

MENU TIL LØRDAG AFTEN PÅ  
KORWEEKEND 2014  
CA. 40 PERSONER

STEGT LAKS M/BIRKES, INGEFÆR OG PAPRIKA  
KYLINGEBRYST TIL DE, SOM IKKE TÅLER FISK

TILBEHØR:

BLOMKÅLSSALAT M/AVOCADOS OG SALTMANDLER  
KARTOFLER STEGT MED PESTO  
GRØN SALAT MED BLOMMER OG TRANEBAER  
OLIE/EDDIKE DRESSING MED BLOMME  
SPIDSKÅLSSALAT MED PURLØG  
HJEMMEBAGT BRØD

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE MED FLØDESKUM

Aftensmadsholdet:

Karen (Brød)

Benedikte (Blomkålssalat)

Christian (Mix salat m/blommer og tranebær)

Lis (Spidskålssalat med purløg)

Charlotte (Kartofler m/pesto)

Sine (Gammeldags æblekage m/flødeskum)

Dorte (planlægning og indkøb af Laks & kylling og Mix salat)

3 personer til borddækning

# Benedikte

## Blomkålssalat med avocado og saltmandler

### Indkøb:

5 fæste blomkål – læg dem i koldt vand et døgn før de skæres, så de virkelig er sprøde

15 avocados

6 øko citroner (brug både skal og saft)

lidt rapsolie

400 g mandler

2 spsk salt

lidt olie

1 bk. ruccola

### Forberedelse hjemmefra:

Blomkål snittes meget fint på mandolinjern eller i foodprocessor – puttes i pose og opbevares på køl

Saltmandler laves

### Saltmandler

400 g mandler

1½-2 spsk salt

Det hele koges til vandet er næsten kogt væk

ca. 1-2 dl vand

Mandlerne lægges på bagepapir på bageplade og masseres med 1 spsk olie

Bages ½-1 time ved 130-150 grader

### Lørdag aften:

Riv citronen først

Avocados skæres i tern og overhældes med citronsaft

Blomkål smages til med en smule rapsolie og lidt citronsaft og evt. citronskal, salt og peber

Avocadotern blandes forsigtigt i.

### Anretning:

Anret på Dortes fad – kom ruccola i fadet – anret blomkål/avocado ovenpå, så der er en krans af ruccola

## Christian

### Mix salat med blommer og soltørrede tranebær

#### Indkøb:

Ca. 200 g soltørrede tranebær (ikke med smag af alle mulige andre frugter)

1-1½ kg gode danske modne blommer (smag på dem, nogle er meget sure)

Koldpresset rapsolie

Hvid balsamico (Begge dele gerne mere end du skal bruge – resten går til spidskålssalaten)

Hent 2 store poser salatmix hos Dorte torsdag aften eller fredag

(jeg køber i Dagrofa – det er meget billigere og jeg skal alligevel købe laks)

#### Forberedelse hjemmefra:

Mixed babaysalat skylles og slynges forsigtigt (kan gøres dagen før – opbevares i stor plastpose så salaten ikke klemmes)

Lav olie/eddike dressing.

#### Olie/eddike dressing – nu med blomme

Kom 1 dl hvid balsamico i en foodprocessor/blender og tilsæt 2-3 dl olie i en tynd stråle – når dressingen er jævn tilsættes 7-8 blommer uden sten og blendes med – smag til med salt og peber.

Medbring resten af olien og den hvide balsamico til Lis

#### Lørdag aften:

Blommer skæres i både og blandes sammen med soltørrede tranebær i salaten.

Gem lidt til at pynte på toppen.

Anret på Dortes fåde – dressingen serveres ved siden af

## Lis

### Spidskålssalat med purløg

#### Indkøb:

4 pæne faste spidskål – læg dem i koldt vand et døgn før de skæres, så de virkelig er sprøde

5 bdt. purløg

(olie og eddike køber Christian og han medbringer resterne)

Hvis du har lidt spiselige blomster – måske fra purløg i haven medbringes de til at pynte salaten – ellers ring, jeg har røde tallerkensmækkere.

#### Forberedelse hjemmefra

Spidskål snittes fint og kommes i plastpose og opbevares på køl

Purløg snittes

#### Lørdag aften:

Begge dele blandes og vendes med olie, hvid balsamico, salt og peber

Anrettes i Dortes fad og pyntes med lidt purløg og evt spiselige blomster

# Charlotte

## Kartofler med Persille-pesto

### Indkøb:

7-8 kg små fine kartofler

2 store bdt. persille

100-200 g solsikkekerner (af hensyn til evt. nødde-allergikere bruger vi ikke nødder)

2 dl. rapsolie

100-200 g revet parmesanost

3-4 fed hvidløg

2 citroner

### Forberedelse hjemmefra

Små kartofler vaskes og koges næsten færdige – de skal have lidt bid.

Pesto laves

### Persillepesto:

2 meget store bdt. persille

1-2 dl solsikkekerner – let-ristede i ovnen

3-4 fed hvidløg

100-200 g parmesanost

rapsolie

citronsaft

salt og peber

Alle ingredienser undtagen olie kommer i food-processor og olien hældes langsomt i til en passende konsistens.

Tag resten af rapsolien med – vi kan måske få brug for den.

### Lørdag aften:

Pesto masseres på kartoflerne.

I ovnen ved 180 grader til kartoflerne er møre.

### Anretning:

Mon vi ikke finder passende skåle

## Karen

### Brød

Du skal bage brød af ca. 3 kg mel

### Indkøb:

Diverse mel efter dit hoved

### Forberedes hjemmefra:

Bagning

### Lørdag aften

Varme brødet og udskære det

Giv en hånd, hvor det er nødvendigt

### Anretning:

Dortes store brødkurve

Sine

## Gammeldags æblekage med flødeskum

Indkøb

4-5 kg æbler (måske fra haven)

evt. sukker

Vanilje

6 ps. makroner

1½ l piskefløde

Forberedes hjemmefra

Kog æblegrød

Lørdag aften:

Æblekagerne lægges sammen

Piske flødeskum

Anretning:

Mener der er store glasskåle på stedet

## Borddækning

3 personer:

Om dagen samles kastanier og blade ved huset

## Lørdag aften

Der dækkes bord til            personer

Der skal helst være en buffet, men vi må se om det kan lade sig gøre – ellers må vi måske lave buffet i det lille værelse ved siden af eller i køkkenet.

## Jeg har medbragt:

Lysestager og lys

Fyrfadsstager og i kassen er der fyrfadslys

Servietter



## Dorte

### Planlægning af menu og køb af fisk m.m.

Jeg køber laks torsdag, som tøs op til lørdag.

Jeg medbringer ekstra bradepander

Jeg medbringer salatfåde

Jeg medbringer brødkurve

Jeg medbringer lysestager, fyrfadsstager, blomster, vaser

Jeg medbringer kassen der indeholder alt hvad vi ellers skal bruge af bagepapir, emballage af forskellig art, sække, servietter, lys, fyrfadslys, Kaffe, te, sukker,

#### Indkøb:

Bagepapir

sorte sække

Middagsservietter

stearinlys

2 ps. salatmix

Laks

Kyllingebryst

Ingefær

Blå birkes

Paprika

#### Forberedelse hjemmefra

Pakke kasser

#### Lørdag aften:

Salte og stege laks

Være lidt med til borddækning

"Svæve over vandene"