

# Simre-retter



Definition; Lækre sammenkogte retter, der bliver fyldigere og kraftigere jo længere tid de tilberedes

## Forår

### Grydestegt kylling, pillede kartofler, agurkesalat, rabarberkompot, mormorsalat

Tilberedningsmetoder; Gourmetsaltning ,grydestegning af kyllingen, Kogning af kartoflerne, meljævning/legering af sovsen, syltning/purering af grønsager

### Ingredienser

Kalvefrikasse	mængde	kommentar
Hel kylling	1 stk	
Salt	-	
Peber	-	
Persille	1 bdt	
Margarine	25 g	
Hønsefond(vand+bouillion)	6 dl	
Urter	500 g	
Meljævning	1/3 hvedemel+2/3 vand	
Kaffefløde	Ca 25 g	

### Beskrivelse af tilberedningen:

1. Rens kyllingen og gourmetsalt den
2. Krydder kyllingen med peber og rens persillen som kommes)
3. Rens urter og skær dem i kvarte stykker
4. Afbrun kyllingen, tilsæt urter og hønsefond og når gryden er tæt ved kogepunktet, skummes proteinstofferne af
5. Skru ned for varmen, så retten simre
6. Efter ca. 30 min, smag på væsken kom evt lidt hønsebouillon ved(men pas på det må ikke blive for stærk/salt)
7. Lad retten simre i ca 2 timer, tag kyllingen op og hold det varm og sigt væsken
8. Jævn sovsen med en meljævning og en legering med kaffefløden
9. Smag sovsen til
10. Udskær kyllingen

Pillede kartofler , agurkesalat ,rabarberkompot, mormorsalat	mængde	kommentar
Kartofler	600 g	
Salt	½ stk	
Agurk	1 stk	
eddike	1 dl	
sukker	¾ dl	
Frisk kværnet peber	-	
Rabarber	400 g	
sukker	1½ -2 dl sukker	

## Fra ufaglært til faglært

Vanilliestang	-	
Hovedsalat	1 stk	
Piskefløde	1 dl	
Eddike	2 spsk	
Sukker	2 spsk	
Frisk kværnet peber	-	

Beskrivelsen af tilberedningen;

1. Vask kartoflerne og kog dem i saltet vand
  2. Vandet hældes fra og tag skrællen af
  3. Skyl agurken og snit den i tynde skiver
  4. Rør eddike, sukker og peber sammen og hæld det over agurkeskiverne
  5. Rens og skær rabarberne i små stykker- kom dem i en gryde og hæld sukker over og kom evt. lidt vanilliekorn ved
  6. Lad rabarberne blive møre ved svag varme- smag kompotten til
  7. Skyl og pluk den grønne salat
  8. Rør en dressing af fløde, eddike, sukker og peber, smag til
  9. Lige inden servering hældes dressing over salaten og det hele vendes forsigtig sammen
- Anret de 4 komponenter(kylling, sovs, stivelse, (grønt) på en tallerken (vurdere om agurkesalat og rabarberkompot skal være på tallerkenen)
  - Tag højde for portionsstørrelser jævnfør skema+ vurderingsskema for praksis
  - Præsenter det for kursuslederen