Familien Olsens bedste opskrifter

INDHOLDSFORTEGNELSE

FORORD 2

FORRETTER 2

REJEPIROGER MED INGEFÆR 2
LAKSETÆRTE 2

HOVEDRETTER 3

FLÆSKESTEG MED SPRØD SVÆR 3

DESSERTER 3

FRU ECKERSBERGS MANDELKAGE 3
RABARBERKAGE – SOM INGE LAVER DEN. 4

KAGER & SMÅKAGER 4

ÆBLESKIVER 4
PANDEKAGER (MAD OG KVADRATER) 4
EMMAS HINDBÆRROULADE 4
CLARA'S KLEJNER (FRA "VIL DE HA' OPSKRIFTEN", MARIAFORBUNDET) 5
BRUNE KAGER 5
BRUNE KAGER BRUNE KAGER FRA LA GLACE 6
VANILLEKRANSE (SORØ HUSHOLDNINGSSKOLE) 6
HJEMMEBAGTE GINGERNUTS 6
GULDKAGER 7
BRÆNDTE MANDLER 7
MAIZENAKAGE 7

BRØD 7

POULS SURDEJSBRØD 7
DORRITS BRØD 8
STENALDERBRØD 8
KNÆKBRØD 9

Forord

Denne samling af opskrifter er lavet for, at kunne bidrage til at de bedste opskrifter i familien kan gå i arv og fortsat være med til at sikre fremragende madlavning i familien.

Nils Olsen
Lyngby, den. 23. december 2014

Forretter

Rejepiroger med ingefær

Ca. 50 stk.

Dej:
500 g mel
250 g smør
1 tsk salt
2 æg
ca. 1 dl koldt vand.

Fyld:
200 g rejer, evt. frosne
2 finthakkede skalotteløg
2 tsk friskrevet ingefær
25 g smør
2 spsk citronsaft
salt, peber
150 g flødeost naturel
1 hakket hårdkogt æg
2 spsk hakket dild.

Til pensling:
1 sammenpisket æg.

Hak mel og smør sammen med en kniv og findel med fingrene. Tilsæt salt og ælt dejen færdig med æg og vand. Læg dejen i køleskabet et par timer.

Til fyldet dampes løg og ingefær i smør i en gryde. Tilsæt citronsaft, salt og peber, fjern det fra varmen og rør flødeost i. Afkøl og bland æg og dild i. Hak rejerne groft (evt. optøede og afdryppede) og vend dem i flødeblandingen. Rul dejen ud og udstik små runde dejstykker på ca. 10 cm i diameter. Fordel fyldet på dem og fold dejen over hver enkelt. Tryk kanterne sammen med en gaffel, pens! med æg og læg pirogerne på bageplade med bagepapir. Bag pirogerne gyldne i midten af en varm ovn, 200° i 15-20 minutter.

Laksetærte

(3-5 personer)

Mørdej:
250 g mel
125 g smør
ca. ½ dl iskoldt vand

Fyld:
2-3 rensede porrer ca 200 g
1spsk smør
2 æg
2 æggeblommer
2 dl piskefløde
3 spsk fintklippet dild

150-200 g fersk røget laks

En raffineret og dog nem lækkerbisken, der smager ekstra godt med brøndkarse eller lidt salat til.

Ælt mørdejen sammen af de angivne ingredienser og læg den i en plastpose i køleskabet i et par timer.
Beklæd en tærteform (ca. 26 cm, helst med løs bund) med den udrullede dej, prik bunden med en gaffel og stil formen i køleskabet i en time.
Læg et stykke alufolie over, fyld op med tørrede bønner og bag tærtebunden i den 225º varme ovn i 15-20 minutter.
Fjern folien med de tørrede bønner og bag bunden i yderligere ca. 10 minutter. Lad tærtebunden afkøle på en rist.
Flæk porrerne på langs, skær dem i fine strimler og lad dem snurre et par minutter i smør.
Pisk æg, æggeblommer, fløde og dild sammen, tilsæt porrestrimler og laks, skåret i tynde strimler.
Hæld blandingen i tærtebunden og bag alt i den 200-225º varme ovn i ca. 25 minutter.

Hovedretter

BODILLES FISKERET

Flæskesteg med sprød svær

Desserter

Fru Eckersbergs mandelkage

Den er smuk at se på, let på tungen og sød i smagen. Så det var forelskelse ved første mundfuld, da familien lærte kagen at kende. Siden er den blevet til kagen. “Et af den slags små sidespring, som er ét sekund på tungen og ti år på sidebenene”, som et af familiemedlemmerne siger.

Kagen
6 æggehvider,
300 g flormelis,
300 g mandler (Nutana, spanske eller californiske)
2 spsk. mandelolie (eller vindruekærneolie).

Kagen skal helst laves af spanske mandler, fordi de er mere fugtige, men de er vanskelige at få fat på, og i stedet kan man fugte de californiske mandler med mandelolie. Under alle omstændigheder anvendes mandler med skal.

Mandlerne køres gennem mandelkværnen, persillehakker, foodprocessor eller blender og blandes derefter med det sigtede flormelis. Hviderne piskes stive og foldes i.

Mandelmassen hældes i smurt springform (evt. også strøet med rasp, så kagen slipper lettere) og bages ved 175° ca. 1 time.

Moccacreme til overtræk
150 g smør,
75 g flormelis,
1 æggeblomme,
70 g mørk chokolade,
½ dl ekstra stærk kaffe.

Smør og sukker røres hvidt. Chokoladen rives, opløses i kaffe og blandes med æggeblommen. Der tilsættes smør og sukker.

Cremen trækkes over kagen, det gøres lettest med en bred kniv. Med bagsiden af en gaffel laves mønster på kagen.. Kagen stilles i køleskabet til den skal serveres, den smager bedst afkølet. Kagen egner sig fortrinligt til fryseopbevaring.

Rabarberkage – som Inge laver den.

300g rabarber
1 dl sukker
1 sp maizena
bages 20 min v 175°

150g marzipan
rives groft over den bagte rabarberkage
bages 20 min v 175°

Kager & småkager

Æbleskiver

Opskrift fra Sorø husholdningsskole.

250 g mel
250g smør
4 æggeblommer
4 æggehvider
3-4 dl mælk

Letsmeltet smør og æggeblommer blandes, tilsættes mel og mælk, samt piskede æggehvider.
½ portion = 14 æbleskiver.
NB Temperaturen på blusset er kritisk, så vær meget omhyggelig med at den ikke bliver for varm.

Pandekager (Mad og kvadrater)

2 æg
15 g sukker
200 g mel
3 dl mælk
1 dl øl
20 g magarine til dejen
150 g magarine til bagningen

Mel, mælk og øl røres til en jævning,tilsæt æg, sukker og smeltet margarine.
Dejen har godt af at hvile.
PS: Selv kommer jeg mere af magarinen i fra start, så skal der næsten intet til bagningen. Sommetider bruger jeg lidt vand i stedet for øl, det gør ingen stor forskel, synes jeg.

Emmas hindbærroulade

250 g sukker
3 æg
125 g mel
1 tsk bagepulver
1-2 tsk vanilje
Ca. 50 g hakkede valnødder eller hasselnødder

Fyld:
250 g rå hindbær med lidt sukker
¼ l piskefløde

Æg og sukker piskes godt, mel, bagepulver og vanillie vendes forsigtigt i.
Bagepapir lægges i bradepanden og smøres godt.
Dejen hældes ud og de hakkede nøddekærner drysses hen over.

Bages ved 225-250° i ca. 8 min, på nederste rille.
Tages ud og drysses med sukker. Vendes i et snuptag over på en plade, der er beklædt med staniol.
Bagepapiret trækkes af (stryges evt, med koldt vand, så det løsnes).
Tildækkes derefter med et koldt, hårdt opvredet klæde til rouladen er kold.
Hindbærrene og dernæst flødeskummet smøres på. Derefter rulles den sammen ved hjælp af staniolen.
Stilles mindst 3 timer koldt. Kan fryses.

Clara's Klejner (fra "Vil De ha' opskriften", Mariaforbundet)

500 g mel
150 g smør
150 g sukker
½ tsk. stødt kardemomme
Revet skal af en citron
3 æg
3 spsk. Fløde
Palmin til kogning

Kardemomme og citronskal blandes i melet, der hakkes med smørret. Sukkeret tilsættes og til sidst æg og fløde.
Det hele ældes sammen, stilles til hvile.
Udrulles lidt ad gangen og skæres i strimler med kagespore på ca. 3 cm. bredde og 7-8 cm. længde. I midten af hver skæres en ridse og herigennem trækkes den ene ende af dejen.
Klejnerne koges lysebrune i kogende palmin 180° og drypper af på fedtsugende papir.

Brune kager

Vinder af Berl. Tid konkurrence – Bodil Møller Nielsen, Hellerup

500 g smør
450 g sukker
250 g lys sirup
3 tsk. potaske
½ dl koldt vand
2 tsk. nellike
2 tsk. kardemomme
1 tsk. ingefær
6 tsk. kanel
50 g finthakket pomeransskal
200 g smuttede hakkede mandler
1 kg mel

Smør, sukker og sirup kommes i en gryde og opvarmes til kogepunktet.
Gryden tages af varmen. Potasken udrøres i vandet og tilsættes.
Afkøl massen til den er lunken, og melet ældes i.
Dejen deles i seks stykker, der hver formes til 4-5 cm tykke pølser og stilles i køleskab.
Efter 1-2 timer trilles pølserne igen for at bevare den runde facon og stilles derefter atter i køleskabet, til de er gennemkolde, evt. til næste dag.
Udskæres i tynde kager, der bages ved 180 grader i øverste halvdel af ovnen i 6-8 minutter.

Brune kager Brune kager fra La Glace

250 g mørk farin
300 g smør
1 ¼ dl sirup
5 g potaske i lidt varmt vand
500 g mel
100 g hakkede mandler el. nødder
25 g blandede krydderier (kanel, nelliker, ingefær, kardemomme, allehånde)

Farin, smør og sirup varmes i en gryde. Gryden tages af varmen og den opløste potaske tilsættes, hvorefter det afkøles til det er lunkent.
Mel, krydderier og mandler tilsættes og dejen ældes godt igennem.
Dejen formes til stænger ca. 5 cm. i diameter og stilles koldt til næste dag.
Dejen skæres i tynde skiver og bages i 6-8 min. Ved 175°.
Når de er kolde kommes de i dåse med tætsluttende låg.

Man kan også komme lidt hakket pomerans og sukat i dejen.

En serviet el. køkkenrulle øverst i dåsen tager evt. fugtighed, så kagerne ikke bliver bløde.

Vanillekranse (Sorø husholdningsskole)

250 g mel
180 g margarine
120 g sukker
½ vaniliestang
1 æggeblomme

Mel, margarine og sukker hakkes sammen, tilsæt æggeblommen, ælt godt sammen.
Formes gennem kødmaskine el.lign. bages lysebrune ved ca. 200°.

Hjemmebagte gingernuts

Her kommer opskriften på Nana Simonsens uhørt gode ingernuts - der bliver 50-60 stk.

125 g smør,	1 spsk. fintrevet frisk ingefær
200 g lyst rørsukker,	¼ spsk. fintreven skal af 1 øko-appelsin.
2 nip fint havsalt	350 g hvedemel
1½ dl lys sirup (ca. 75 g)	1½ tsk. bagepulver,
	¾ tsk. natron
	3 tsk. stødt tørret ingefær (nyindkøbt)
	1 æg

Kom de første 4 ingredienser i en gryde, og varm det under omrøring, til smørret er smeltet. Lad det køle af til lunkent.
Tilsæt 1 spsk. fintrevet frisk ingefær og ¼ spsk. fintreven skal af 1 øko-appelsin.
Sigt 350 g hvedemel, 1½ tsk. bagepulver, ¾ tsk. natron og 3 tsk. stødt tørret ingefær (eller brug 4-5 tsk., hvis de skal være meget ingefærstærke) sammen i en stor skål.
Rør sirupsmassen i de tørre ingredienser, bland det grundigt, og tilsæt 1 sammenpisket æg. Lad dejen hvile i køleskabet et par timer.
Tænd ovnen på 160º varm luft.
Tril dejen til ca. 4 cm runde stænger, skær dem i ca 5 mm skiver og sæt dem med lidt afstand på plader med bagepapir. Bag kagerne i ca. 15-20 minutter, til de er brune. Tag dem ud, og lad dem stå på pladerne i 3-4 minutter, før de flyttes til en bagerist. Lad dem blive helt kolde, før de kommer i kagedåse eller en anden lufttæt beholder.

Guldkager

115 g margarine
150 g sukker
vanilliesukker
100 g hvedemel
½ tsk bagepulver
2 store kopper Guldkorn
1 æg

Margarinen smeltes lidt.
Mel, sukker, æg, bagepulver og margarine blandes. Til sidst røres guldkornene i.
Bages på bagepapir ved ca 200˚
Sættes på pladen i små klatter, der flyder ud.

Brændte mandler

½ kg	200 g	Mandler
½ kg	200 g	Flormelis
1 ¼ kg	½ dl	Vand

Mandlerne tørres i et klæde og sættes samtidig med flormelis og vand i en grde og koges ved jævn varme under omrøring til det hele bliver tørt. Varmen sættes ned og der røres stadig til massen bliver flydende og mandlerne blanke. Hældes på bagepapir og skilles fra hinanden mens de endnu er varme. Hvis man ikke vil have dem blanke, tages de fra varmen når de "knager”.

Maizenakage

200 g smør
200 g sukker
2 æg
150 g mel
½ tsk bagepulver
2 spsk mandelolie
cd 10 hakkede mandler
6 spsk kogende vand

Smør og sukker røres blødt.
De øvrige ingredienser tilsættes og røres godt.
Bages ved 175˚ ca ¾ time.
Holder sig fugtig længe.
Pyntes med glasur efter ønske.

Brød

Pouls surdejsbrød

brug Bornholmsk hvedemel
ca. 1 dl kan skiftes ud med Ølandshvede eller grahamsmel eller anden grovmel.
Man kan også bruge ren Ølandshvede. Så har dejen tendens til at blive mere flydende.
God surdej kan laves af 5 økologiske æbler, hvor de skæres i 1/4 og kernehus og stilk fjernes. De blendes og står på køkken bordet 5 dage inden det kan benyttes. Surdejen opbevares i køleskab og fodres hver uge med lift af dejen + lidt mel + lidt vand.

FORDEJ
3 dl vand
1 spsk. tørret surdej (tysk fra Real BIO VOLLKORNROGGEN SAUERTEIG, getorcknet)
eller 1 dl surdej
Gær på størrelse med en ært.
½ tsk. salt.
200 gr. mel

Det røres sammen og står ca. 8 timer på køkkenbord, eller natten over (ca. 12 tm) i køleskab dækket med film eller låg.

DEJ:
Fordejen
1 dl vand (ved brug af surdej, skal der ikke tilsættes vand)
250 gr. mel
2 tsk. salt

Dette røres sammen og dejen røres i min. 10 min. med kraftig røremaskine(f. eks. med håndrøremaskine 350 watt Braun multimix) til den kan bestå "gluten testen" og er sammenhængende og slipper skålen.
Hældes i en oliesmurt større skål og dækkes med film eller låg.
Hæver i køleskab i 24 timer.
Tages ud og hæver på køkkenbord i 3 timer i skål eller i meldryssede hævekurve.

Enten
Bages i ca. 20-25 min. på bagesten på bageplade, som er varmet i ovnen på ca. 250 - 270º C og drysset med mel. efter ca. 13 min. sættes varmen ned til 200º C .

eller
En støbejernsgryde med låg sættes i ovn som opvarmes til 250º. dejen hældes forsigtigt i gryden som er drysset med mel, og låget lægges på. Bages v 250º ca 20-25 min . Låget tages af, derpå bages 10-15 min v 200º

Dorrits brød

¼ pakke gær
6 dl koldt vand
ca. 500 g økologisk hvedemel
ca. 200 g fint durum hvedemel (kan købes hos Irma/Meeny)
3 tsk. salt

Gær, salt og vand røres sammen
Melet tilsættes – dejen er ret fugtig
Hæver 8-12 timer – brug et stort fad, det hæver meget – god idé med en badehætte over.
Dejen røres igennem – efter dette er der flere valgmuligheder:

1. Hæld dejen ud på en plade og bag brødet ved 200° i 45 min.
2. Fordel dejen i to bageforme, badehætte over – kan nu stå i køleskabet op til 5 dage, bages ved 200° i 45 min.
3. God idé at spraye det med koldt vand efter ca. 20 min., så bliver skorpen mere sprød.

Stenalderbrød

100 g græskarkerner
100 g solsikkekerner
100 g hørfrø
100 g sesamfrø
100 g valnødder
100 g mandler
5 æg
¾ dl olie
2 tsk. salt

Alt blandes, så i rugbrødsform med bagepapir.
Bages 1:10 ved 160º
Så let er det!

Knækbrød

1 dl. sesamfrø	1 dl græskar kerner
1 dl. solsikkekerner	1 dl. hørfrø
1 dl. havregryn	1 tsk. bagepulver
1,25 dl. olivenolie	2 dl vand
3½ dl. mel	2 tsk. salt

Det hele blandes, dejen er ret lind, så enten rulles dejen mellem 2 stykker bagepapir – eller brug fingerne til fordeling. Der bliver 2 hele bageplader af denne portion.
Jeg skærer ud i passende stykker med en klejnespore, inden jeg bager dem.
Bages ved 180º på bagepapir i 12 – 15 min