

# OPSKRIFTER TIL ÆBLELAGEN PÅ DANSK LANDBRUGSMUSEUM

2. oktober 2011

## Mandrups Pink risotto med lakrids

10 personer:

5 rødbeder, skrælet og (kørt gennem juicer) eller reven og presset

150 g majroer (eller gulerødder) skrælet og skåret i fine tern

150 g selleri skåret i fine tern

2 spsk. Lakridspulver alt efter styrke

750 g aborio ris

5 stk, løg fint hakket

5 fed hvidløg, pillet og fint hakket

5 spsk. Rapsolie

1 bdt timian

2 – 2,5 l urtebouillon

200 g parmesan, reven

600 g fint snittet grønkål, let blancheret

200 g parmesanbrud, bagt sprød i ovnen ved 180 gr.

Hvidløg og løg sautes i rapsolie, tilsæt ris og de knuste (rester fra juicen) rødbeder, sautes og fond tilsættes.

Tilsæt resten af de ordnede af urter samt den blancherede grønkål. Kog risene møre, tilsæt juice fra rødbeder,

urterne og ost, koges færdig. Smages til med lakrids, salt og peber.

Pyntes ved servering med ærtespiner, karse og parmesan



## Mandrups efterårssalat med frugt

10 personer:

Salat:

200 g fint snittet grønkål

5 stk. pærer, fjern kærnerne og skær i tynde både

5 stk. æbler, fjern kærnerne og skær i tynde både

100 g, tørrede mango og abrikos

100 g ost i brudstykker (blåskimmel eller anden god smags kvalitets ost)

100 g tørrede tranebær

100 g blandede nødder let ristet i honning

100 g knoldselleri, skrælles og i tynde julienne

200 g kornsalat (5 slags korn kogt og afkølet)

Salaten anrettes pænt, kan mixes med andre frugter og forskellige oste hvis ønskes.

Dressing:

2 cl balcamico glace

1 cl æble vinaigrette

10 g lakrids pulver

1 dl rødbedejuice

2 spsk. Honning

Salt og peber

3 spsk. frisk timian i blade



## Stuvede æbler eller pærer Opskrift anno 1885

Frugten skæres midt igennem, og kernehuset udhules. Dernæst kommes de i et fad, som kan tåle, at de bages heri, overhældes med lidt smeltet smør, et glas vin og saften fra en citron, noget finstødt kanel og sukker, og en finstødt tvebak strøes over dem, hvormed de bages lysebrune i en tærtepande og siden serveres kolde.



## Æblekage eller kirsebærkage bagt i panden Opskrift anno 1801

Man skræller æblerne og skærer dem i fine terninger. Derefter tager man en håndfuld mel, kommer det i en kasserolle og rører det med mælk eller vin til en dej, som til en æggekage, kommer 10 æg dertil tilligemed lidt sukker, stødt kanel, finthakket citronskal og udblødte korender. Derefter kommer man æblerne deri. Nu sætter man en dyb pande på ilden, kommer smør deri og lader det blive ret hedt, rører massen endnu engang godt omkring, hælder den i panden, og bager den på sædvanlig måde over ilden. Siden bestrøs de med sukker og kanel. På samme måde kan man tillave kirsebærkager.



## Sellerisuppe Opskrift anno 1891

Hertil bruges foruden sellerier gryn (helt byggryn), som dagen forud, før de skal benyttes, sættes i blød i så meget koldt vand, at det står over dem. Tilligemed nogle sellerier koges grynene i suppen, som ikke behøver at være så kraftig. Når grynene har kogt og har jævnet suppen, gnides det hele igennem en sigte. Suppen sættes derefter atter over ilden med ituskårne sellerier, som koges. Før suppen kommer i terrinen, piskes i denne æggeblommer (1 æggeblomme til hver 2 personer) med lidt fløde. For at suppen kan skumme, hældes den langsomt i terrinen under piskningen. Den spises med ristet brød. Man kan også, i stedet for at jævne sellerisuppen med gryn, nøjes med at tage sellerierne i suppen, og efter at de mørkogte sellerier er strøgne igennem dørslaget, bage smør og mel, som da lidt efter lidt spædes op med suppen. Tillavet på denne måde spises sellerisuppen med bagt brød.



## Rosenkålsuppe Opskrift anno 1891

Man tager fra rosenkålstokkene de små, faste hoveder, skyller dem godt og koger dem med salt. Når de er kogt møre, gnides de igennem et dørslag. Derefter svitses de med et stykke smør, lidt mel, nogle ituskårne rødløg samt, om man vil, med nogle peberkorn. De spædes dernæst lidt efter lidt op med bouillon eller madsuppe. Når det hele har fået et opkog, er suppen færdig. Den spises med bagt brød eller små kødboller.

