af "menuen" når vi alligevel har frituren fremme.



30 min



Udgivet den 22. oktober 2018



30 stk



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Churros

- 250 gram hvedemel
- 2 spsk oliven olie
- 1/2 tsk salt
- 400 ml vand
- 1,5 tsk bagepulver
- (fritureolie)

Kannelsukker

- Sukker 2 dl
- Kanel 1 spsk

Fremgangsmåde

1. Bland de tørre ingredienser til dejen i en skål
2. Lav kannelsukker ved at blande sukker og kanel
3. Varm frituregryden op til 175 grader
4. Kog vandet
5. Rør vand, olivenolie og de tørre ting sammen
6. Bliv ved med at røre sammen til det har en ensartet konsistens
7. Kom dejen i en sprøjtepose - med "tyl"
8. Varm olien op
9. Pres dejen ud i olien - klip af undervejs. Det skal gøres af flere omgange i frituren, da den ikke må blive overfyldt
10. Hver omgang churros steges 3-4 min til de bliver gyldne
11. Efter stegning dryppes de af og vendes i kannelsukker
12. De er nu færdige, og smager allerbedst, hvis de spises friske
13. Velbekomme

Ethon Mess



Flødeskum, vanilje, marengs og friske bær. Hvad kan næsten gå galt i denne dessert? Den er ikke altid et hit hos børn grundet flødeskummen, men alle der kan lide flødeskum plejer at være vild med den.

Navnet kommer fra at det er en marengs der er "smadret" og blandet med de øvrige ingredienser.

2 timer 30 minutter

Udgivet den 22. juli 2018

5 glas

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Marengs

- 6 æggehvider
- 300 gram sukker
- 1 lille spsk hvidvinseddike

Flødeskum

- ½ L fløde
- 2 knivspids vaniljesukker

Bær

- 125 gram solbær og hindbær
- 170 gram jordbær

Fremgangsmåde

1. Kom æggehviderne op i en skål
2. Pisk dem med en elpisker til de bliver luftige
3. Drys sukkeret ned i skålen, mens der piskes
4. Tilsæt hvidvinseddiken og pisk videre
5. Pisk til der ikke er flere "sukkerkorn" tilbage
6. Forbered en bageplade med bagepapir
7. Hæld marengsmassen ud på bagepapiret og fordel den jævnt med en spatel
8. Bag marengsen i en forvarmet ovn på 110 grader i 65 minutter. Ovnens låg må ikke åbnes undervejs, og marengsen kan med fordel blive i ovnen efter varmen er slukket for at blive rigtig god.
9. Vent til marengsen bliver kold
10. Skyl og rens de friske bær. Skærm dem gerne i nogle mindre stykker
11. Knus marengsen i mindre stykker og kom den op i skålen
12. I en anden skål piskes flødeskum af fløden og vaniljesukkeret
13. Kom den færdige flødeskum over i skålen
14. Rør godt rundt i det hele
15. Kom nu den færdige Ethon Mess over i nogle glas
16. Glassene kan serveres straks eller stilles på køl
17. Velbekomme!

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
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
20. Velbekomme!

Chili Cheese Balls



Chili Cheese Balls har længe været en af mine favoritter som en lille appetizer, når jeg er på café. Det har aldrig rigtigt slået mig at jeg da bare kunne lave dem selv derhjemme.

Efter et par forsøg er det dog gået op for mig, at det smager afsindigt godt og er super nemt at lave.

De skal spises mens de er varme, for at det smager ordentligt.

🕒 30 min

👤 15 stk.



Udgivet den 22. januar 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 40 gram hakket syltet jalapeñochili
- 175 gram cheddarost
- 1/4 tsk salt
- 1/4 tsk stødt peber
- 2 æg
- 2 dl Rasp
- 1,5 dl mel
- Olie til friturestegning

Fremgangsmåde

1. Riv eller hak osten
2. Hak chilien fint
3. Kom begge ingredienser op i en skål
4. Tilsæt salt og peber
5. Bland godt
6. Forbered et skærebræt til at have kuglerne på
7. Rul kugler ud af blandingen. Der skal være ca. 15 stk. (Varm eventuelt skålen lidt op, hvis det ikke kan samles i kugler)
8. Slå 2 æg ud i en dyb tallerken og pisk dem sammen
9. Hæl mel op i en anden tallerken
10. Hæl rasp op i en tredje tallerken
11. Giv kuglerne en dobbelt panering (rul først i mel, derefter i æg, så rasp, æg og sidst rasp igen)
12. Kuglerne kan nu eventuelt fryses ned
13. Steg kuglerne ad et par omgange i en forvarmet fritureolie på 175 grader
14. Lad kuglerne dryppe af på fedtsugende papir eller køkkenrulle
15. Serveres straks
16. Velbekomme

Popcorn



Hvad er en hyggelig filmaften uden hjemmelavede popcorn? Hos os er det en vigtig del af en hyggelig filmaften. De er hurtige at lave og smager rigtig godt.

Skal der være lidt variation, så kan der til sættes forskellige krydderier sammen med saltet.

🕒 10 min

💻 Udgivet den 22. august 2017

👤 -

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk stegekombo (eller olie)
- 1 dl majs-korn til popcorn
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Forbered en skål til at servere popcornene i
2. Kom stegekombo i gryden
3. Kom majs-kornene i gryden
4. Varm gryden op til mellemhøj (7/9) varme
5. Når majsene begynder at poppe kommes låg på gryden
6. Når de ikke popper så meget mere, så tag låget af så dampen kommer væk
7. Ryst gryden for at sikre, at alle kornene har fået bundvarme. Gør det nogle gange
8. Hæld popcornene over i skålen
9. Drys salt over og ryst godt
10. Serveres straks
11. Velbekomme!

Saltmandler (i ovn)



Saltmandler er en fantastisk snack, der har den gode smag af mandler og så er der tilsat salt.

De smager fantastisk, og derudover kan de varieres i det uendelig med tilsætning af andre krydderier lige inden de kommer i ovnen.

Opskriften er nem og hurtig.

🕒 40 min

👤 300 gram

💻 Udgivet den 22. februar 2017

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 300 gram mandler
- 500 ml vand
- 150 gram salt

Fremgangsmåde

1. Fyld vandet i en kasserolle
2. Kom kasserollen på komfuret og skru op på høj varme
3. Når vandet koger hældes saltet i
4. Når saltet er opløst hældes mandlerne i, og der røres godt rundt
5. Fjern kasserollen fra varmen
6. Kom låg på kasserollen
7. Lad kasserollen stå i 20 minutter
8. Forbered en bageplade med bagepapir
9. Hæld vandet fra kasserollen
10. Spred mandlerne ud på bagepladen
11. Bag mandlerne i 15 minutter i en forvarmet ovn på 150 grader
12. Tag mandlerne ud af ovnen og lad dem køle af
13. Når de er kølet af kan de komme i en beholder til opbevaring
14. Saltmandlerne er nu klar
15. Velbekomme!

Chokolademousse



Chokolademousse er en klassisk dessert, som nærmest er et krav i en bog med opskrifter. Den er cremet og sød på samme tid. Nem at lave og smager godt.

Tager lidt tid at lave, men så tager den heldigvis meget lidt tid at forberede når den skal serveres.



1 L



Udgivet den 29. juni 2019



Ca. 12 stk.



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram mørk chokolade
- 25 gram smør
- 4½ pasteuriserede æggehvider
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 50 gram sukker
- 1 knivspids salt
- ½-1 spsk. kakaopulver
- 250 ml. fløde

Fremgangsmåde

1. Hak chokoladen i grove stykker
2. Kom chokoladen op i en skål
3. Tilsæt smørret til skålen
4. Kom skålen over et vandbad
5. Rør løbende rundt med et piskeris indtil det er helt smeltet og sovsen bliver helt blank
6. Stil nu chokoladen til side, så den ikke er på varmen
7. Pisk æggehviderne til de er næsten stive
8. Drys sukkeret ned til æggehviderne og pisk til æggehviderne er stive og sukkeret ikke "knaser"
9. Pisk forsigtigt salt og æggeblommerne ned til æggehviderne
10. Bland nu stille og roligt de piskede æg sammen med chokoladen så det bliver en samlet blanding
11. Hæld chokolademoussen over i det fad, der skal bruges til servering
12. Kom husholdningsfilm på fadet
13. Stil nu fadet i køleskabet til dagen efter
14. Chokolademoussen er nu klar til at blive gjort færdig
15. Pisk fløden til flødeskum
16. Kom flødeskummet over chokolademoussen som et "ekstra lag"
17. Drys med kakaopulver på toppen
18. Chokolademoussen er nu klar til at blive serveret
19. 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

👤 4-5 personer

🖨️ Udgivet den 22. oktober 2014

👤 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 overflødigste 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 jævnlgt 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!!

Saltet karamel



Det bedste af en creme brulée, men bare med karamelsmag. Ja det er svært ikke at være begejstret. Kan anbefales i mindre mængder.

🕒 5 timer

🖨 Udgivet den 3. december 2022

👤 5 portioner á 200 ml

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 140 g sukker
- 8 æggeblommer
- ½ L gløde
- ½ dl mælk
- 1/3 tsk salt
- 2 tsk vaniljesukker

Ingredienser

- 5 x 200 ml Weck glas

Fremgangsmåde

1. Bland mælk og vaniljesukker i en beholder
2. Kom sukkeret i en kasserolle
3. Varm sukkeret ved mellemlav (4/9) varme
4. Når sukkeret er smeltet de fleste steder, kan der rystet lidt med kasserollen (brug ikke en ske eller lignende)
5. Når alt sukkeret er smeltet til en karamel kommes fløden i
6. Pisk nu rundt løbende til det bliver til en ensartet konsistens (ja, det er mærkeligt fast sukker til en start)
7. Når sukkeret er helt opløst slukkes for varmen
8. Kom salt i gryden og rør rundt
9. Opløs salt og vaniljesukker i mælken, inden det tilsættes til resten
10. Tilsæt mælken med vaniljesukker
11. Kom æggeblommerne op i en skål
12. Tilsæt lidt indhold ad gangen fra kasserollen, mens der piskes for at undgå koagulering af æggene
13. Fyld nu glassene/ramakinerne med blandingen
14. Kom glassene over i et ovnfast fad
15. Fyld vand halvvejs op hvortil blandingen er inde i glassene
16. Kom det hele i ovnen ved 175 grader i 50 minutter
17. De skulle nu gerne være faste på samme måde som en crème brulée
18. Fjern dem fra vandbadet og lad dem køle ned
19. Kom dem nu i køleskabet
20. Når de er blevet kolde, er de klar til servering
21. 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!

Chokoladeis



Chokoladeis er en klassisk variant af is. Serveres ved siden af en god vaniljeis er det en fantastisk oplevelse med kontrasterne i smagen... og så er det jo også en vigtig ingrediens i trefarvet is.

4 t

800 ml



Udgivet den 11. december 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram god mørk chokolade
- 5 dl fløde
- 2 dl sødmælk
- 6 æggeblommer
- 150 gram sukker
- ½ tsk vaniljesukker

Fremgangsmåde

1. Hak chokoladen i stykker, og kom dem op i en skål
2. Kom fløde, mælk vaniljesukker op i en kasserolle
3. Skru nu op til mellemhøj (5/9) varme for kasserollen
4. Rør jævnligt i kasserollen så det ikke brænder på
5. Når temperaturen af kasserollen når 85 grader, så skal den tages fra varmen. Det kan ses når der er små bobler i overfladen og der stiger damp op fra væsken
6. Hæld lidt af fløden over chokoladen, så det dækker
7. Vent 30 sekunder og pisk nu chokoladen ind i fløden så den smelter
8. Tilsæt resten af fløden og pisk det hele godt sammen, og stil det til side
9. Kom sukker og æggeblommer op i en skål
10. Pisk æggeblommerne og sukkeret sammen til det bliver stift
11. Kom lidt af den varme væske med chokoladen op i skålen med æggene og pisk godt rundt (hermed tempereres væsken)
12. Pisk nu de to blandinger sammen til en i skålen
13. Lad blandingen køle lidt af. Den kan evt. gemmes i køleskabet, hvis isen ikke skal laves med det samme
14. Hæld blandingen på ismaskinen og kørs til den er færdig (hvis væsken er lidt varm tager det 25-30 minutter)
15. Kom isen over i en frysebeholder
16. Kom isen i fryseren til den har sat sig (tager ca. 1½ time)
17. Isen er nu klar til at blive nydt
18. Velbekomme!

Is med vingummibamser



Is med slik. Mere er det vist ikke nødvendigt at sige. Vingummibamserne fryser og bliver meget hårde. Der skal passes på når den portionsanrettes. Børnene synes det er sjovt at en "is gummi" smelter i munden og bliver til en vingummi.

4 t

800 ml



Udgivet den 11. november 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 135 g vingummibamser
- 150 g sukker
- 200 g sødmælk
- 200 g fløde
- 4 æggeblommer
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 knivspids salt

Fremgangsmåde

1. Kom sukker og æggeblommer op i en skål
2. Kom fløden op i en anden skål
3. Pisk sukker og æggeblommer til en stiv masse, hvor det ikke knaser af sukker når piskeriset kørers rundt
4. Tilsæt vaniljesukker, salt og sødmælk og rør det godt sammen
5. Pisk fløden til flødeskum
6. Vend flødeskummet op i den anden skål
7. Tænd ismaskinen
8. Hæld blandingen i ismaskinen
9. Kør nu blandingen på ismaskinen til den er næsten færdig (tiden afhænger af ismaskinen, på vores tager det ca. 17 minutter). Dette er vigtigt for at undgå at der er frosne klumper vingummi der kan sætte sig fast i ismaskinen.
10. Kom vingummibamserne i ismaskinen og lad dem køre med rundt
11. Kør isen færdig på ismaskinen så slikket er indarbejdet i isen (tager ca. 2 minutter på vores)
12. Kom isen over i en bøtte med tætsluttende låg
13. Kom bøtten i fryseren i et par timer til den rigtigt sætter sig
14. Isen er nu klar til at blive spist
15. Velbekomme!

Kaffeis med choko stykker



Is er en lækkerbissen på alle årstider, og den er relativt nem at lave. Der er nærmest uendelige variationsmuligheder. Denne is er en af vores favoritter, da det er is, kaffe og chokolade. Det bliver jo nærmest ikke bedre.

Med en ismaskine er den hurtigt lavet.

🕒 1 time 30 minutter

👤 0,675 liter



Udgivet den 22. februar 2018



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram sødmælk
- 200 gram fløde
- 150 gram sukker
- 4 æggeblommer
- 1 knivspids salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 60 gram mørk chokolade
- 1 kop espresso (90 gram)

Udstyr

- Ismaskine (jeg bruger en med kompressor)

Fremgangsmåde

1. Kom sukker og æggeblommer op i en skål
2. Kom fløden op i en anden skål
3. Pisk sukker og æggeblommer til en stiv masse, hvor det ikke knaser af sukker når piskeriset kørers rundt
4. Tilsæt vaniljesukker, salt, espresso og sødmælk og rør det godt sammen
5. Pisk fløden til flødeskum
6. Vend flødeskummet op i den anden skål
7. Tænd ismaskinen
8. Hæld blandingen i ismaskinen
9. Hak chokoladen i passende stykker
10. Kør nu blandingen på ismaskinen til den er næsten færdig (tiden afhænger af ismaskinen, på vores tager det ca. 12 minutter)
11. Kom chokoladestykkerne i ismaskinen og lad dem køre med rundt
12. Kør isen færdig på ismaskinen (tager ca. 5 minutter på vores)
13. Kom isen over i en bøtte med tætsluttende låg
14. Kom bøtten i fryseren i et par timer til den rigtigt sætter sig
15. Isen er nu klar til at blive spist
16. Velbekomme!

Smarties is



Is er en klassisk og relativ simpel dessert. For børn bliver det endnu bedre, hvis der er is med ting i. Smarties er super godt i en is, og der er muligheder for at drysse godt med smarties ved servering.

4 t

1.000 ml



Udgivet den 11. oktober 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 g smarties
- 150 g sukker
- 200 g sødmælk
- 200 g fløde
- 4 æggeblommer
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 knivspids salt

Fremgangsmåde

1. Kom sukker og æggeblommer op i en skål
2. Kom fløden op i en anden skål
3. Pisk sukker og æggeblommer til en stiv masse, hvor det ikke knaser af sukker når piskeriset kørers rundt
4. Tilsæt vaniljesukker, salt og sødmælk og rør det godt sammen
5. Pisk fløden til flødeskum
6. Vend flødeskummet op i den anden skål
7. Tænd ismaskinen
8. Hæld blandingen i ismaskinen
9. Kør nu blandingen på ismaskinen til den er næsten færdig (tiden afhænger af ismaskinen, på vores tager det ca. 17 minutter)
10. Kom smarties i ismaskinen og lad dem køre med rundt
11. Kør isen færdig på ismaskinen så slikket er indarbejdet i isen (tager ca. 2 minutter på vores)
12. Kom isen over i en bøtte med tætsluttende låg
13. Kom bøtten i fryseren i et par timer til den rigtigt sætter sig
14. Isen er nu klar til at blive spist
15. 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

2-4 personer



Udgivet den 31. marts 2010



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

Vaniljeis



Vaniljeis er en klassiker i dessertkøkkenet. Den er super enkel og hvis den laves med rigtig vanilje på en Creme Anglaise, så smager den fantastisk. Vaniljeis er en klassiker hos os, og et sikkert hit til desserten.

4 t

700 ml



Udgivet den 11. sep 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 5 dl fløde
- 2 dl sødmælk
- 6 æggeblommer
- 150 gram sukker
- 1 stang vanilje

Fremgangsmåde

1. Kom fløde og mælk op i en kasserolle
2. Flæk vaniljestangen ved at skære den op på midten på langs
3. Skrab vaniljekornene ud af stangen
4. Kom vaniljekornene og resterne fra vaniljestangen op i kasserollen
5. Skru nu op til mellemhøj (5/9) varme for kasserollen
6. Rør jævnlgt i kasserollen så det ikke brænder på
7. Når temperaturen af kasserollen når 85 grader, så skal den tages fra varmen. Det kan ses når der er små bobler i overfladen og der stiger damp op fra væsken
8. Kom sukker og æggeblommer op i en skål
9. Pisk æggeblommerne og sukkeret sammen til det bliver stift
10. Fjern vaniljestangen fra kasserollen
11. Kom lidt af den varme væske fra kasserollen op i skålen med æggehvide og pisk godt rundt (hermed tempereres væsken)
12. Pisk nu de to blandinger sammen til en i skålen
13. Lad blandingen køle lidt af. Den kan evt. gemmes i køleskabet, hvis isen ikke skal laves med det samme
14. Hæld blandingen på ismaskinen og kørs til den er færdig (hvis væsken er lidt varm tager det 25-30 minutter)
15. Kom isen over i en frysebeholder
16. Kom isen i fryseren til den har sat sig (tager ca. 1½-2 timer)
17. Isen er nu klar til at blive nydt
18. 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

1 bræddepande



Udgivet den 2. februar 2013



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!

Chokoladekage



Chokoladekage er og bliver en traditionel og god kage. Denne variant er super hurtig at lave og smager rigtig godt.

🕒 1 t 20 min

🖨️ Udgivet den 22. november 2018

👤 1 kage

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Kagen

- 235 gram sukker
- 3 æg
- 1,5 dl mælk
- 300 gram hvedemel
- 2 tsk vanillesukker
- 2 spsk kakao pulver
- 2½ spsk bagepulver
- 150 gram smør
- 1 knivspids salt

Glasuren

- 110 gram flormelis
- 1 spsk vand

Fremgangsmåde

1. Smelt smørret i en lille kasserolle
2. Kom æg og sukker op i en skål
3. Pisk æg og sukker sammen til en luftig blanding
4. Bland vanilje, kakaopulver og bagepulver i skålen
5. Pisk nu mælken i dejen
6. Pisk melet i dejen
7. Pisk det smeltede smør i dejen
8. Kom bagepapir i en bradepande (eller smør en bradepande)
9. Hæld dejen over i bradepanden
10. Bag kagen 35 minutter i en forvarmet ovn på 190 grader på den næst nederst rille
11. Lad kagen køle af til den bliver kold
12. Pisk flormelis og vand godt sammen
13. Spred glasuren ud på toppen af kagen
14. Når glasuren er tørret, er kagen klar til servering
15. Kagen er nu klar til at blive spist
16. 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!

Gateau marcel



Chokolade kage er en lækker dessert. Gateau marcel er en chokoladekage der er halv bagt og halv crème. Det smager fantastisk og kan med fordel kombineres med lidt colis og en god is.

3 timer

8 glas á 200 ml



Udgivet den 5. februar 2022



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram smør
- 200 gram sukker
- 200 gram mørk chokolade
- 6 past æggeblommer (=1 dl)
- 6 past æggehvider (=2 dl)

Ingredienser

- 8 Weck glas á 180-200 ml

Fremgangsmåde

1. Knæk chokoladen
2. Skær smørret i nogle stykker
3. Smelt chokoladen og smørret sammen over et vandbad
4. Del sukkeret i to lige store dele
5. Pisk æggehviderne stive og drys undervejs den anden del af sukkeret ned så det bliver marengs agtigt
6. Pisk æggeblommerne og den ene dele af sukkeret til en æggesnaps i en skål
7. Pisk nu det smeltede smør og chokolade ind i æggesnapsen
8. Fold de to blandinger sammen til en
9. Fordel nu halvdelen af dejen i bunden af glassene (eller brug en bradepande eller springform — husk at smøre den)
10. Bag glassene i en forvarmet ovn på 175 grader i 30 minutter (de vokser og falder sammen undervejs)
11. Tag glassene ud af ovnen og lad dem køle ned
12. Når de er kølet ned fordeles den resterende dej i glassene
13. Stil glassene på køl i en times tid (eller mere)
14. Kagen er nu klar til servering
15. Velbekomme!

Herregårdskage



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

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

Den er hurtig og nem at lave.



55 min

1 (lille) bradepande



Udgivet den 22. november 2013

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

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

12 personer



Udgivet den 19. juni 2014



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 lakrids-smagen. Lene kan heller ikke lide den.

Til gengæld kan de lide dem på Dannels 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

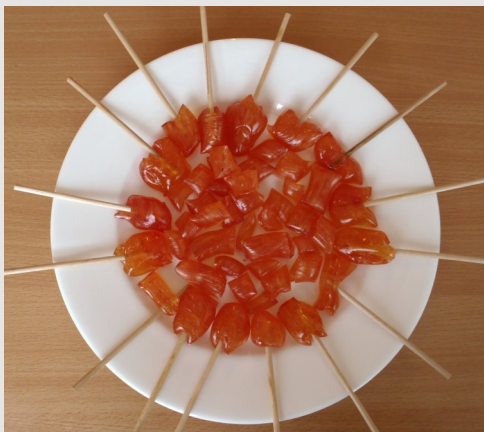
Værktøj

- 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 salmiaksalt 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 (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 flormelis (så de ikke klister sammen)
15. Kom dem i en pose og luk den tæt. Bolcherne er nu færdige
16. Velbekomme!

Brændte mandler



Brændte mandler er en tradition omkring juletid. Det "skyder" op med små boder med brændte mandler på gader og stræder. Heldigvis er det relativt nemt at lave selv, og det kan (på samme måde som saltmandler) varieres i det uendelige med forskellige smagsstoffer.

De er relativt hurtige at lave, og smager godt. Altid et hit hos de små.

🕒 25 min

👤 250 gram.



Udgivet den 31. august 2019



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 200 gram mandler
- 200 gram sukker
- 1 dl vand

Fremgangsmåde

1. Kom alle ingredienserne op i en wok eller en tykbundet gryde
2. Skru op på mellemhøj (7/9) varme
3. Rør løbende godt rundt i mandlerne gennem processen
 - Først skal vandet koges fra sukkeret
 - Herefter skal sukkeret begynde at smelte så det bliver til karamel
 - Så skal mandlerne vendes rundt i karamellen
4. Når alle mandlerne har fået noget karamel på sig, så er det tid til at tage dem fra varmen
5. Hæld mandlerne over på et stykke bagepapir
6. Når mandlerne er kølet nok af til at de kan røres ved, så skilles alle "bunker" fra hinanden så det er enkelte mandler
7. Når mandlerne er helt kølet ned kan de kommes på glas eller serveres straks
8. Velbekomme!

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 æggeghvider (4½ æggeghvider)

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 æggeghviderne 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!

Skumfiduser



Skumfiduser. Mere skal der vel ikke siges?

Opskriften kan varieres i det uendelige med smag og farver (som med bolcher) der tilsættes efter 1-2 minutter i mikseren.

⌚ 6 timer

🖨 Udgiven den 8. maj 2021

👤 Masser :-)

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 dl vand
- 400 gram sukker
- 1 stang vanilje
- 20 blade husblas
- 150 gram flormelis
- 1 knivspids salt
- Koldt vand (til udblødning af husblas)

Udstyr

- Sukkertermometer
- Bordmikser

Fremgangsmåde

1. Kom husblasbladene i blød i koldt vand. De skal have mindst 30 minutter
2. Skær en vaniljestang over på den lange led
3. Skrab vaniljekornene af
4. Kom vand, sukker, vaniljekorn og salt op i en gryde
5. Når husblassen er klar varmes gryden op til 115 grader
6. Hæld blandingen op i en skål i mikseren
7. Kør mikseren på 4/5 hastighed (indkøring over 2 minutter) med piskewærktøjet
8. Efter ca. 15 minutter bliver blandingen stiv (som når æggehvider piskes)
9. Mens der piskes drysses der med en si flormelis i bunden af en bradepande på 35x25 cm
10. Når massen er klar, kommes den over i bradepanden og fordeles jævnt
11. Drys flormelis (igen med en si) hen over blandingen
12. Stil den til side i minimum 5 timer, men gerne natten over
13. Tag skumfiduspladen ud af bradepanden (klitrer fast, så brug hænderne til siderne)
14. Kom pladen op på et skærebræt
15. Brug en pizzaskærer til at skære skumfiduserne ud
16. Vend de enkelte stykker i flormelis, så de ikke klitrer
17. Skumfiduserne er nu klar og kan spises straks eller gemmes i en lufttæt beholder
18. Velbekomme!

Vingummi



Vingummi med lige den form og smag du gerne selv vil have. Det er sjovt at lave med børn, selvom tiden de skal tørre er lang. Også ret perfekt til at lave en alternativ smag af vingummi til en anretning på en tallerken.

3 t



Udgivet den 11. marts 2022



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Gelatineblanding

- 75 ml vand
- 50 g gelatine

Suktermasse

- 50 ml vand
- 200 g sukker
- 250 g druesukker

Øvrigt

- 1,5 g citronsyre
- 4 ml hindbæraroma (erstatte af andre smage eller koncentreret saft)
- 3 ml rød slikfarve (erstatte af andre farver eller af farven fra saften, hvis det giver nok farve)

Udstyr

- Sukkermeter (=termometer der kan klare høje temperaturer)
- Silikone forme
- Vægt til at måle små mængder med

Fremgangsmåde

1. Til gelatineblanding forberedes et vandbad
2. I skålen i vandbadet kommes vandet
3. Når vandet er tæt på at være kogende skrues der ned på mellem-lav (3/9) varme
4. Drys straks gelatinen i og rør forsigtigt, men grundigt rundt
5. Lad gelatineblanding stå under jævnlig omrøring
6. Varm det langsomt op mens der røres i det
7. Til sukkermassen røres vand, sukker og druesukker sammen i en gryde. Det hele skal være vådt/fugtig
8. Varm nu sukkermassen for høj (8/9) varme til 135 grader.
9. Tag gryden af varmen og lad den køle ned til 100 grader
10. Tilsæt citronsyre og gelatineblanding
11. Rør rigtig godt rundt
12. Tilsæt nu smag og farve og rør godt rundt
13. Fjern bobler i overfladen (de sætter sig i vingummien)
14. Vælg om det er en bradepande eller silikoneforme, der skal bruges
15. Pensl formene med lidt olie (det er vigtigt, at det er meget lidt olie)
16. Hæld nu vingummimassen op i formene (bruges en bradepande, skal massen være ca. ½ cm i højden)
17. Lad vingummierne tørre ved stuetemperatur i en lille time
18. Hvis massen blev hændt i en bradepande, så er det nu tid til at skære/klippe vingummierne ud
19. Vingummierne er nu klar til servering
20. Velbekomme!

Bleekers Delight (småkage)



Efter lidt eksperimenter med muscovadosirup fandt vi denne hurtige opskrift på småkager, som smager rigtig godt.

Den største ulempe ved disse småkager er, at man først stopper, når de alle er spist.

🕒 30 min

🖨 Udgivet den 22. marts 2019

👤 1 bradepande

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Småkagerne

- 100 gram smør
- 1½ dl flormelis (80 gram)
- 2 tsk vaniljesukker
- 2 spsk muscovadosirup
- 2½ dl hvedemel - 180 gram
- 2 tsk bagepulver

Drys

- 1 spsk perlesukker

Fremgangsmåde

1. Kom smør op i en kasserolle
2. Kom flormelis, vaniljesukker og sirup op i kasserollen
3. Smelt det hele ved lav varme til det er en ensartet blanding
4. Bland mel og bagepulver sammen i en skål
5. Bland nu de tørre ingredienser med indholdet i kasserollen
6. Form dejen til en klump
7. Læg et bagepapir fladt på et bord
8. Kom dejen ud midt på bagepapiret
9. Kom et bagepapir på toppen af dejen, så det ligger helt oven på det andet bagepapir
10. Brug nu en kagerulle til at rulle dejen ud til kanterne af bagepapiret. Der skal rulles på det øverste bagepapir
11. Bag småkagerne i en forvarmet ovn med varmluft på 175 grader i 9-10 minutter til overfladen er lidt mørkere
12. Mens kagerne endnu er varme, skæres de ud med en kniv
13. Stil herefter småkagerne til at køle af på en bagerist til de er lune
14. Småkagerne er nu klar til servering
15. Velbekomme!

Flapjacks



Flapjacks er reelt bagt havregryn med smør og brun farin. Det lyder måske ikke af meget, men det smager helt fantastisk. Det minder lidt om en müslibar, men så alligevel ikke. Det smager bare super godt og så er det helt fantastisk nemme at lave.



50 minutter



Udgivet den 9. juli 2015



1 bradepande



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 gram smør
- 150 gram brun farin
- 2 spsk lys sirup
- 350 gram havregryn

Fremgangsmåde

1. Kom smør, brun farin og den lyse sirup op i en kasserolle
2. Kom havregrynene op i en skål
3. Forbered en bradepande (28×22 cm) med bagepapir
4. Smelt indholdet i kasserollen
5. Bland indholdet fra kasserollen op i skålen med havregrynene
6. Rør godt rundt til alle havegrynene er "våde"
7. Hæld blandingen over i bradepanden
8. Tryk massen ud i formen, så den trykkes sammen. Den skal være 1,5-2 cm høj
9. Bag bradepanden med flapjacks i en forvarmet ovn på 180 grader i 30 minutter
10. Tag nu bagepapiret med flapjacks forsigtigt op ad bradepanden og stil det til afkøling på en bagerist
11. Flyt den "store flapjack" over på et skærebræt og skær den ud i passende stykker
12. Flapjacksene er nu klar og kan holde sig i ca. en uge i en kagedåse
13. 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

👤 Ca. 12 stk.



Udgivet den 8. december 2014



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!

Hurtige cookies



Cookies kan tage flere dage at lave, hvis alle de mange helt rigtige vejledninger skal følges. Og ja, det smager helt sikkert bedre end denne opskrift, men nogen gange skal det gå lidt stærkt, og med denne opskrift på cookies er der friske lune cookies på ca. en halv time.

Vi synes de er fantastiske, hvis man skal lave noget sødt hurtigt.



20 minutter



Udgivet den 15. november 2015



18 cookies



Dann Bleeker Pedersen

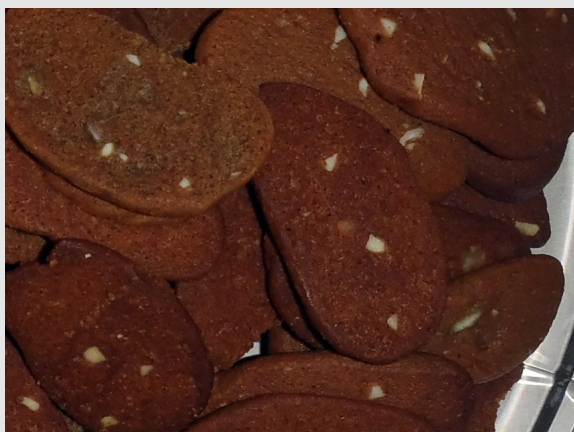
Ingredienser

- 300 gram sukker
- 2 æg
- 1 tsk vaniljesukker
- 300 gram hvedemel
- 1 knivspids salt
- 1 plade mørk chokolade (100 gram)
- 180 gram smør

Fremgangsmåde

1. Knæk chokoladen i små stykker (jo større stykker, jo større stykker i de færdige cookies)
2. Smelt smørret i en kasserolle
3. Kom sukker op i en skål
4. Kom vaniljesukker og salt op i en skål og bland det sammen med sukkeret
5. Slå æggene ud i skålen
6. Pisk rigtig godt rundt i 3-4 minutter
7. Pisk halvdelen af melet ned i skålen
8. Bland chokoladestykkerne i (lad dem ligge på toppen, hvis dine cookies skal være mørke i farven)
9. Pisk det smeltede smør i
10. Pisk straks det sidste mel i
11. Forbered to bageplader
12. Tag en stor skefuld med en teske. Form dejen til en kugle og placer den på bagepladen (på hver bageplade skal der være 9 cookies)
13. Gentag til der ikke er mere dej
14. Bag dem midt i ovnen i 14 minutter ved 200 grader
15. Lad dem køle af på en bagerist i 10 minutter, inden de spises
16. De kan spises med det samme eller holde sig i 1 uge i en kagedåse
17. 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!

Fedtebrød



Fedtebrød er uden sidestykke Lenes absolut favorit julesmåkage. Den er et must blandt kagedåserne.

Den er overraskende hurtig at lave sammenlignet med andre småkager og så smager den faktisk også godt.

🕒 1 t 0 min

👤 400 gram

📅 Udgivet den 10. december 2017

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Fedtebrød

- 200 gram smør
- 125 gram kokosmel
- 125 gram sukker
- 200 gram mel
- 2 knivspids hjortetakssalt

Glasuren

- 225 gram flormelis
- 3 spsk vand

Fremgangsmåde

1. Forbered kokosmel og sukker i en dyb tallerken
2. Bland mel og hjortetakssalt i en skål
3. Blødgør smørret ved at lade det stå ved stuetemperatur
4. Forbered to bageplader med bagepapir
5. Smuldr nu smørret ud i skålen med mel og hjortetakssalt
6. Tilsæt sukker og kokosmel
7. Ælt det hele godt sammen
8. Del dejen i 7 stykker
9. Rul hvert stykke ud til en pølse lidt tykkere end en tommelfinger
10. Læg hver "pølse" på bagepladen
11. Tryk pølsen flad så den er lidt under 1/2 cm i højden
12. Bag stængerne i 10 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader
13. Bland glasuren mens den første plade er i ovnen
14. Efter pladen er færdig placeres stængerne på en bagerist og der smøres glasur ud over toppen af dem med en kniv
15. Lad nu stængerne køle helt af
16. Skær stængerne ud i små stykker, så de bliver til småkager
17. Fedtebrødene er nu klar til at blive spist
18. 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!

Jødekager



Jødekager er en super god småkage, der også ser rigtig pæn ud. Den gør sig rigtig godt sammen med andre julesmåkager, da den ser flot ud på et fad.

45 min

3 bradepander



Udgivet den 18. december 2016



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 375 gram hvedemel
- 175 gram smør
- 125 gram sukker
- 1/2 tsk hjortetakssal
- 1 æg

Drys

- 15 gram hakkede mandler
- 1½ spsk sukker
- 1/2 spsk kanel
- 1 æggehvide

Fremgangsmåde

1. Kom melet op i en skål
2. Tilsæt hjortetakssaltet og bland godt
3. Kom smørret op oven på melet og lad det være et stykke tid til det er blødt
4. Smuldr nu smørret godt ind i melet
5. Ælt sukkeret ind i dejen
6. Slå ægget ud i skålen og ælt det hele godt sammen
7. Forbered tre bageplader med bagepapir
8. Rul nu dejen ud til ca. 3-4 mm tykkelse
9. Stik kagerne ud med et lille glas eller en form og flyt dem over på bagepladerne (gentag trin 8-9 indtil der ikke er mere dej)
10. Smut og hak mandlerne, hvis de ikke er købt hakkede
11. Bland de hakkede mandler, sukker og kanel i en lille skål
12. Pensl nu alle småkagerne med æggehviden
13. Drys drysset ud over småkagerne
14. Småkagerne er nu klar til at blive bagt
15. Småkagerne bages i midten af en forvarmet ovn på 200 grader i 12 minutter
16. Sæt dem på en bagerist, så de kan køle helt af
17. Småkagerne er nu klar til at blive spist.
18. Velbekomme!

Pebernødder



Pebernødder smager godt og det er hyggeligt at bage. Det tager dog lidt 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!



Hjemmelavede ingredienser

Drys til brød



Tit og ofte, så er det lige lidt ekstra kerner til overfladen af et brød, der gør forskellen. Det kan gøre det lidt mere lækkert.

Denne blanding er perfekt til at rulle og drysse bagværk i. Den kan også bruges i selve dejen.

Hurtigt og nemt!

5 min



Udgivet den 22. september 2018



-



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Skrevet som relative forhold

- 1 Sesamfrø
- 1 Havregryn
- 1 1/2 Birkes
- 1 1/2 Hørfrø
- 1 knækkede Hvedekerner

Fremgangsmåde

1. Kom det hele op i et glas
2. Bland rigtig godt
3. Blandingen er nu klar til at blive brugt i bagning
4. Velbekomme!

Koncentreret tomatpure



Hjemmelavet tomatpure er mest noget, der skal laves for sjov eller hvis der er rigtig mange tomater i overskud. Det tager lang tid og der er et stort svind (80%).

På billedet er det frossen tomatpure på den måde, jeg plejer at gemme det.

🕒 10 timer 💻 Udgivet den 11. december 2021
👤 6 isterninger 👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 ds (1600 ml) flåede tomater

Fremgangsmåde

1. Blend tomaterne i et par minutter på den højeste styrke
2. Hæld tomaterne gennem en si ned i en gryde (det der bliver i sien skal smides væk)
3. Lad nu tomaterne småsimre på lav (2/9) varme i 8-9 timer til konsistensen bliver som tomat pure. Rør jævnligt.
4. Gem nu tomatpureen i en passende beholder (jeg plejer at fryse dem i store isterninger, men de kan også henkoges - husk da lidt citronsaft i hvert glas afht PH værdien)
5. Tomatpurren er nu færdig og klar til at blive brugt
6. Velbekomme!

Marmelade (jordbær)



Marmelade (eller styltetøj, der reelt bare betyder en lidt tyndere udgave af en marmelade) smager godt og er overraskende nemt at lave.

Alle slags frugter kan bruges, og de kan være friske eller frosne. Det er slut med at vi køber vores eget marmelade derhjemme. Det er meget sjovere at lave vores eget.



4 timer



Udgivet den 22. oktober 2017



1500 gram



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 kg jordbær
- 1 kg sukker
- ½ citron

Udstyr

- 3 x 500 ml glas
- 3 låg til glassene
- 3 skruelåg
- Rist til at holde glassene væk fra bunden af en gryde
- Magnet løfter til lågene
- Tragt til at få indholdet over i glassene
- Tang til at løfte glas

Fremgangsmåde

1. Rens frugten. Her er det jordbær, så stilken skal fjernes
2. Skær frugten i stykker (jordbær skærer jer i 2 stykker)
3. Kom jordbær og halvdelen af sukkeret op i en skål
4. Bland godt rundt
5. Kom husholdningsfilm (eller andet låg) over skålen og sæt den i køleskabet i 12 timer
6. Kom skålens indhold op i en gryde
7. Pres citronsaften og kom den ned i gryden
8. Tilsæt resten af sukkeret
9. Skru op for gryden til mellemhøj (6/9) varme til indholdet begynder at koge
10. Skrud ned på lav (2½/9) varme og lad det simre i nogle timer
11. Steriliser nogle glas og låg til marmeladen
12. Når den ønskede konsistens er opnået kommes marmeladen på glas
13. Lågene kommes på
14. Marmeladen skal nu køle af i køleskabet
15. Efter et par timer er den klar til servering
16. Velbekomme

Ribsgele



Hjemmelavet ribsgele er mest for sjov og så fordi, vi har ribs i haven. Var det ikke tilfældet, ja så ville vi helt ærligt bare købe det på glas.

🕒 1 dag

👤 3 glas a 290 ml



Udgivet den 2. jun i2022



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Atamon
- 1000 g ribs
- 400 g vand
- Sukker (mængden afhænger af hvor meget saft der laves. Typisk ca. 500 gram.)

Udstyr

- Glas til at gemme gelen i (vi bruger Weck glas)

Fremgangsmåde

1. Vask ribsene i vand
2. Kom ribsene op i en gryde
3. Tilsæt vandet i en gryde
4. Lad dem koge under låg i 20 minutter
5. Hæld nu saften over i en anden gryde gennem en fin si, så det kun er væsken, der kommer over
6. Vej saften. For hvert 100 gram saft skal der bruges 75 gram sukker
7. Tilsæt sukkeret og rør godt rundt
8. Kog væsken og få den til at simre ved mellem (5/9) varme i 40 minutter
9. Skold glassene og lågene, som gelen skal gemmes i, med kogende vand (lad dem eventuelt være nedsunket i kogende vand et stykke tid)
10. Rens glassene med lidt atamon. Det er super vigtigt, de er sterile
11. Kom nu saften fra gryden over i glassene
12. Kom hurtigt låg på og få det forseglet
13. Køl geleen ned (gerne i køleskabet)
14. Hvis det er glas, der laver undertryk, kan de dagen efter gemmes på et mørkt og køligt sted (behøver ikke være køleskabet. De holder sig i ca. 6 måneder)
15. Ribsgeléen er nu klar til at blive gemt
16. 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!

Stege kombo



Vi har fundet en fantastisk god idé, der blev nævnt i forbifarten af en bekendt. Hvorfor ikke bare lave sin egen flydende stege kombo? Ja, det lyder enkelt og det er det også.

Vi bruger den nu til alt, hvad vi normalt ville bruge olie, smør eller oliemargarine til.

🕒 20 minutter

💻 Udgivet den 17. maj 2014

👤 400 ml

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Fast smør – vi bruger 250 gram til en flaske, der kan holde 400 gram
- Rapsolie – 200 ml

Fremgangsmåde

1. Smørret klares (kom smørret i en kasserolle og sæt den på meget lav varme. Smørret smelter nu og en del af det "synker" til bunden. Det er det øverste, vi skal bruge)
2. Fjern forsigtigt med en ske urenheder på overfladen
3. Hæld det klarede smør over i flasken
4. Hæld rapsolie op til flasken er fyldt op (bemærk at det skal være i et blandingsforhold på 1:1)
5. Ryst flasken godt
6. Lad indholdet køle af
7. Stege komboen er nu færdig
8. God fornøjelse med at bruge den!

Syltet ingefær



Opskriften kan varieres ved tilsætning af smagsgivere i eddiken/glasset.

🕒 1 dag

🖨️ Udgivet den 2. september 2022

👤 80 g

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 80 g ingefær
- 1½ dl sukker
- 1½ dl eddike

Udstyr

- Mandolinjern
- Glas med låg (jeg bruger Weck)

Fremgangsmåde

1. Skræl ingefæren (tip: brug en teske)
2. Kør ingefæren til tynde skiver på mandolinjernet (jeg bruger 0,75 mm)
3. Kom ingefæren op i glasset
4. Kom eddike og sukker op i en gryde
5. Varm gryden op til det koger og sukkeret er opløst
6. Hæld eddikeblandingen over ingefæren til det dækker
7. Ingefæren "popper op" til toppen af væsken. Det er helt OK, det falder ned, når det står lidt
8. Kom låg på
9. Sæt i køleskabet i et døgn tid
10. Den syltede ingefær er nu klar til at blive brugt
11. 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!

Tomatpulver



Tomatpulver kan bruges som drys på eksempelvis popcorn, i en ret til at give smag eller som drys. Blandes det op med vand smager det som tomatpasta.

Det er nemt at lave, men tager langt tid, og så kræver det en del tomater.

⌚ 3-4 dage

🖨 Udgiven den 18. september 2021

👤 -

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Tomater

Udstyr

- Dehydrator
- Blender

Fremgangsmåde

1. Vask tomaterne
2. Skær tomaterne i skiver
3. Kom skiverne i en dehydrator
4. Dehydrer tomaterne i minimum 48 timer
5. Kom de nu helt tørre tomater over i en blender
6. Blend til de er helt pulveriseret
7. Gem i en lufttæt beholder
8. Tomatpulveret er nu klart til at blive brugt
9. Velbekomme!

Tomatsauce på glas



En god tomatsauce tager typisk et par timer at lave, for at få den gode smag frem. På en travl hverdag kan det være svært at få tid til at lave det til aftensmad.

En rigtig god løsning er at lave hjemmelavet tomat-sauce på glas, der er klar til at blive varmet. Ligesom det der kan købes i supermarkedet, men her er der styr på ingredienserne.

Det smager godt og er ret sjovt at lave selv.



6 timer (+24 timer)



Udgivet den 22. november 2016



1.500 ml. (3x500 ml glas)



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2400 gram flåede to-mater på dåse
- 240 gram hakket løg
- 4 fed hvidløg
- 1,5 tsk salt
- 0,75 tsk peber
- 1,5 tsk sukker
- 1,5 tsk paprika
- 1,5 spsk basilikum
- 4 tsk citronsaft
- Lidt stegekombo

Udstyr

- 4 x 500 ml glas
- 4 låg til glassene
- 4 skruelåg
- Rist til at holde glasse-ne væk fra bunden af en gryde
- Magnet løfter til låge-ne
- Tragt til at få sovsen over i glassene
- Tang til at løfte glas

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak løget og hvidløg
2. Kom alle krydderierne op i en lille skål, så de er klar
3. Blend tomaterne til en passende konsistens.
4. Varm en gryde op til mellemhøj (6/9) varme
5. Kom lidt stegekombo i bunden af gryden
6. Svits løgene til de er klare i farven (4-6 minutter)
7. Tilsæt hvidløget og lad det stege med i 1 minut
8. Skru ned for varmen til lav (1½/9) varme
9. Kom citronsaften og tomaterne ned i gryden
10. Lad det nu simre i 4-5 timer. Det skal reducere en del
11. Fyld en kasserolle med vand og kom den på komfuret på mellem (5/9) varme
12. Kom lågene i kasserollen, så limen vender opad. De skal være der i mindst 40 minutter for at være helt sterile
13. Fyld en høj gryde med vand. Kom risten i bunden af gryden, så glassene ikke kommer til at røre bunden
14. Kom glassene i gryden, så de er dækket af vand
15. Skru op for varmen til mellemhøj (7/9) varme og lad glassene stå i minimum 40 minutter, når vandet er blevet varmt, så de bliver sterile

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

16. Med tangen løftes et af glassene op ad gryden, tømmes for vand i vasken og sættes på en varmeholdig overflade (jeg bruger en bagerist)
17. Kom tragten i toppen af glasset
18. Brug en ske til at hælde tomatsaucen over på glasset. Der skal være 1 cm fra toppen af glasset til der, hvor tomatsaucen stopper. Er der ikke nok tomatsoauce til det sidste glas, så spring det over. Det er vigtigt, at der fyldes helt op. Pas på at der ikke er tomme lufthul-ler i glasset, de skal fjernes med en træske
19. Tag nu forsigtigt låget op fra kasserollen med den magnetiske løftestang. Vend limen nedad mod glasset og sæt det på
20. Skru nu skruelågene ned over glasset og spænd det til det begyn-der at være lidt modstand. Det må IKKE spændes stramt. Det skal bare holde lidt fast på selve låget
21. Løft nu glasset tilbage i gryden med de andre glas, og sørg for at der er et par centimeter vand over toppen af låget på glasset. Tilføj eventuelt mere vand til gryden, hvis nødvendigt. Husk at passe på at glasset ikke hældes når det løftes, da saucen ikke må røre låget på dette tidspunkt
22. Gentag punkt 16-21 ovenfor for de andre glas
23. Lad nu glassene koge under vand i 40 minutter
24. Løft glassene op på en varmeholdig overflade
25. De skal nu køle ned i et døgn, inden de er klar
26. I løbet af de første 15 minutter skal det enkelte låg gerne sige "klik" og lufttrykket gøre, at det sidder fast og at det i stedet for at bule lidt op i midten, nu buler ned. Når dette sker, så er der lavet en ordentlig lukning og muligheden for at maden fordærvs er minimal.
27. Tomatsaucen er nu klar til at komme i et køligt og mørkt skab. Den kan holde sig i ca. 3 måneder. VIGTIGT lugt altid til tomatsaucen inden den bruges, da en dårlig forsegling kan betyde bakterie-vækst.
28. Velbekomme!

Urtesalt



Salt er en fantastisk til at fremhæve smagen i mad. Et blødkogt æg uden salt er bare ikke det samme.

Skal saltet have et ekstra pift, så kan det anbefales at bruge urtesalt. Dog kun som "drys" og ikke direkte i retterne.

Alle urter kan naturligvis bruges, men her er brugt timian, da det smager himmelsk med friske tomater.

1 t 30 min

1 krydderiglas



Udgivet den 22. oktober 2016



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 10 gram (1 dl) friske timian blade
- 1 dl groft salt

Fremgangsmåde

1. Pil timianbladene fra stænglen
2. Kom salt og timian op i en minihakker
3. Kør minihakkeren et øjeblik, så ingredienserne blendes lidt og bliver blandet godt
4. Forbered nu en bageplade med bagepapir
5. Spred det blandede salt og timian ud på bagepladen i et jævnt lag
6. Bag saltet i en forvarmet ovn på 75 grader i en time
7. Lad urtesaltet køle af
8. Kom saltet i minihakkeren og kør det lidt for at få en mere fin konsistens
9. Urtesaltet er nu klart og kan hældes i en lufttæt beholder
10. Velbekomme

Kalvefond, mørk



Fond er en basisingrediens i alle køkkener. Vi vil gerne lave vores egen, så vi er helt sikre på ingredienserne og smagen.

Det er heldigvis nemt at lave. Det tager en del tid, men det kan fryses, så der altid er fond ved hånden i køkkenet.

8-10 t 00 min

Udgivet den 22. januar 2018

800 gram

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 750 gram kalveben
- 2 fed hvidløg
- 160 gram bladselleri (2-3 stk)
- 260 gram gulerod (2 store)
- 360 gram løg med skal (4-5 stk alm)
- 3 skiver bacon
- 2 L vand
- 5 friske salvieblade
- 1 tsk tørret timian
- ½ tsk tørret rosmarin
- 10 sorte peberkorn
- 3 laurbærblade
- 3 nelliker
- 500 ml rødvin

Fremgangsmåde

1. Skræl løbene (behold noget af skrællen, da det giver god farve)
Vask bladselleri og gulerødder
2. Kom benene i en forvarmet ovn i et fad 175 grader i 1 time og 15 minutter
3. Skær løg, hvidløg, bladselleri, løg og gulerod i nogle store stykker
4. Skær bacon skiverne op i nogle mindre stykker
5. Kom grøntsager og bacon op i en skål og kom låg på
6. Når tiden er gået for fadet i ovnen, kommes grøntsager og bacon også fadet i ovnen
7. Lad det være i ovnen i yderligere 45-60 minutter
8. Hæld indholdet af fadet over i en stor gryde
9. Kom vandet op i bradepanden og lad det stå i mindst 10 minutter
10. Tænd for grydens varme på lav (3½/9) varme
11. Tilsæt alle krydderierne og krydderurter
12. Hæld rødvinen i gryden og lad det simre i 30 minutter
13. Hæld nu vandet fra bradepanden over i gryden
14. Lad det simre yderligere ved lav varme i 6-8 timer
15. Hæld fonden gennem en si over i en skål
16. Pres også gerne væske fra grøntsager og kødet for at undgå spild
17. Fonden er nu klar og kan gemmes i køleskabet et par dage eller i fryseren et par måneder
18. Velbekomme!

Kyllingefond, mørk



Mørk kyllingefond kan bruges til rigtig mange ting. Bl.a. til helt fantastiske saucer og supper. Den kan varieres i det uendelige med grøntsager, alt efter hvad man lige har liggende hjemme.

Det tager lang tid at lave, men når det først er lavet, kan det fryses og bruges til fantastisk sovs og andet. Kun fantasien sætter grænser.

🕒 6-8 timer

💻 Udgivet den 9. maj 2014

👤 1.000 ml

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 320 gram løg (4-5 almindelig størrelse)
- 230 gram gulerod (2 store gulerødder)
- 120 gram stængler/blade bladselleri (2-3 stængler)
- 2 fed hvidløg
- 3 skiver bacon
- 4 kyllingelår á 100 gram (kan være andet kød, eller det kan helt undværes)
- 5 friske salvie blade
- 1 tsk tørret timian
- 1/2 tsk tørret rosmarin
- 10 sorte peberkorn
- 3 laurbærblade
- 3 nelliker
- 500 ml. rødvin
- 1,5 L vand

Fremgangsmåde

1. Skræl løg og hvidløg (behold gerne lidt af skrællen fra løget på)
2. Vask gulerødderne og skær enderne af
3. Vask bladselleri og skær enderne af
4. Skær grøntsagerne i store stykker
5. Skær bacon skiverne op i mindre stykker
6. Skær i kyllingelårene så der er mange riller
7. Kom kyllingelår, bacon og grøntsager op i en bradepande (eller et ildfast fad) og bland det godt
8. Kom bradepanden i en forvarmet ovn på 175 grader i 1½ time
9. Kom indholdet inkl. væske fra bradepanden over i en gryde.
10. Hæld vandet ud i bradepanden og lad den stå i mindst 10 minutter
11. Kom gryden over på varmen (3½/9) varme
12. Tilsæt alle krydderierne og krydderurterne
13. Hæld rødvinen i og lad det simre i 30 minutter
14. Hæld nu væsken fra bradepanden over i gryden
15. Lad det simre i 4-6 timer til det er reduceret med minimum 1/3. Skum eventuelt løbende
16. Hæld fonden gennem en si over i en skål
17. Pres væsken fra grøntsagerne og kødet for at undgå spild
18. Fonden er nu klar og kan gemmes i køleskabet et par dage eller fryseren i et par måneder. Eventuelt i passende portionsstørrelser (vi bruger 200 ml)
19. Velbekomme!

Kyllingefond, lys



Lys kyllingefond kan bruges til f.eks. suppe, risotto og lign. Denne opskrift er den klassiske version, der ovenikøbet er rimelig nem at lave. Det er bare at komme i gang, så der altid er lys kyllingefond i fryseren til en omgang suppe, risotto el. lign.

🕒 2 timer

👤 800 ml

💻 Udgivet den 11. maj 2014

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 400 gram kyllingelår
- 1 blad selleri (50 gram)
- 1 porre (60 gram)
- 2 gulerødder (140 gram)
- 2 løg (180 gram)
- 2 hele nelliker
- 1 tsk timian
- 10 peberkorn
- 1 1/2 L vand

Fremgangsmåde

1. Vask bladselleri, porre og gulerødder og skær i mellemstore stykker
2. Skræl løget og skær det i mellemstore stykker
3. Kom kyllingelårene og vand op i en mellemstor gryde
4. Kog op under høj (7/9) varme
5. Lad den simre på lav (3/9) varme
6. Skum løbende af
7. Efter det meste skum er fjernet kommes alle de øvrige ingredienser i
8. Lad det hele simre 1,5 timer
9. Fonden er nu færdig på komfuret
10. Hæld fonden gennem en si over i en skål
11. Pres væsken fra grøntsagerne, så der ikke går noget til spilde
12. Fonden er nu klar og kan gemmes i køleskabet et par dage eller fryseren i et par måneder. Eventuelt i passende portionsstørrelser (vi bruger 200 ml)
13. Velbekomme!

Grøntsagsfond



Dette er en klassisk grønssagsfond, der kan bruges i næsten alt, og som også kan bruges som grundlag for en fantastisk god suppe (men husk så lige at komme salt i).

Når du laver grønssagsfond er det vigtigt, at der kommer lidt fedtstof i gryden, da det er en forudsætning for at frigøre en del af smagsstofferne i grønssagerne.

2 timer

1.100 ml

Udgivet den 9. maj 2015

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 4 løg (350 gram)
- 1,5 stængler bladselleri (100 gram)
- 2 fed hvidløg
- 2 store gulerødder (200 gram)
- 160 gram kartofler
- 1 porre (80 gram)
- 1,5 L kold vand
- 10 peberkorn
- 2 dl hvidvin
- 1 tsk timian
- Lidt smør eller olie

Fremgangsmåde

1. Skræl løget og skær det i mellemstore stykker
2. Vask bladselleriet og skær det i store stykker
3. Skræl hvidløgene
4. Vask gulerødderne og skær dem i store stykker
5. Vask, skræl og skær kartoflerne i store stykker
6. Vask porren og skær den i store stykker
7. Varm en gryde op til mellem (4/9) varme
8. Kom fedtstoffet i gryden
9. Kom nu grønssagerne i og rør godt rundt i et par minutter
10. Hæld vandet efterfulgt af alle de øvrige ingredienser i gryden
11. Lad indholdet småkoge i gryden i 30-60 minutter, mens der skummes af med en ske
12. Skru ned på lav (2/9) varme
13. Lad gryden simre i 1,5 timer
14. Fonden er nu færdig på komfuret
15. Hæld fonden gennem en si over i en skål
16. Pres væsken fra grønssagerne, så der ikke går noget til spilde
17. Fonden er nu klar og kan gemmes i køleskabet et par dage eller fryseren i et par måneder. Eventuelt i passende portionsstørrelser (vi bruger 200 ml)
18. Velbekomme!

Roux



Roux er en jævning til sovs, der er super nem at lave.

Roux kan bruges som en start i en sauce eller den kan tilsættes ved kraftig piskning efterfølgende. Når roux tilsættes skal sauce koge kort tid, hvorefter den skal simre i minimum 20 minutter for at få den ønskede jævning.

Nederst er angivet mængdeforhold.

15 minutter	Udgivet den 11. juni 2015
90-100 gram	Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 50 gram smør (klaret hvis rouxen skal gemmes)
- 50 gram almindelig hvedemel

Fremgangsmåde

1. Kom smørret op i en kasserolle
2. Smelt smørret i kasserollen ved mellemhøj (6/9) varme
3. Bland melet i og rør godt rundt
4. Varm det igennem til det får en passende farve. De tre typer roux skal varmes i nedenstående tid
 - Hvid: 2-3 min
 - Blonde: 3-5 min
 - Brun: 5-10 min (den skal også lugte af popcorn)
1. Rouxen er nu færdig og kan enten bruges straks ved at fortsætte med at hælde fond i kasserollen eller den kan gemmes i køleskabet i 1-2 uger
2. God fornøjelse!

Type	1 L	500 ml	250 ml
Tynd	90 g	45 g	22,5 g
Medium	120 g	60 g	30,0 g
Tyk sauce	150 g	75 g	37,5 g
"Gravey"	180 g	90 g	45,0 g

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!

Julesennep (simpel)



Julesennep er her i en meget simpel udgave blot en sennep, der er sødet med rigeligt brun farin. Det kunne sagtens gøres mere avanceret i smagen ved at tilsætte kanel, nelliker eller lignende.... Men for os er simpelt bedst i dette tilfælde. Det passer til hele julefrokosten.

🕒 2-3 dage

👤 250 gram



Udgivet den 10. december 2016



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 50 gram gule sennepsfrø
- 50 gram sorte sennepsfrø
- 75 gram brun farin
- 75 gram vand
- 3 spsk (20 gram) hvidvinseddike
- 1 tsk (5 gram) salt

Fremgangsmåde

1. Kom sennepsfrøene op i en morter og stød dem til det bliver et fint pulver (skal måske gentages, hvis der ikke er plads i morteren)
2. Kom alle ingredienserne op i et glas
3. Bland det hele godt sammen
4. Kom senneppen i køleskabet
5. Det skulle nu gerne blive mere fast i konsistensen i løbet af 10-12 timer. Sker det ikke så bland evt lidt flere stødte sennepsfrø i. Maizena kan også bruges til at få den mere fast. Er den ikke flydende nok, så blandes der bare lidt koldt vand i
6. Lad senneppen være på køl i 1-2 dage yderligere
7. Senneppen er nu klar til servering
8. Velbekomme!

Baconsmør



Bacon og smør kombineret i et. Det kan ikke blive meget bedre. Her er lavet baconsmeør ved forsigtigt at flytte bacon "flytte" smagen ved at lade det småsimre sammen.

Resultatet bliver super godt, og kan nemt bruges som smørsovs eller andet tilbehør.

🕒 1 t 30 m

👤 800 ml



Udgivet den 11. maj 2020



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 140 g smør
- 60 g bacon stykker
- Stegekombo

Fremgangsmåde

1. Varm en lille gryde op til mellemhøj (7/9) varme
2. Tilsæt lidt stegekombo
3. Bacon stykkerne steges næsten færdige i gryden
4. Skru ned på lav (1½/9) varme
5. Kom smørret op i gryden
6. Lad det stå i en times tid
7. Hæld smørret forsigtig gennem en si, så det kun er rent smør der er tilbage (husk at være forsigtig på samme måde som når smør klares)
8. Baconsmeørret er nu klart til enten at blive kølet ned eller serveret i en ret
9. Velbekomme!

Chilismør



Chilismør er svært at lave, da smør dulmer smagen af chili. Efter en del eksperimenter er den rigtige mængde og sort af chili fundet.

Det smager rigtig godt som alternativ til det klassiske hvidløgssmør.

🕒 2 t 20 min

🖨 Udgivet den 22. december 2018

👤 300 gram smør

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 65 gram habanero chili
- 250 gram smør
- 2 fed hvidløg
- 1tsk citronsaft
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber

Fremgangsmåde

1. Rens chilien
2. Skræl hvidløgene
3. Kom hvidløg og chili op i en minihakker
4. Bland hvidløg og chili et øjeblik til det bliver til små stykker
5. Kom smørret op i en skål og vent til det bliver "blødt"
6. Bland nu salt, peber, citronsaft, hvidløg og chili godt sammen
7. Rul et stykke husholdningsfilm ud på bordet
8. Kom chilismørret ud på husholdningsfilmen og rør en pølse (ca. 25 cm)
9. Rul chilismørret til en pølse
10. Kom "pølsen" i køleskabet i minimum et par timer inden brug
11. Chilismørret er nu klart til brug
12. Velbekomme!

Hjemmelavet smør



Indrømmet. Det er nørdet at lave sit eget smør, så smagen bliver helt perfekt.

Det kan på ingen måde betale sig, så det er kun noget vi gør, når vi har lyst til virkelig at give den gas i køkkenet.

Brug kun kræfter på det når smørret serveres, og ikke når det indgår i madlavningen i øvrigt.

🕒 40 t 0 min

👤 400 gram



Udgivet den 22. april 2018



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Kærnemælk og syrnede fløde 1:10
- 1/2 L fløde (10:1 af kærnemælk)
- ½ dl kærnemælk
- (1,2 pct) salt (se opskrift)

Fremgangsmåde

1. Kom fløde og kærnemælk op i en skål
2. Pisk det godt sammen (uden det skummer)
3. Kom låg på skålen og lad den stå ved stuetemperatur i 24-36 timer
4. Fløden er nu syrnede
5. Pisk med en elpisker i ca. tyve minutter på højeste hastighed. Først laves flødeskum, men efter lidt tid skiller det og efter endnu mere tid begynder smørklumperne at samles
6. Hæld væden (vallen) fra
7. Kom smørret over i en skål med isvand og pres det godt sammen, så det sidste af vallen kommer fra
8. Lad smørret dryppe af i en si
9. Kom smørret over i en kold skål
10. Tilsæt saltet (1,2 pct af vægten) i skålen med smørret
11. Ælt saltet godt ind i dejen
12. Smørret er nu klar til at blive formet i husholdningsfilm, eller hvad der ønskes
13. Smørret skal i køleskabet i minimum 3 timer, inden det er klar
14. Velbekomme!

Klaret smør



Klaret smør er en vigtig ingrediens i mange ting. Vi bruger den i eksempelvis roux, steger kombo, bearnaise og meget andet. Det er utrolig nemt at lave, og kan laves på forhånd. På trods af at dette er en rigtig nem opskrift, så kommer den her, da det er en fast ingrediens i mange ting.

🕒 20 minutter

🖨️ Udgivet den 3. september 2015



-



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- Fast smør

Fremgangsmåde

1. Kom smørret i en kasserolle
2. Smelt smørret på den lavest mulige varme
3. Fjern urenheder i overfladen med en ske
4. Smørret har nu delt sig i to (den tredje del var urenhederne i overfladen)
5. Hæld nu forsigtigt det øverste lag af smør over i en beholder
6. Smørret kan holdes flydende i en gryde eller det kan gemmes i køleskabet et par dage
7. God fornøjelse!

Kryddersmør (hvidløg)



Kryddersmør er et fantastisk tilbehør til en god bøf, til bagte kartofler eller som substitut for sovs ved varme retter. Herhjemme er favoritten en variation med hvidløgssmør. Det er super nemt at lave, kan laves i forvejen og er hurtigt at tage i brug og skære ud, når det skal bruges. Det kan klart anbefales at lave sit eget.

🕒 50 minutter

🖨 Udgivet den 9. august 2015

👤 1 bradepande

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 150 gram smør
- 3 fed hvidløg
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids friskkværnet stort peber
- ½ tsk citronsaft

Fremgangsmåde

1. Kom smørret i en skål
2. Lad skålen stå en times tid ved stuetemperatur (indtil smørret bliver blødt)
3. Skræl og præs nu hvidløget ned i skålen
4. Kom de øvrige ingredienser ned i skålen
5. Bland det hele godt sammen med en gaffel
6. Forbered et stykke husholdningsfilm, der skal ligge fladt på et bord
7. Med hænderne formes smørret til en "pølse" i passende tykkelse
8. Placer nu smørret på husholdningspapiret og rul det sammen
9. Kom kryddersmørret i køleskabet i 2-3 timer
10. Kryddersmørret er klar til brug, og kan holde sig 2-4 dage i køleskabet
11. Velbekomme!



Bagværk

Surdej



Surdej er en nødvendig ingrediens i en masse opskrifter på brød. Her er hvordan den laves og vedligeholdes.

1 uge

Udgivet den 7. maj 2022

-

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 20 g rugmel
- 30 g grahamsmel
- 50 g vand

Bruges køleskabet, så bliver den mere sur end, hvis den opbevares ved stuetemperatur.

Fremgangsmåde til at lave surdejen

1. Fremgangsmåde - til at lave surdejen
2. Bland ingredienserne i et glas
3. Kom låg på (må ikke være lufttæt grundet eksplosionsfare)
4. Gennemfør genopfriskningen daglig til surdejen dels vokser i størrelse og dels bobler. Det tager nemt en uges tid
5. Surdejen er nu klar og skal genopfriskes løbende
6. Placer surdejen ved stuetemperatur, hvis den skal bruges løbende eller kom den i køleskabet, hvis der er lang tid til den skal bruges

Fremgangsmåde til at genopfriske surdejen mindst hver uge

1. Fjern det meste af den eksisterende surdej
2. Kom alle ingredienserne op i glasset med surdej
3. Bland det hele rigtig godt
4. Kom låg på (må ikke være lufttæt da der kan være eksplosionsfare)
5. Genopfriskningen er gennemført

Fremgangsmåde til langtidsopbevaring

1. Forbered en bageplade med bagepapir
2. Smør surdejen ud i et tyndt lag på bagepapiret
3. Kom bagepladen i ovnen (men tænd ikke ovnen)
4. Efter en dags tid er surdejen helt tørret
5. Knæk den nu i stykker og gem den i en lufttæt beholder
6. Den skal genopfriskes et par gange, inden den er klar igen. Start med at blande den tørre surdej med vand i forholdet 1:1 efter vægt

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

👤 1 person



Udgivet den 3. april 2013



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 vaniljesukker
- 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

🖨 Udgiven 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
👤 Ca. 10 stk.

💻 Udgivet den 2. december 2010
👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 65 gram havregryn (10%)
- 160 gram fuldkornshvedemel (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 stuetemperatur
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

Hvide luftige boller



Simple luftige boller af hvidt mel. Det er fantastisk at spise en varm og frisk bolle med en smule smør til. Det bliver ikke meget bedre.

🕒 1 dag, 3 t 30 min

💻 Udgivet den 11. sep 2020

👤 8 boller

👤 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 otte lige stor stykker
15. Lad dejen hvile i 15 minutter
16. Forbered en bageplade med bagepapir (eller en form til flutes drysset med risemel for at undgå det brænder fast)
17. Form hver klump dej til en bolle med spændt overflade

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)**Fremgangsmåde (fortsat)**

18. Kom bollerne på bagepladen
19. Lad dem hæve under dække i 2 time
20. Bag dem 25 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt 15 gange med en vandforstøver ind i ovnen
21. Sæt bollerne til at køle af i minimum 10 minutter inden de serveres
22. Bollerne er nu klar
23. 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

👤 Ca. 8. stk.

💻 Udgivet den 1. februar 2011

👤 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 boller med rugmel



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

🖨 Udgiven 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 hævnningen, 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 curry.

Det er super godt at servere til en ret, der ikke har så mange farver.

🕒 2 t 30 min

👤 1 snoet brød



Udgivet den 16. maj 2009



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 curry
- 3 spsk tomatpasta

Fremgangsmåde

1. Brødet skal laves i to skåle. I begge skåle blandes hvedemel og salt
2. I den ene blandes curry 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 curry
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. Ovnens 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 bagepladen

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 hvile 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

4 små brød



Udgivet den 3. oktober 2012



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 kommer 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

👤 1 brød



Udgivet den 8. december 2013



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 100 gram vand
- 1 spsk surdej på hvedemel
- 50 gram fuldkorns speltmel
- 50 gram hvedemel
- 350 gram vand
- 325 gram fuldkornshvedemel
- 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 æltes.
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!

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
/ 1,5 gram tørgær

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!

Kamutbrød



Kamutbrød har en helt speciel og fantastisk smag, der ikke helt kan efterlignes af andre korntyper. Det er klart en af vores favoritter derhjemme, når det skal være noget lidt specielt.

Tager ikke længere tid end et normalt surdejsbrød, og smager helt fantastisk.



26-28 timer



Udgivet den 22. december 2017



1 brød



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 spsk surdej
- 75 gram vand
- 45 gram fuldkornshvedemel
- 30 gram hvedemel
- 0,5 gram tørgær
- 300 gram kamut mel
- 200 gram hvedemel
- 425 ml vand
- 12,5 gram salt

Fremgangsmåde

1. Bland 1 spsk surdej med 75 gram vand, 30 gram hvedemel og 45 gram fuldkornshvedemel i en skål
2. Dæk skålen til og lad den stå i ca. 12 timer på køkkenbordet til "surdejen" er klar
3. Bland nu gæren i skålen
4. Bland 425 ml vand i skålen
5. Bland begge typer mel i skålen og vend det hele rundt
6. Hæld salt ud på toppen
7. Kom et låg på skålen og lad det stå i 45 minutter
8. Hvert 30 minut i 2-3 timer "vendes" dejen i skålen, så den bliver lidt æltet
9. Kom dejen ud på et bord og form det til en kugle. Lad den hvile og gentag igen efter 30 minutter. Når den holder formen, så fortsættes til næste trin
10. Kom dejen i en hævekurv forret med et viskestykke der er blevet drysset med mel
11. Kom hævekurven i køleskabet i 12 timer
12. Lad brødet hæve i 3-6 timer på køkkenbordet
13. Kom et bagepapir oven på en pizzaspade
14. Hæld brødet ud på bagepapiret
15. Skær riller i brødet med et barberblad
16. Bag grødet på en pizzasten i 40 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt med en vandforstøver ca. 20 gange ind i ovnen, når brødet kommes ind.
17. Brødet skal køle helt af inden det er klar til servering

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

👤 1 rugbrød



Udgivet den 19. december 2010



Dann Bleeker Pedersen

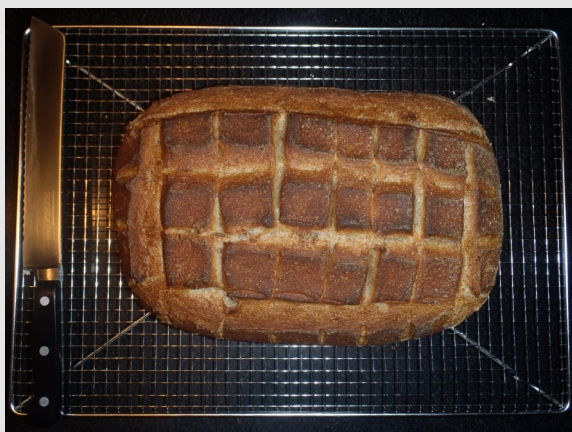
Ingredienser

- 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 døgn 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 æltes.
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 risemel 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

Grove flutes



Baguettes er min yndlingsbrød, når det kommer til hvidt brød. Men denne variation af en baguette er min klare favorit og et af de bedste, brød jeg kender.

Det smager groft, let og knaser på en og samme tid. Det er et brød der kan spises uden noget, med smør eller til mad.



26 t 30 min



Udgivet den 22. maj 2018



4 stk



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,8 gram tørgær
- 1 spsk hvedesurdej
- 213 gram lunken vand
- 213 gram hvedemel
- 100 gram rugmel
- 110 gram grahamsmel
- 323 gram hvedemel
- 13 gram salt
- 2 gram tørgær
- 333 gram lunken vand
- Drys til brød (se separat opskrift)

Fremgangsmåde

1. Kom 213 gram lunken vand op i en skål
2. Opløs 1,8 gram tørgær i vandet
3. Opløs surdejen i vandet
4. Lad det hvile i 5 minutter
5. Bland 213 gram hvedemel i skålen og rør godt rundt
6. Stil det til at hvile ved stuetemperatur i minimum 12 timer
7. Bland 2 gram tørgær samt 333 gram lunken vand i skålen og rør godt rundt
8. Lad det hvile i 5 minutter
9. Bland resten af melet i skålen og rør godt rundt
10. Lad dejen stå i 15 minutter
11. Drys saltet ud over dejen
12. Vend dejen rundt i skålen hvert 10. minut i en time
13. Kom skålen med dejen i køleskabet i ca. 12 timer
14. Hæld dejen ud på et let melet bord
15. Del dejen i fire lige stor stykker
16. Lad dejen hvile i 15 minutter
17. Forbered en bageplade med bagepapir (eller en form til flutes drysset med risemel for at undgå det brænder fast)
18. Hæld "drys til brød" ud på bordet, så baguettesene kan rulles i det

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)**Fremgangsmåde (fortsat)**

19. Form til baguettes i samme længde som bagepladen
20. Rul den enkelte baguettes i "drys til brød"
21. Placer baguettesene på bagepladen
22. Lad dem hæve under dække i 1½ time
23. Skær et passende mønster i baguettesene (langs længden men med lidt overlap). Det skal være ½-1 cm dybt
24. Bag dem 23 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt 15 gange med en vandforstøver ind i ovnen
25. Sæt baguettesene til at køle af i minimum 5 minutter, inden de serveres
26. Baguettesene er nu klar
27. Velbekomme!

Snoet Baguette med krymmel og smag



Vi er vilde med baguettes. Vi er også helt vilde med Pain Paillasse brød. De to ting skulle kombineres, så her kommer en meget smagfuld variant af en baguettes med krydret smag.

De tager tid at lave, men det er bestemt det værd. Overvej at lave halv portion almindelige baguettes og halv portion af denne dej.

🕒 1 dag, 3 t 30 min

🖨 Udgiven den 11. august 2020

👤 4 baguettes / 8 boller

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,8 gram tørgær
- 213 gram lunken vand
- 213 gram hvedemel
- 533 gram hvedemel
- 13 gram salt
- 2 gram tørgær
- 333 gram lunken vand
- 2 spsk st paprika
- 1,5 spsk tabasco sauce
- 4 friske jalapeno (eller anden chili)
- 145 g soltørrede tomat i olie (drænet for olie)
- Majsgryn

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. Bland tabasco sauce i skålen og rør godt rundt
8. Lad det hvile i 5 minutter
9. Mens dejen hviler drænes de soltørrede tomater
10. Rengør og rens chilifrugterne
11. Hak både soltørrede tomater og chilier i grove stykker
12. Bland resten af melet (533 gram) og paprika i skålen og rør godt rundt
13. Lad dejen stå i 15 minutter
14. Drys saltet, chili og soltørrede tomater ud over dejen
15. Vend dejen rundt i skålen hvert 10. minut i en time
16. Kom skålen med dejen i køleskabet i ca. 12 timer
18. Hæld dejen ud på et let melet bord
19. Grunddejen er nu klar, og det skal vælges om det er boller eller baguette

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)

Fremgangsmåde (fortsat)

Fremgangsmåde—Baguette

18. Del dejen i fire lige stor stykker
19. Lad dejen hvile i 15 minutter
20. Forbered en bageplade med bagepapir (eller en form til flutes drysset med rismel for at undgå det brænder fast)
21. Form til baguettes i samme længde som bagepladen
22. Rul baguettesene i majsgryn
23. Sno hver baguettes 6-10 gange om sig selv
24. Placer baguettesene på bagepladen
25. Lad dem hæve under dække i 1½-2 time
26. Bag dem 22 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt 15 gange med en vandforstøver ind i ovnen. De første 10 min skal være med varmluft. Derefter almindelig.
27. Sæt baguettesene til at køle af i minimum 10 minutter inden de serveres
28. Baguettesene er nu klar
29. Velbekomme!



Fremgangsmåde—Boller

18. Del dejen i otte lige stor stykker
19. Lad dejen hvile i 15 minutter
20. Forbered to bageplader med bagepapir (eller en form til flutes drysset med rismel for at undgå det brænder fast)
21. Form til boller
22. Rul bollerne i majsgryn
23. Placer bollerne på bagepladen
24. Lad dem hæve under dække i 1½-2 time
25. Bag dem 15 minutter i en forvarmet ovn på 250 grader. Sprøjt 15 gange med en vandforstøver ind i ovnen. De første 5 min skal være med varmluft. Derefter almindelig.
26. Sæt bollerne til at køle af i minimum 10 minutter inden de serveres
27. Baguettesene er nu klar
28. Velbekomme!

Hullet brød med ost og chili



Dette brød er lidt anderledes end det, vi traditionelt bager herhjemme, da det som regel er melet, hævnin-ger og bagningen, der giver smagen.

Her er der i stedet tilsat ost og chili og det er en op-skrift 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

2 brød



Udgivet den 19. september 2012



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

1 stort brød



Udgivet den 25. juni 2010



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

👤 5 brød



Udgivet den 10. september 2011



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!

Pølsebrød



Pølser og brød er næsten altid et hit, og det bliver lidt sjovere, når det er med hjemmelavet brød. Det er dog en noget anden oplevelse end de brød, der købes i butikken, så det er ikke en direkte erstatning, men noget der kan gøres, når der skal gøres lidt ekstra ud af det.

Ret nemt at lave, og giver lidt et ekstra pift til pølser og brød.

🕒 2 timer 30 minutter

👤 12 stk

💻 Udgivet den 22. juli 2017

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 500 ml. vand
- 25 gram gær
- 750 gram hvedemel
- 150 gram grahamsmel
- 75 gram sukker
- 12 gram salt
- 75 gram smør

Fremgangsmåde

1. I en skål opløses gæren i vandet
2. Bland begge typer mel i skålen
3. Lad det hvile i 15 minutter
4. Bland nu salt, sukker og (blødt) smør i
5. Ælt godt i 5-10 minutter
6. Lad dejen hæve tildækket i en times tid
7. Forbered to bageplader med bagepapir
8. Kom dejen ud på et bord med lidt mel
9. Del dejen i to stykker
10. Rul hver stykke ud til "pølser"
11. Del hvert stykke i 6 stykker (altså i alt 12)
12. Form hver stykke til et pølsebrød og placer det på bagepladen (husk plads til at de kan hæve)
13. Lad brødene hæve i 1½ times tid
14. Brødene bages nu 15 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader (UDEN vandsprøjt)
15. Lad pølsebrødene køle af på en ris
16. Pølsebrødene er nu klar til at blive spist
17. 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

👤 Ca. 20 stk.



Udgivet den 24. november 2010



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 25 gram gær / 6 gram tørgær
- 250 ml vand
- 2 spsk olivenolie
- 400 gram hvedemel (6 dl)
- 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

2 brædeplader



Udgivet den 2. september 2011



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 grahamsmålet 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

10-15 stk.



Udgivet den 24. april 2011



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

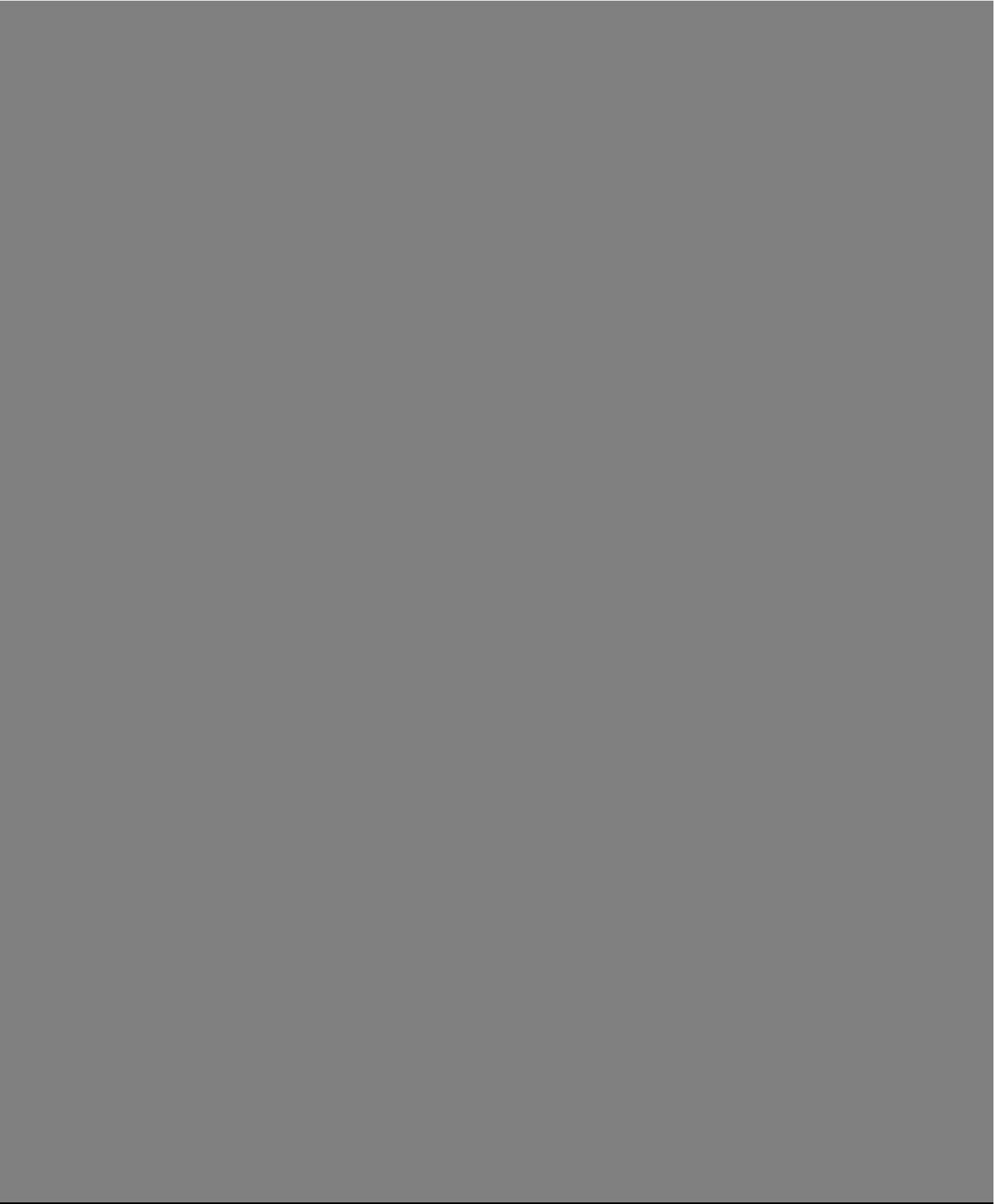
- 10 gram frisk gær
- 1 dl sødmælk
- 50 gram smør
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- ½ æg til dej
- ½ æg til pensling
- 200 gram hvedemel
- 6 pølser

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
19. Velbekomme



NYE OPSKRIFTER



DROPPEDE OPSKRIFTER

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

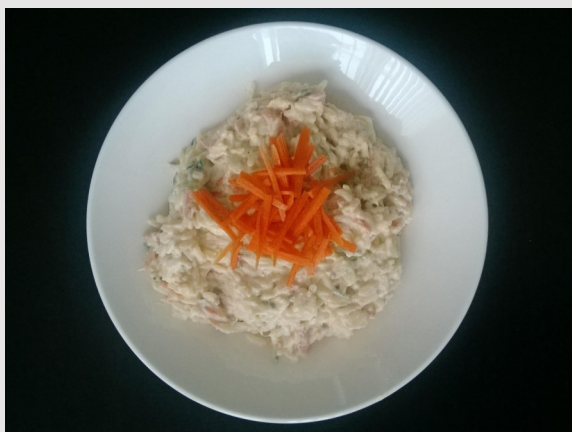


Fremgangsmåde (fortsat)

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!

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

👤 3-4 personer

📅 Udgivet den 15. januar 2015

👤 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!

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

👤 1 person



Udgivet den 6. januar 2013



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 æltes

Fortsættes på næste side →

Ingredienser (fortsat)**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 (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

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. Sauce er nu klar.

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

2-3 personer



Udgivet den 13. december 2008



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

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



2-3 personer

Udgivet den 11. maj 2014

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Lagen

- ½ kg yoghurt
- 5 hele nelliker
- 3 hele kardemomme-kapsler
- 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 2x2 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)

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

👤 4 personer



Udgivet den 13. december 2014



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 olieevenolie
- 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!

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

👤 2-3 personer

🖨 Udgivet den 18. juli 2014

👤 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 plastikpose 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

👤 2-3 personer

📅 Udgivet den 14. februar 2014

👤 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 bladeselleriet 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, korianderfrø og spidskommenfrø på en pande ved middel varme i 4 minutter
6. Kværn krydderierne i en krydderikværn
7. Skræl (skær skrællen væk) galangal rodde 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 skarlotteløgene 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.

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

Rodfrugtsuppe



Rodfrugter er en klassisk ingrediens i efteråret og om vinteren. Den kan bruges til et utal af ting. Her bliver den brugt til en dejlig cremet og smuk vintersuppe med rodfrugter.

Suppen gør sig rigtig godt med ristet baconstykker drysset over og godt groft brød til.

1 t 30 min

2 L (4 personer)



Udgivet den 22. april 2017



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1,5 kg rodfrugter
- 1 L vand
- 2 bouillon terninger, kylling
- 1 hvidløg
- 2 store løg
- 2 spsk eddike
- 1/4 L fløde
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 spsk stegekombo eller olie
- 200 gram bacon stykker

Fremgangsmåde

1. Rens og skræl rodfrugterne
2. Skær rodfrugterne i mellemstore stykker og stil dem til side
3. Skræl og hak løg og hvidløg
4. Varm en gryde op til mellemhøj (6/9) varme
5. Kom stegekomboen op i gryden
6. Svits løgene i ca. 5 minutter til de bliver gennemsigtige
7. Kom hvidløg op i gryden
8. Tilsæt nu rodfrugterne og lad dem stege med i ca. 10 minutter
9. Kom nu bouillon terninger og vand op i gryden
10. Når gryden koger skrues ned på lav (3/9) varme, og gryden sættes til at simre i minimum 1 time
11. Brug en staublender og blend hele indholdet af gryden til en ensartet konsistens
12. Tilsæt nu eddike, fløde, salt og peber
13. Sluk nu for varmen
14. Svits bacon stykkerne på en separat pande
15. Når bacon stykkerne er færdige drysses de i suppen
16. Suppen er nu klar og kan serveres
17. Velbekomme!

Rosti med rodfrugter



Efter at have eksperimenteret med rösti med kartofler blev det tid til at prøve med nogle andre rodfrugter. Det blev til en del eksperimenter. Til sidst fandt vi frem til at vores favorit er en kombination af kartoffel og lidt andre rodfrugter. Det smager godt og anderledes end normalt. Rødbeden kan godt farve en del, så hvis den røde farve er træls skal rødbeden udelades.



1 time 45 minutter



Udgivet den 16. juli 2016



3-4 personer



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 lille løg
- 1 kg kartofler
- 1 rødbede
- 2 pastinakker
- 2 gulerødder
- 40 gram smør
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber

Fremgangsmåde

1. Skræl grøntsagerne
2. Riv grøntsagerne
3. Bland grøntsagerne sammen i en skål
4. Hæld vandet fra
5. Bland salt og peber i skålen også
6. Lad det hvile i 5 minutter og hæld igen vandet fra
7. Smelt smørret på en pande
8. Kom kartoflerne på panden og fordel jævnt
9. Steg i 15 minutter på 4/9 varme
10. Kom i ovnen i 1 time og 15 minutter ved 200 grader. De sidste 15 minutter på varmluft for at få en sprød skorpe
11. Röstien er nu klar
12. Velbekomme!

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

2-3 personer

Udgivet den 24 september 2010

Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

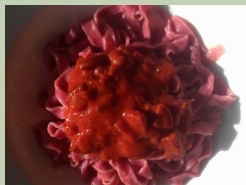
Rød pasta (tomatfarve)

- 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 væskeerne sammen med en gaffel og tilføj stille og roligt mere og mere mel
5. Når gafflen ikke længere kan bruges, så er det tid til at ælte dejen i hånden
6. Dejen æltes 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 spaghetti eller en lignende 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)

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 (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

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

Rødvinsauce med fond



Danns favorit rødvinsauce er Bleekers Rødvinsauce, som har en helt speciel smag. Men når det skal være mere klassisk og basseret på fond, så er det nedenstående opskrift jeg finder frem. Lene synes den smager lidt for meget af rødvin, men for Dann har saucen den helt rigtige balance af rødvin uden at være for meget. Den kan klart anbefales og er super nem at lave (selvom den tager noget tid).

🕒 2 timer

👤 300 ml

🖨 Udgivet den 17. februar 2016

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 dl mørk kyllinge- eller kalvefond
- 1½ dl rødvin
- 1½ tsk timian
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 1½ dl fløde
- Evt. stegesky
- 20 gram smør
- 20 gram hvedemel

Fremgangsmåde

1. Smelt smørret i bunden af en kasserolle
2. Pisk melet i og rør godt rundt
3. Rør rundt indtil det bliver brunt og lugter af popcorn
4. Kom alle de øvrige ingredienser på nær fløde og stegesky op i kasserollen
5. Pisk meget rundt og lad den simre i 30 min
6. Bland fløden i
7. Kog saucen op i 1 minut
8. Lad saucen simre i minimum 1 time på lav (2/9) varme
9. Pisk eventuelt stegeskyen i
10. Sauce er nu klar til servering
11. Velbekomme!

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

2-3 personer



Udgivet den 2. august 2009



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!

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

👤 4 personer



Udgivet den 29. juli 2010



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. Sauce er nu klar til servering
9. Velbekomme!

Remoulade



Remoulade er et godt tilbehør til rigtig mange retter. Herhjemme er det et hit til eksempelvis pomfritter.

Det er relativt nemt at lave og smager godt. Det er dog kun noget vi gør til særlige lejligheder, da det ikke er ingredienser vi normalt har i skabet.



1 time



Udgivet den 22. juni 2017



500 gram



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

Mayonnaise

- 275 gram hjemmelavet mayonnaise
- 2½ dl olie
- 1 tsk sennep
- 1 tsk hvidvinseddike
- 2 æggeblommer
- ½ tsk peber
- ½ tsk salt

Remoulade

- 1 revet løg (63 g)
- Syltede agurker hakket (131 g)
- Kapers hakket (50 g)
- Gulerod revet (50 g)
- ½ tsk citronsaft
- 1½ tsk sukker
- 1 spsk gurkemeje

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv løget
2. Skræl og riv guleroden
3. Skyl og hak kapers og agurker
4. Lav mayonnaisen ved at piske alt undtagen olien sammen. Pisk herefter olien i lidt ad gangen, så mayonnaisen bliver færdig
5. Pisk alle de øvrige ingredienser sammen i skålen
6. Kom saucen i køleskabet i tre kvarter, så den køler lidt ned
7. Remuladen er nu klar til servering
8. Velbekomme!

Romesco sauce



Romesco sauce er en glimrende dip eller smags giver i en burger eller lignende. Dens klassiske smag af røget peberfrugt er ikke til at tage fejl af. Dertil kan metoden jo varieres i det uendelige til at lave alle mulige smagskombinationer.



30 minutter



Udgivet den 18. januar 2022



800 ml



Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 2 peberfrugter
- 4 hvidløg
- 2 tomater
- 1 rød chili
- 1½ rødløg
- 100 gram mandler
- 2 dl olivenolie
- ½ tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 dl sherry eddike
- vand

Fremgangsmåde

1. Forbered en bageplade med bagepapir
2. Fjern skallen fra hvidløg og rødløg
3. Kom peberfrugterne, hvidløget, tomaterne, chilien og rødløget på bagepladen
4. Kom bagepladen ind i en forvarmet ovn på 250 grader.
5. Hold øje med farven. Når grøntsagerne i ovnen begynder at blive mørke og få lidt sorte pletter, er de færdige og skal ud
6. Fjern stilkene fra peberfrugterne når de kommer ud fra ovnen (skær fra toppen så væsken ikke løber ud - den skal bruges)
7. Skær toppen af chilien
8. Kom alt der har været i ovnen over i en blender
9. Kom nu mandlerne på bagepladen
10. Varm mandlerne i ovnen på 200 grader i 4-5 minutter
11. Kom mandlerne direkte fra ovnen og over i blenderen
12. Tilsæt de øvrige ingredienser til blenderen
13. Blend til det bliver en lind masse (tilsæt eventuelt mere olie eller vand, hvis den bliver for fast, og husk den bliver mere fast, når den bliver kold)
14. Smag til med eddike, salt og peber
15. Kom saucen på glas
16. Saucen er nu klar til servering, men det anbefales at den kommes på køl en times tid, så den ikke er varm
17. Velbekomme!

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

- Kartoffler
- 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 lækker-sulten 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 tallerkenen 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 af 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

Ricotta ost (med snyd)



Hjemmelavet friskost er sjov at eksperimentere med i madlavningen.

Egentligt skal der bruges forskellige kulturer og noget specielt grej for at gøre det helt rigtigt. Det er lidt for omstændigt til vores små eksperimenter. Derfor er her en udgave med snyd, der kan laves med børn.

🕒 5 t 00 min

🖨️ Udgivet den 22. maj 2017

👤 165 gram

👤 Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

- 1 citron
- 1 L sødmælk (gerne uhomoginiseret)

Fremgangsmåde

1. Pres citronen og gem saften
2. Kom mælken op i en gryde
3. Varm gryden op på mellem varme til den koger. Rør jævnligt for at undgå det brænder på
4. Sluk for varmen
5. Tilsæt citronsaften og rør godt rundt
6. Mælken skiller nu i to dele. Klumperne er osten og væsken er vallen
7. Lad det stå under jævnlig omrøring i 10-15 minutter
8. Forbered et dørslag med et ostelærred. Stil det hele i en skål, så vallen kan gemmes til at lave brød med.
9. Hæld nu indholdet af gryden over i dørslaget
10. Lad det dryppe godt af (tager ½ times tid)
11. Kom det i køleskabet pakket ind i ostelærredet i minimum 4 timer (gerne under pres)
12. Der er nu ca. 165 gram ost klar til at spise eller bruge i madlavning
13. Velbekomme!

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

Ca. 10 stk.



Udgivet den 3. marts 2010



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 æltning.
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

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

3 flutes



Udgivet den 28. juni 2010

Dann Bleeker Pedersen

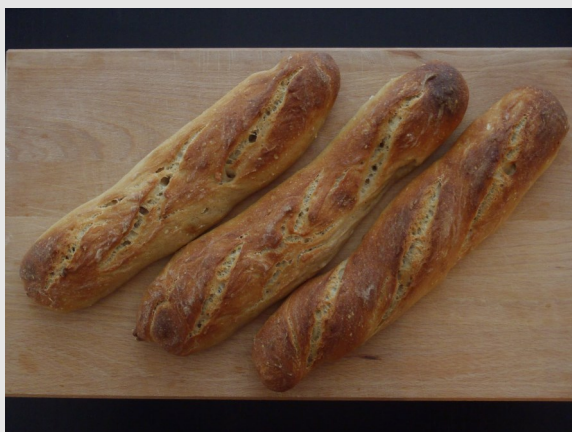
Ingredienser

- 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 hævn-ning.
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 poolishen 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!

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

3 brød



Udgivet den 30. september 2012



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 grahamsmelen 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 store 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!!

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

2 flutes



Udgivet den 31. august 2010



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!

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
10 stk.

Udgivet den 21. april 2015
Dann Bleeker Pedersen

Ingredienser

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

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!

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

7 stk.



Udgivet den 20. maj 2009



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 hævnning 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

