

Manual til Simon's Måltidskasse uge 2

(Vi har opdaget en fejl på croutons – De er blevet markeret med dag 2 og er til salaten dag 4)

Dag 1:

Club sandwich ala Simon

Røget bacon, tomat og peberfrugt relish, babyspinat, agurk, syltede rødløg, karrycreme og grove kartoffelboller

Tilberedningstid: 10-15 min.

Punkt 1:

Start med at opvarme din ovn til 200 grader på varmluft. Herefter skal kyllingen med bacon i ovnen ca. 7 min. (filmen skal fjernes på emballagen) Tiden kan variere alt efter hvor sprød du ønsker bacon. I princippet kan kyllingen og bacon spises koldt, alt er korrekt opvarmet og nedkølet hos Simon's.

Punkt 2:

Spinaten skylles grundigt, brug gerne en salatslynge. Sørg for at spinaten er fri for vand. Ligeledes skylles agurken som skæres i skiver. **OBS: Kun halvdelen af medfølgende agurk, resten er til dag 4.**

Punkt 3:

Nu har kylling og bacon fået 7 min. I ovnen. Kartoffelbollerne sættes i ovnen i 5 min, kylling og bacon skal blive inde i ovnen de sidste 5 min.

Punkt 4:

Kartoffelbollerne, kylling og bacon er nu færdig. Brødet smøres med karrycreme, byg din egen sandwich i følgende rækkefølge: Brød (underbolle), karrycreme, agurk, frisk spinat, kylling, bacon, tomat og peberfrugt relish, syltede rødløg og karrycreme, brød (overbolle).

OBS: Kun halvdelen af de syltede rødløg, resten er til dag 4.

Velbekomme.

Dag 2:

Hakkebøf med bløde løg, brun sauce og små kartofler fra Vildmosen
Vinterens syltede grøntsager

Tilberedningstid: 20-25 min.

Punkt 1:

Start ovnen på 100 grader varmluft, tag låget af emballagen med bløde løg og sæt dem i ovnen.

Punkt 2:

Start med at koge kartoflerne - Kom kartoflerne i en gryde og hæld vand over til det dækker, drys med salt. Bring vandet i kog og skru derefter ned for varmen, så det simrekoger.

Lad kartoflerne simre 10-20 minutter afhængig af størrelse.

Tjek om kartoflerne er klar ved at stikke en urtekniv i kartoflerne. Når den kan gå igennem uden modstand, så er kartoflerne møre. Tag gryden af varmen og lad kartoflerne hvile i vandet i 5 minutter.

Punkt 3:

Steg bøfferne på en varm pande, ca. 3 minutter på hver side (husk salt og peber). Vi anbefaler 2 spiseske smør og 1 spiseske olie til stegning.

Herefter skrues der ned på lav varme og saucen hældes på panden sammen med bøfferne. Saucen og fedtstoffet fra panden røres sammen. Når kartoflerne er tilberedt tjekkes kernetemperaturen på bøfferne – Her skal vi optimalt på 75 grader (personligt foretrækker jeg 65 grader).

Punkt 4:

Fjerne syltelagen fra de syltede vinterrødder (Blomkål og gulerødder) Anret dem på tallerkenen.

Ligeledes anrettes Hakkebøffen i saucen, kartoflerne og bøffen toppes med de bløde løg.

Velbekomme.

Dag 3:

Brændende kærlighed – Røget bacon, karamelliserede løg og kartoffelmos.

Salat med syltet rødbede, solbær og feta

Tilberedningstid: 30 min.

Punkt 1:

Start med at opvarme din ovn til 200 grader på varmluft.

Sæt Brændende kærlighed i ovnen i 20 min. Folien skal blive på emballagen.

Punkt 2:

Hjertesalaten skylles og snittes groft. OBS: Kun halvdelen af medfølgende agurk, resten er til dag 4.

Rødbedestrimlerne drænes for syltelage. Solbær drænes for overskydende bærsaft. Nu samles salaten:

Hjertesalat i bunden, fordel herefter rødbedestrimlerne. Salaten toppes med solbær og til sidst feta.

Punkt 3:

Efter 20 min. tag den brændende kærlighed ud af ovnen, fjern folien. Nu skal du tage en personlig vurdering om der er for meget eller for lidt fedtstof i kærligheden. Er der for meget så hælder du lige så stille fra. Er der for lidt så tilføjer du en omgang smør på toppen efter temperament. Kærligheden skal nu have 10 min. mere i ovnen, efter din vurdering og nu uden folie på emballagen. Dette for at få bacon sprødt og gennem varmet kartoffelmosen.

Velbekomme.

Dag 4:

Tarteletter med høns i cremet aspargessauce

Hjertesalat med agurk, cherrytomater, syltede rødløg og croutons

Tilberedningstid: 10-15 min.

Punkt 1:

Start med at opvarme din ovn til 200 grader på varmluft, herefter opvarmes høns i cremet aspargessauce i en gryde ved mellem varme og under omrøring.

Punkt 2:

Nu herefter sætter du tarteletskallerne i ovnen i 5-6 minutter.

Punkt 3:

Hjertesalat skylles og snittes. Agurken skylles og skæres i små tern. Cherrytomaterne skylles og halveres.

Syltelagen hældes fra de syltede rødløg. Mix nu din salat og brug croutons som topping.

Hjertesalat, agurk, cherrytomat, syltede rødløg og sprøde croutons

Velbekomme.