

*Instruktion
i anretning af*

Biretter

VINTER 2020

Tjørnehaven 8794 8506

Søkilde 8794 8500

Kildegården 8794 8511

Præstehaven 8794 8508



30-60% økologi

Indhold



Klar suppe med kød og melboller	6
Abrikosgrød med sødfløde	7
Bagte blommer med chantilly creme	8
Blommetrifli med chantilly creme og knuste makroner	9
Brombærtrifli med chantilly creme og knuste makroner	10
Citronfromage chantilly creme	11
Fløderand med solbærsauce og knuste makroner	12
Hjemmelavet is med chokolade og vaffelrør	13
Hybensuppe med flødeskum og sukkeristet brødtern	14
Lys chokolade mousse <i>med hybenkompot og karamelliseret græskarkerner</i>	15
Mazarinkage med kirsebærkompot og chantilly creme	16
Muldvarpeskud med chantilly creme, flødeskum og rugbrødsdrys ..	17
Ris alá mande med appelsinsauce og ristet mandler	18
Risengrød med kanel-sukker og smør	19
Rødgrød med fløde	20
Solbærgrød med mælk	21
Sveskegrød med kanel-fløde	22
Vaniljeis med æblesuppe, kanel og ristet mandler	23
Varm kærnemælkssuppe med rosiner	24
Ymerfromage med brombærsauce	25
Æblekage med rugbrødscrumble og chantilly creme	26
Æbler i yoghurtcreme med knuste makroner	27
Æbletrifli med knuste makroner og vaniljecreme	28

I sne står urt og busk i skjul...

Det er tid til levende lys, varme tæpper og kraftig mad. Det er koldt derude, og det er sæson for simre mad, hvor gryden snurre og fylder køkkenet med dug på ruderne og en liflig duft af vinterens urter. Det er tid til supper - skønne, cremede og fyldige.

Giv tid! giv tid! den lille fugl på kvist ved frosne rude nynner glad. Det er tid til længsel og tanke på næste forår og sommer, men først tid til at holde lidt mere om hinanden.

Fælles om det gode måltid – fælles om at styrke livskvaliteten

At påstå, et godt måltid mad er det samme som et godt liv, vil nok lige være at stramme den. I Skanderborg Kommune betragter vi et godt måltid som en forudsætning for øget livskvalitet. Et godt måltid mad skal nemlig ikke kun være indbydende, veltilberedt af gode råvarer og mættende, men måltidet deler også ramme om nærhed, samvær og øger den rehabiliterende indsats. Derfor får måltidet en helt central betydning for borgerens livskvalitet.

I vejledningerne vil I opleve, hvordan retterne er tænkt, og hvordan de kan anrettes. Portionerne er anrettet på tallerkenen for at virke mere overskuelige og indbydende. Det er lettere at spise i mindre portioner, og maden serveres i sin helhed, som den er tænkt fra køkkenet og diætisten.

Det anbefales at anrette menuen som i vejledningen for at opnå helhedsindtrykket, næringsværdien og smagsvariationen.

Velbekomme!

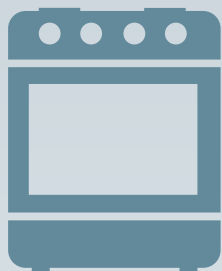
Kærlig hilsen

 **ores
køkken**
-mad med glæde

NB! Ingrediensbeskrivelse på bagsiden

Varmevejledning

Alle ingredienser skal opbevares i køleskab ved højst 5 grader.



Varmluftsovn

65 min. inden retten serveres

- Sørg for, at ovnen er forvarmet ved 100 grader.
- Kom plasticbakken ind i ovnen i ca. 60 min.
- Vær sikker på at retten er gennemvarmet og min. 75 grader ved at tjekke temperaturen med et termometer.

10 min. inden retten serveres

- Sørg for, at hovedretstallerknerne og evt. fadene er varme, så hovedretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

5 min. inden retten serveres

- Mariner salat med dagens dressing og en lille smule salt i en lille skål.
 - Stil til side ind til retten skal anrettes.
-



Mikrobølgeovn

10 min. inden retten serveres

- Sørg for, at hovedretstallerknerne og evt. fadene er varme, så hovedretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

5 min. inden retten serveres

- Mariner salat med dagens dressing og en lille smule salt i en lille skål.
- Stil til side ind til retten skal anrettes.

4 min. inden retten serveres

- Prik huller i den klare plasticfilm på plasticbakken med en gaffel.
- Kom plasticbakken ind i ovnen i ca. 4 min. på high.
- Vær sikker på at retten er gennemvarmet og min. 75 grader, ved at tjekke temperaturen med et termometer.

Supper

Til de forskellige supper der serveres fra Vores Køkken serveres følgende ingredienser...

Ingredienser:

- **Løgssuppe** med sprøde croutoner
- **Græskarsuppe** med græskarolie
- **Flækærtesuppe** med persilledrys
- **Aspargessuppe** med kødboller

Anretning:

- Følg varmevejledningen på side 4
-

Vi har valgt at beskrive alle supper ens da fremgangsmetoden er den samme. Til de supper der serveres med en olie vil man anrette dette ovenpå suppen (som vist på billede) hvorimod sprød bacon eller sprøde croutoner serveres ved siden af så de ikke mister deres sprødhed.



1

- Klip forsigtigt posen op i øverste højre af posen
- Hæld forsigtig suppen op i den forvarmede suppetallerken eller suppeskål



2

- Med en lille ske øse en smule af olie rundt ovenpå suppe i en cirkel
- Sprøde croutoner eller sprødt bacon serveres i en lille skål ved siden af den varme suppe

Klar suppe

med boller & urter



Ingredienser:

- Klar suppe med urter
- Kød og melboller

Anretning:

- Følg varmevejledningen på side 4
- Anret den klare suppe med urter i en varm dyb tallerken.
- Vær opmærksom på at alle får urter
- Brug en ske til at komme kød og melboller ned i suppen.

Abrikosgrød

med sødfløde



Ingredienser:

- 100 gr. abrikos grød
- 50 gr. sødfløde

Anretning:

- Anret grøden i skålen
- Fløden anrettes med en spiseske ovenpå grøden

Bagte blommer

med chantilly creme



Ingredienser:

- 80 gr. bagte blommer i lage
- 20 gr. chantilly creme

Anretning:

- Anret de bagte blommer i midten af tallerkenen
- Flødecremen skal omrøres inden det serveres og formes til et lille æg og lægges forsigtigt ovenpå blommegrøden

Blommetrifli

med chantilly creme og knuste makroner



Ingredienser:

- 1½ dl blommegrød
- 1 spsk. chantilly creme
- 1 skefuld knuste makroner

Anretning:

- Blommegrød hældes i en dyb tallerken
- Makronerne drysses rundt på grøden
- Chantilly cremen formes med ske og anrettes forsigtigt oven på grøden

Brombærtrifli

med chantilly creme og knuste makroner



Ingredienser:

- 80 gr. brombærgrød
- 30 gr. chantilly creme
- 15 gr. knuste makroner

Anretning:

- Brombærgrøden hældes i en dyb tallerken
- Fløden formes med ske og anrettes forsigtigt oven på grøden
- Makronerne drysses rundt på cremen

Citronfromage

med chantilly creme



Ingredienser:

- 90 gr. citronfromage
- 20 gr. chantilly creme
- Evt. 2 gr. knuste makroner

Anretning:

- Anret 1 stor skefulde citronfromage i midten af tallerkenen. Brug en ske af passende størrelse
- Kom en skefuld chantilly creme skråt over fromagen
- Drys makroner ud over desserten – chokoladedrys kan forekomme

Fløderand

med solbærsaucе og knuste makroner



Ingredienser:

- 2 til 3 skefulde fløderand
- 2 skefulde solbærsaucе
- 1 tsk. knuste makroner

Anretning:

- Anret to skefulde solbærsaucе i midten
- Anret 2 til 3 skefulde solbærsaucе til venstre af saucen
- Drys med makroner henover

Hjemmelavet is

med chokolade og vaffelrør



Ingredienser:

- Hjemmelavet flødeis med hakket chokolade
- 2 stk. vaffelrør

Anretning:

- Vend iscremen rundt og anret en stor skefuld i midten af desserttallerkenen eller skål. Brug en ske af passende størrelse
- Anret de 2 vaffelrør pænt oven på isen

Hybensuppe (kold)

med flødeskum og sukkerristet brødtern



Ingredienser:

- 250 gr. hybensuppe
- 25 gr. flødeskum
- 10 gr. sukkerristet brødtern

Anretning:

- Hæld suppen op, Brug en ske til at forme flødeskummet og anret den midt i suppen.
- Drys de ristede brødtern rundt om flødeskummet

Lys chokolade mousse

med hybenkompot og karamelliseret græskar kerner



Ingredienser:

- 80 gr. lys chokolademousse
- 30 gr. hybenkompot
- 5 gr. karamelliseret græskar kerner

Anretning:

- Anret moussen i en kold skål, og anret kompotten oven på.
- Drys til sidst de ristede kerne over mousse og kerner

Mazarinkage

med kirsebærkompot og chantilly creme



Ingredienser:

- 60 gr. mazarinkage
- 30 gr. kirsebærkompot
- 30 gr. chantilly creme

Anretning:

- Anret mazarinkagen på tallerkenen, brug en ske og anret kirsebærkompotten forsigtigt ovenpå kagen
- Brug en ske til at anrette cremen ved siden af kagen

Muldvarpeskud

med chantilly creme, flødeskum og rugbrødsdrys



Ingredienser:

- 100 gr. sveskegrød med mandler
- 25 gr. chantilly creme
- 20 gr. flødeskum
- 5 gr. rugbrødsdrys

Anretning:

- Anret sveskegrøden i midten, placer henholdsvis creme og flødeskum ved siden af hinanden
- Drys med rugbrøds drys henover

Ris ala mande

med appelsinsauce og ristede mandler



Ingredienser:

- 100 gr. ris alà mande
- 25 gr. appelsinsauce
- 5 gr. ristede mandler

Anretning:

- Anret Ris alà mande i midten af tallerkenen, hæld saucen henover
- Drys mandlerne i midten

Risengrød

med kanel-sukker & smør



Ingredienser:

- 200 gr. risengrød
- 15 gr. kanel-sukker
- 15 gr. Smør

Anretning:

- Følg varmevejledningen side 4
- Anret risengrøden midt på en varm tallerken
- Drys kanel-sukker over grøden med en teske
- Læg en klat smør midt i den varme grød og servere straks
- Servere gerne et glas saftevand til grøden eller et glas hvidtøl

Rødgrød

med fløde



Ingredienser:

- 100 gr. rødgrød
- 50 gr. fløde

Anretning:

- Anret rødgrøden til venstre på tallerkenen og hæld forsigtigt fløden på så den dækker bunden af tallerkenen.

Solbærgrød

med mælk



Ingredienser:

- 100 gr. solbærgrød
- 50 gr. mælk

Anretning:

- Hæld solbærgrød i en kold tallerken eller en kold skål
- Forsigtigt hældes der mælk langs kanten så det ikke løber ind i grøden

Sveskegrød

med kanel-fløde



Ingredienser:

- 100 gr. sveskegrød
- 20 gr. kanel-fløde

Anretning:

- Anret sveskegrøden i midten af tallerkenen
- Brug en ske til at komme en skefuld af kanel-fløden ovenpå grøden

Vaniljeis

med kanel og æblesuppe samt ristede mandler



Ingredienser:

- 100 gr. vaniljeis
- 20 gr. æblesuppe
- 5 gr. ristede mandler

Anretning:

- Form isen til et æg og placer den midt på tallerkenen, hæld suppen over
- Drys de ristede mandler henover

Varm kærnemælkssuppe

med lyse rosiner



Ingredienser:

- 150 gr. kærnemælkssuppe
- 10 gr. skefuld rosiner

Anretning:

- Følg varmevejledningen side 4
- Rosinerne lægges i en varm tallerken
- Den varme kærnemælkssuppe hændes over rosinerne og serveres straks

Ymerfromage

med brombærsauce



Ingredienser:

- 80 gr. ymerfromage
- 30 gr. brombærsauce
- evt. lidt tørrede bær

Anretning:

- Anret en skefuld ymerfromage i midten af en kold tallerken
- Brug en ske til at komme en skefuld brombærgele eller brombærsauce ovenpå og lidt ved siden af fromagen
- Drys evt. tørrede bær over til sidst

Æblekage

med rugbrødscrumple og chantilly creme



Ingredienser:

- 80 gr. æblegrød
- 5 gr. rugbrødscrumple
- 20 gr. chantilly creme

Anretning:

- Anret æblegrøden i bunden af en kold skål
- Drys med rugbrødscrumple
- Brug en ny ske til at komme en skefuld af den søde vaniljefløde i midten af æblegrøden

Æbler i yoghurtcreme

med knuste makroner



Ingredienser:

- 75 gr. æbler i yoghurtcreme
- 5 gr. knuste makroner

Anretning:

- Anret æbler i creme midt i skålen
- Drys de knuste makroner ovenpå

Æbletrifli

med makroner og chantilly creme



Ingredienser:

- 80 gr. æblegrød
- 5 gr. knuste makroner
- 30 gr. chantilly creme

Anretning:

- Anbring æblegrøden i en kold skål eller tallerken
- Knus makronerne og drys dem over æblegrøden
- Læg en skefuld chantilly creme i den ene siden af grøden, så det stadig er muligt at se makronerne

Ordbeskrivelse



Hindbærcoulis og solbærcoulis

Coulis er en tyk sauce af friske eller frosne bær, som er blendet og smages til med sukker. Serveres som tilbehør til is, kager og desserter

Chantilly creme

Denne creme er en klassiker til tærter og andre desserter. Sukker og vanilje fremhæver ganske simpelt smagen af fløde, og det smager bare af mere.

Cremen indeholder piskefløde, flormelis og vanilje.

Chokolade

Chokolade er et nydelsesmiddel, der består af kakaopulver, kakaosmør og sukker. Sojalecitin tilsættes som emulgator. Chokolade er meget næringsrig og velmagende, og den har en opkvikkende og stimulerende virkning. Chokoladen kan inddeles i mørk, lys og hvid. Farven bestemmes af indholdet af hhv. kakaotørstof og kakaosmør. Hvid chokolade har intet indhold af kakaotørstof, mens nogle af de mørkeste chokolader har et indhold på ca. 85-90% kakao. I vores køkken bruger vi både mørk, lys og hvid chokolade fra fabrikanten Callebaut, en belgisk kvalitetschokolade af høj kvalitet.

Sukkerristede brødtern

Er franskbrødsskiver der er skåret i små firkanter og ristet i sukker og smør på panden til de er gyldne og sprøde

Vaffelrør

Er er sprød vaffel med chokolade indeni.

Karamelliseret græskarkerner

Er græskarkerner der er rister i sukker der er smeltet til karamel på en pande. Græskarkernerne skal have lov at "poppe" færdigt, inden de hældes til afkøling på et stykke bagepapi

Muldvarpeskud

Består af en sveskekompot, hvor der er lagt en vaniljecreme og flødeskum ovenpå. Til sidst pyntes desserten af med sprød rygbrødsdrys

