



Opskrifter til Mulligatawny suppe med naanbrød og hindbærroulade til dessert.

Du kan med fordel finde skærebræt, knive, gryde, målebæger osv. frem, så er det nemmere at følge med, når først vi er i gang.

Mulligatawny Suppe (karry suppe) – 4 personer

Grundsuppe:

450-500 gram kyllingefiler eller 4 stk

7 dl. hønsefond

1 dl. kokosmælk

1 dåse flåede tomater

2 løg

4 fed hvidløg

1 peberfrugt

2-3 stilke bladselleri / rodselleri

2 gulerødder

2 porrer

1 æble

Saften fra 1 lime

2 dl. røde linser

2 spsk. god stærk karry

1 spsk. revet ingefær

1 tsk. hele spidskommen eller stødt

1 tsk. hele kardemomme eller stødt

1 tsk. hele koriander eller stødt

½ stang kanel eller ¼ tsk. stødt.

Salt og peber

1. Skær kyllingefilerne i tern.
2. Skær løg, peberfrugt, hvidløg, selleri (rodselleri), gulerødder, æble og porrer i grove tern.
3. Riv ingefæren.
4. Hæld olie i en stor gryde ved middelhøj varme.
5. Kom karryen og de øvrige krydderier og svits det i et par minutter.
6. Sauter dernæst løg, hvidløg, ingefær, peberfrugt, selleri (rodselleri), gulerødder, æble og porrer i et par minutter.
7. Kom kyllingeternene i, som brunes på alle sider.
8. Tilsæt de røde linser, flåede tomater, hønsefonden og kokosmælk.
9. Lad det simrer under låg i ca. 30 minutter.
10. Smag til med salt, peber og limesaft.



Naanbrød

2½ dl. lunkent vand

30 gram gær

1 dl. yoghurt naturel

1 æg

1 dl. smeltet smør

10 gram havsalt

10 gram sukker

650 gram hvedemel

Olivenolie til at pensle med

Evt. frø til at drysse med

1. Hæld lunkent vand i en skål og rør gæren ud heri.
2. Tilsæt yoghurt, æg, smeltet smør, salt og sukker. Rør rundt og tilsæt så melet.
3. Ælt dejtil den er smidig og glat. Det ca. 10-12 min. i hånden og 8 minutter med røremaskine (3 minutter ved lav hastighed og 5 minutter ved høj hastighed)
4. Lad dejen hæve lunt og tildækket i skålen i en 1 time, til den har dobbelt størrelse.
5. Vend dejen ud på et meldryssetbord, del den i 5 stykker og lad disse hvile yderligere 30 minutter på køkkenbordet
6. Form herefter stykkerne til aflange og dråbeformede brød, der er tykkere i kanten end på midten.
7. Pensl brødene med olivenolie, drys evt. med frø efter smag og læg dem på bagepapir
8. Bag brødene 8-10 minutter ved 250 grader.



Hindbærroulade

Rouladedej:

3 mellemstore æg

120 g sukker

120 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

Fyld til hindbærroulade:

2-3 dl hindbærmarmelade

Pynt:

Sigtet flormelis

Tilbehør:

Flødeskum

1. Pisk æg og sukker luftigt med en håndmikser. Bland hvedemel og bagepulver, og sigt det ned i æggeblandingen. Pisk dejen 2-3 min
2. Smør dejen ud på bagepapir på en bageplade i en firkant (28 x 35 cm). Bag rouladen i ovnen ved 225 gr. i 5-7 min. Drys sukker på et andet stykke bagepapir.
3. Læg rouladen herpå med oversiden nedad, og fjern det første stykke bagepapir. Smør marmeladen på. Rul rouladen sammen, mens kagen stadig er lun. Pynt med flormelis og server evt. med flødeskum.