

Simre-retter



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

Efterår

Svinekæber i øl, grov kartoffelurtemos, grønkålsalat

Tilberedningsmetoder; Gourmetsaltning, Stuvestegning/Braisering af svinekæberne, Kogning/+pure af den grove kartoffelurtemos, meljævning af sovsen, deling af grønsager til salaten, ristning af mandler i salaten

Ingredienser

Svinekæber i øl	mængde	kommentar
svinekæber	1 kg	
hvedemel	-	
Fint salt	-	
Frisk kværnet peber	-	
Porre i stykker	2 stk	
Gulerod	2 stk	
knoldselleri	¼ stk	
Mørk øl	2 dl	
svinefond(kan bruge svinebouillon og vand)	4 dl	
(Meljævning)	1/3 hvedemel og 2/3 koldt vand	

Beskrivelse af tilberedningen:

1. Gourmetsalt svinekæberne, dernæst vend dem i hvedemel
2. Brun kødet af på en pande, kom det ovre i et ildfast fad
3. Brun grønsagerne af og kom dem sammen med kødet. Hæld øl og svinefonden over kødet og dæk retten til med folie eller et låg
4. Ovnsteg retten ved 200 grader i 30 min. og skru ned på 160 grader. Lad retten simre i ovnen i minimum 1 time
5. Sigt væsken fra og jævn den med en meljævning, hvis ikke stuvestegningen har jævnet
6. Smag sovsen til

Grov kartoffel/urtemos	mængde	kommentar
Kartofler	500 g	
knoldselleri	½ stk	
persillerod	2 stk	
persille	2 spsk	
Vand	1 liter	
Fint salt	1 stk	
letmælk	Ca 2 dl	
Rapsolie	1 spsk	

Fra ufaglært til faglært

Beskrivelsen af tilberedningen;

1. Rens og skær kartofler og urter i grove stykker og kog dem i usaltet vand
2. Hæld vandet fra, pisk kartofler og urter sammen med mælken og olien og smag til(obs, her må ikke blendes, da kartofler bliver "lang" af blendning, der må gerne være "klumper" i mosen)
3. Smag til

Grønkålsalat	mængde	kommentar
Grønkål, snittes groft	150 g	
Frugt(æble, appelsin, granatæbler eller andet),i tern, granatæble i kerner	200 g	
Gulerødder, i skræller	100 g	
Mandler, med skræl i splitter	50 g	
Rapsolie	1 spsk	
Æbleeddike	2 spsk	
Honning	1 spsk	
Salt	-	
Peber	-	

Beskrivelsen af tilberedningen;

1. Rens og del ingredienserne
 2. Rør en marinade
 3. Rist mandlerne på en tør pande
 4. Bland ingredienserne sammen
- Anret de 4 komponenter(kød, sovs, stivelse, (grønt) på en tallerken(vurderer om det er passende med salaten på tallerkenen)
 - Tag højde for portionsstørrelser jævnfør skema+ vurderingsskema for praksis
 - Præsenter det for kursuslederen