OPSKRIFT:
KARTOFFEL-PORRE-SUPPE M/ HJEMMEBAGT FLUTES, PORREFRIT & RUGRØDSTERN

KARTOFFEL-PORRE-SUPPE (4 PERS)

Ingredienser

1 kg kartofler
2-3 porrer
2 fed hvidløg
1 spsk olivenolie
Saften fra 1 citron
1,5 liter grøntsagsbouliion
1 dl fløde
Sort peber og salt til tilsmagning

Fremgangsmåde

- Skræl kartoflerne og skær dem i tern
- Rens porrerne og skær dem i ringe á ca. 1 cm
- Kartofler, hvidløg og porrer sauteres i en gryde i olivenolie i et par minutter under konstant omrøring ved høj varme
- Tilsæt citronsaft og lad det indkoge i ca. 1 min. ved lavere varme
- Tilsæt grøntsagsboullion og kom låg på. Lad det koge i 20-30 min. Tjek, at kartoflerne er møre
- Blend suppen til den er cremet og lækker

Ungdomsskolen ung SILKEBORG

- Rund af med piskefløde
- Smag til med salt og peber

PORREFRIT

Ingredienser

Porretoppe
Olie til fritering
Salt

Fremgangsmåde

- Skyld porretoppene og skær dem ud i julienne (tændstikkestørrelse)
- Hæld olie i en gryde og varm den op ved middel varme
- Efter nogle minutter lægges et stykke porre i olien for at teste, om olien er varm nok. Når det bobler omkring porren, er olien klar
- Ca. en spsk. porrestykker lægges forsigtigt i olien - vær forsigtig med ikke at lægge for mange i ad gangen, og husk ikke at kaste dem ned i olien
- Det vil boble omkring porrestykkerne. Når boblerne forsvinder, er vandet fordampet fra porrene, og de er færdige. De skal have en lysebrun farve. De tages op af olien og lægges på en tallerken med et stykke papir på. Tilsæt en smule salt. Forsæt indtil, alle porrefritterne er lavet - eksperimentér med den rigtige temperatur på olien, skru dog aldrig helt op for varmen
- *Tip: Eksperimenter med den rigtige temperatur på olien - med PAS PÅ med, at den ikke bliver for varm!*

RUGBRØDSTERN

Ingredienser

5 skiver rugbrød
Salt
Olie

Fremgangsmåde

- Rugbrødsskiverne skæres ud i tern
- Olie varmes op ved middel varme på en pande
- Når olien er varm, lægges rugbrødsternene på panden. Salt drysses på, og rugbrødsternene sprødsteges
- Når I vurderer, at jeres rugbrødstern er færdige, tages de af panden

FLUTES (2 STK)

Ingredienser

25 gram gær
2 dl lunken vand
1 tsk salt
300 gram hvedemel
Vand til pensling

Fremgangsmåde

- Tænd ovnen på 225 grader varmluft
- Gæren røres ud i den lunke vand
- Salt og mel tilsættes
- Dejen ældes godt og stilles til hævning i 30 min. med et viskestykke over
- Dejen ældes igennem igen og formes til 2 flutes, som lægges på en bageplade
- Rids flutesne

- Flutesne efterhæver i 15 min.
- Pensl flutesne med vand og put dem i den varme ovn. De skal bage i ca. 15 min. Efter de første 6 min. pensles flutesne igen med vand for at sikre en mere sprød overflade