

Europæisk Vin & Mad

III



Europæisk Vin & Mad III

De første 2 år var temaet for undervisningen "Mad og Vin fra Europa".

Vi var en del der kendte hinanden fra byen, både privat og i arbejdssammenhæng og mente det kunne være spændende at gentage de første 2 år med et 3. år.

Klaus ville gerne fortsætte som underviser endnu et år, men han mente det var svært at hive vin hjem fra ikke vin-producerende lande. Derfor foreslog han om vi havde noget imod, at han udvidede temaet "en smule" og gik udenfor Europa. Det kunne vi ikke indvende noget imod. LOF krævede der blev annonceret offentligt med det 3 år af hensyn deres rygdækning overfor det offentlige. Alle der deltog i 2. år fik først tilbuddet om at fortsætte på 3. år inden annonceringen.

Sådan blev det.

Igen var undervisningen henlagt til skolekøkkenet på Østre Skole i Grenaa og vi startede 3. del op mandag den 22. september 1986.

Peer Holm



Forord:

Det bulgarske køkken minder meget om de øvrige Balkanlande og man kan her som i de andre lande mærke den tyrkiske indflydelse. Olie, citron, lamme- og grøntsager, især agurker, auberginer, tomater og peberfrugter hører til de mest anvendte produkter.

Suppe, tchorba, spiller en stor rolle i hverdagskosten og den spises både til frokost og middag. Givetsch, vegeatgyde, serveres i mange Balkanlande, men med forskellige grøntsager. Bilgarerne er dog langt fra vegetarianere. De elsker kød og lamme- og fårekød er det foretrukne. Der spises meget ost, fortrinsvis lavet af fåre- og gedemælk. Den kan købes her i landet i ganske få forretninger, men falder som regel ikke i vor smag.

Bulgarerne elsker søde desserter og kager, nødder spiller en stor rolle i madlavning og bagværk.

Det betydningsfulde drueforskningsdistrikt i Pleven og højskolen for vinfremstilling i Plovdiv og Sofia har gjort bulgarsk vin kendt ud over grænserne. Bulgarien har fortrinsvis fastlandsklima med lange kolde vintre og meget varme somre. Der dyrkes vindruer over hele landet. Inddeling i vindistrikter i 1978: Donau, Øst-Bulgarien, Sortehavs-området og Sydvest-Bulgarien.

Vinene benævnes gerne efter druetyperne, så som Dimar, Misket, Vinenka, Pamid, Gamza, Melnik, Stanimaschka, Welschriesling.

Menu:

Sarma

Hvidkålsrouletter m. hamburgryg

Til 4 personer

- 1 stort hvidkålshoved
- 50 gr. løse ris (tilbehør)
- ½ tskf. salt
- 600 gr. hakket svinekød
- 350 gr. hakkede løg
- 1 tskf. merian
- 100 gr. smør
- 1 tskf. salt
- 2 små dåser tomatpuré
- 1 kop tør Muscat-vin
- 2 knivspids cayennepeber
- 1 kg sauerkraut
- 4 tykke skiver hamburgryg m. ben - 100 gr. pr. stk.

Dessert:

Tilberedning:

1. Ovnen forvarmes til 220 grader.
2. Hvidkålshoved koges 10 min. i rigeligt vand.
3. 12 store blade tages forsigtigt af.
4. Risene koges 10 min. i rigeligt vand (saltet), hvorefter risene hældes i en sigte og afkøles under den kolde hane.
5. Det hakkede svindekød blandes med 3 spsk.

hakket løg, merian og salt.

- Den tykke ende af kålbladene skæres "fladt" af og på hvert blad lægges 2-3 spsk. fars. Siderne bukket og bladene rulles sammen om farsen.
- Resten af løgene steges klare i smørret.
- Tomatpuré blandes med 1 kop vin og hældes over løgene. Cayennepeber drysse over, hvorefter det hele koger op et par minutter.
- Sauerkrauten blandes i tomatsovcn.
- Halvdelen af denne blanding lægges i et ovnfast fad. Herpå lægges hamburgkoteletterne, hvorefter resten af kålblandingen hældes over.
- Til slut lægges kålrourletterne på.
- Retten stilles i ovnen ca. 1 time (200-220 grader).

Vine:

- Diamat, tør, hvid. - 43 kr.
- Misket, halvtør, hvid. - 43 kr.
- Bondevin, rød, let. - 38 kr.
- Grand Marica, tør, rød. - 44 kr.
- Melnik, tør, 1981, rød. - 68 kr.
- Welschriesling, dessertvin, hvid. - 40 kr.



Forord:

Algeriet er et af verdens varmeste vinlande - hvilket resulterer i, at landet i stor udstrækning producerer tunge og alkoholrige vine. Landet var fransk koloni fra 1830 til 1962 og efter uafhængigheden går vinproduktionen mere og mere tilbage. Størsteparten går i containere til eksport, fortrinsvis til Comecon-lande. Stor aftager er Rusland. Efter Portugal og Spanien er Algeriet verdens tredje største korkproducent.

Det findes 3 vinregioner:

Kystområdet

Bjergrige områder indtil 600 m.o.h.

De høje bjergrige områder fra 600-1.500 m.o.h.

Algeriet har sin egen VAOC - Vins a Appellation d'Origine Garantie, svarende til den franske AOC eller tyske QBA. De kendteste VAOC'er er: Coteaux de Zaccar, Coteaux Tlemcen og Coteaux Mascare. Druetyper: Carignan, Cinsault, Grenache og Mourvedre.

Menu:

Lahm Lhalou

Til 4 personer

- 1 kg lammekød (bov) uden ben
- ½ tskf. salt
- 2 spsk. ren palmin (rent fedt)
- 60 gr. mandler (smuttede)
- 100 gr. sukker
- ½ kanelstang
- 2 tskf. Grand Marnier eller Cointreau
- 1 kop algerisk rødvin
- Safran
- Ris

Dessert

Tilberedning:

- Kødet vaskes i koldt vand og tørres.
- Skæres herefter i terninger (ca. 2 x 2 cm)
- Halvdelen af fedtet varmes godt i halvdelen af kødterningerne brunes grundigt.
- Hæld kødet i en anden gryde.
- Tag den anden halvdel af fedtet og brun resten af kødet godt på alle sider.
- Hæld kødet i gryden med den første portion.
- Skær mandlerne i kvarte.
- Hæld nu mandlerne, sukker og kanelstangen i fedtet fra den anden portions stegning.
- Hæld 1 kop vin, en kop vand samt Grand Marnier deri.
- Bring blandingen i kog.
- Hæld nu kødet i og kog det hele ved lavt blus i ca. 60 min. (Efter 45 min. hældes svedsker i og blandes med kødet).

Tilbehør:

Safran
Ris

Vine:

Coteaux de Zaccar, VAOG

**Forord:**

Australien bliver kaldt "Morgendagens Land". Den paradisiske uendelighed gemmer uoverskuelige muligheder, men Australiens køkken er endnu ikke så interessant som det kunne være. Man kan overalt spore det engelske køkken som forbillede sammen med det italienske. Men i de større byer kan man selvfølgelig også spise raffineret fransk, kinesisk eller ungarnsk mad. På landet hvor befolkningen lever af de store kvæghjorde, har smagen udviklet sig mere skiftende. Intet måltid uden kød. I det hele taget er animalske næringsmidler de vigtigste, især okse- og lammekød, som man spiser som bøf fra grill, ristet på spid eller helstegt. Man går ikke meget op i den mere tidskrævende madlavning, det er der ikke tid til, så som postejer og bagværk. Grøntsager koges i vand og serveres uden nærmere tilberedning. Af mere specielle ingredienser kan nævnes en vildtlevende kanin, hvis kød smager som rådyr og kænguruhale, hvoraf man laver en lækker suppe.

Ja, resten af kæmguruen spiser man også, en saftig og velmagende delikatesse. En anden sjov ting er søpølsen, kaldet trepang, som lever på den flade havbund ved kysterne. Man fylder maven på søpølsen op med aromatiske blade, før man rister den over åben ild.

Den mest yndede drik er øl, men har efterhånden

også en ret veludviklet vinproduktion i landet.

Menu:

Fyldte Kødruller

Til 4 personer

8 tynde skiver kalvekød (inderlår, klump)

Salt og friskkværnet peber

2 store løg

2 spsk. rasp

100 gr. hakket skinke

2 spsk. tomatpuré

2 spsk. mel

1½ dl. bouillon

50 gr. smør

1 tskf. paprika

1½ dl. hvidvin

Kødpinde eller bomuldsgarn

500 gr. spaghetti (de tynde)

Dessert

Tilberedning:

1. Ovnen forvarmes til 180 grader.
2. Kødkiverne bankes let med håndroden og drysses med salt og peber.
3. Løgene hakkes fint og steges i margarine i ca. 5 min.
4. Rasp, hakket skinke og tomatpuré tilsættes og det hele blandes godt.
5. Læg en spsk. af dette fyld på hver kødstykke.
6. Skiverne rulles sammen og holdes sammen med kødpinde eller bomuldsgarn.

7. Melet srysses over resten af fyldet og blandes med dette.
8. Panden koges af med bouillon og vin og saucen smages til med salt og peber før den hældes i et ildfast fad.
9. Kødrullerne brunes på alle sider i halvdelen af smørret og lægges i saucen.
10. Fedtstofte hældes over.
11. Resten af smørret fordeles i klatter over hver kødrulle, paprika drysses over.
12. Fadet dækkes med folie og steger i ovnen ca. 45 min.
13. Spæd evt. op med lidt mere bouillon eller vand under stegningen.
14. Spaghette koges (Se kokeanvisning på pakken).

Vine:

Et udvalg af de bedste australske vine.



Forord:

Det sydafrikanske køkkens gastronomiske traditioner kan spores tilbage til dets indvandrere, boerne (hollændere), som vel nok har sat sit største præg på køkkenet, men også englændere, tyskere og franskmænd, som er emigreret til Sydafrika har taget deres egne opskrifter med. De er blevet afpasset landet og dets store rigdom af frugt og grøntsager. Men også indvandrene fra Østen har gjort deres indflydelse gældende og derfor vil man se, at den sydafrikanske kogekunst er rigt varieret. De indfødtes madtraditioner er dog meget forskellige fra indvandrenes. Deres hovednæringsmiddel er en slags majsgrød med forskelligt tilbehør, så som kokosnødder, bønnekerner og jordnødder. Af kød steger den indfødte befolkning mest det de selv har fanget, så som antiloper, aber, slanger, leguaner, larver og græshopper. Stegte nyrer og græshopper findes på dåse som specialitet i delikatesseforretninger. Men tendenserne i de fleste afrikanske lande er nok, at de efterhånden er ved at forandre madtraditionerne mere i retning af de europæiske.

Den sydafrikanske vinproduktion er relativt ny. Det vil sige, vindyrkning startede først med den europæiske indvandring i midten af år 1600.

Menu:

Bobotee

Delikat kødtombale m. oksekød

Til 4 personer

500 gr. hakket okse- eller lammekød
 50 gr. margarine
 2 store løg
 1 tyk skive franskbrød (uden skorpe)
 2½ dl. mælk
 2-3 tskf. karry
 2-3 tskf. salt
 3 spsk. citronsaft
 3 spsk. hakket mango chutney
 25 gr. mandler (smuttede og hakkede)
 20 tørrede abrikoser (udblødes)
 3 æg
 Laurbærblade

Ris:

5½ dl. vand
 15 gr. smør
 25 gr. farin
 1½ tskf. gurkemeje
 1½ tskf. salt
 ½ dl. rosiner
 2½ dl. parboiled ris

Dessert

Tilberedning:

1. Ovnen forvarmes til 180 grader.
2. Løgene hakkes og svitses gyldne i margarine i

- en gryde.
3. Det afskorpede brød udblødes i mælk (gem mælken).
 4. Brødet knuges, smulres og blandes i gryden sammen med hakket kød, salt, karry, citronsaft, hakket mango chutney, grofthakkede mandler (gem lidt til pynt), udblødte groftskårne abrikoser og et sammenpisket æg. (Gem lidt abrikoser til pynt).
 5. Det hele fyldes i et velsmurt ildfast fad.
 6. De resterende æg piskes sammen med resten af mælken og hældes over retten. Laurbærblade stikkes i.
 7. Retten stilles i ovnen på nederste rille i 40-50 min. til æggemassen i stiv.
 8. Pyntes før serveringen med hakkede mandler og abrikoser.
 9. Vand, smør, farin, gurkemeje, salt og roser bringes i kog en i gryde.
 10. Herefter tilsættes risene og det hele koger i ca. 15 min ved lavt blus.
 11. Tages herefter af varmepladen og trækkes yderligere ca. 15 min. under låg.

Vine:

1. Landskroon, Cabernet Franc, rød, 1982 (1 fl.)
2. Landskroon, Cabernet Sauvignon, 1982 (2 fl.)
3. Landskroon, Bouquet Rouge, 1982 (2 fl.)
4. Landskroon, Pinot Noir, 1982 (2 fl.)
5. Landskroon, Cinsault, rød, 1983 (1 fl.)
6. Landskroon, Pinotage, 1983 (2 fl.)
7. Landskroon, Shiraz, 1981 (2 fl.)
8. Rustenberg, Pinot Noir, 1982 (2 fl.)

9. Rustenberg, Cabernet Sauvignon, 1982 (1 fl.)
10. Bellingham, Pinotage, tør (1 fl.)
11. Simonsig, Cabernet Sauvignon, 1982 (1 fl.)

Et af de få lande der ikke var omfattet af apartheid mod Sydafrika var Sverige. Klaus var i "natens mulm og mørke" på Vinmonopolet i Malmø for at indkøbe vine til denne undervisningsaften. Som jeg husker seancen, var udvalget stort, men beholdningen af flasker lille. Derfor var der begrænsninger på orgiet denne aften. Det der er nævnt i () var antallet af flasker.



Forord:

Rumænsk kogekunst minder om de øvrige Balkanlande. Den lange tyrkiske besættelse har sat dybe spor på det kulinariske område, ligesom nabolandene Ungarn og Rusland også har øvet en vis indflydelse. En af de mest værdifulde retter i rumænske hjem, rige som fattige, er mamaliga, en slags majsmelegrød. Dem spises ofte med smeltet smør, porceret æg eller ost. Rumænerne er mestre i at tilberede karper, som fanges i stort tal over hele Centraleuropa. I Donau fanges stør, hvis rogn anvendes som kaviar i nabolandet Rusland. Men mellemklassen smager aldrig denne luksuspise, de må nøjes med "fattigmandskaviar", hvilket er aubergine ristet over åben ild til skindet er brændt og frugten mør. Frugtkødet moses med en gaffel, røres med lidt løg og olie og smages til med salt, peber og citronsaft. Det smager dejligt med små majs crackers, som man dypper i auberginekaviaren. Rumænerne er også dygtige til at stege lamme- og fårekød over åben ild. Sortehavskysten er frugtbar og leverer gode grøntsager og frugter til køkkenet.

I det hele taget har man en ren, enkel og sund madkultur og derom vidner også de talrige mennesker, som bliver over hundrede år.

Rumænien er ét af Europas ældste vinlande, hvilket vi har beviser for gennem beretninger fra "de gamle grækere". De rumænske vinslotte var indtil anden verdenskrig privatejede, hvorefter de blev nationaliserede og gjort til statsbrug, hvilket bl.a. har resulteret i, at man gennem sammenlægninger har gjort vinproduktionen mere rationel. Landet er i det hele taget ideelt til vinproduktion. Jorden er frugtbar, somrene er lange og solrige og efteråret tørt, hvilket giver druer af høj kvalitet.

Menu:

Cotlete Pork

Svinekoteletter i vinsauce

Til 4 personer

4 tykke eller 8 tynde svinekoteletter

150 gr. margarine eller ukrydret svinefedt

2 fed hvidløg

3 dl. hakket løg (2 mellemstore)

3 dl. madæbler i terninger

Salt og friskkværnet peber

2 dl. bouillon

1½ dl. hvidvin

2 spsk. friskklippet purløg

500 gr. kartofler i terninger

1 salatagurk

Tilberedning:

1. Svinekoteletterne bankes let med hånden og brunes i det varme fedtstof. Ovnen forvarmes til 180 grader.
2. Kødet lægges i et ovnfast fad.

3. Knust hvidløg, hakket løg og små terninger af skrællede madæbler svitses let i det varme fedtstof (tilsæt evt. lidt mere).
4. Panden koges af med bouillon og vin.
5. Det hele hældes over koteletterne.
6. Fintklippet purløg drysses over og fadet dækkes med folie.
7. Stilles i en forvarmet ovn i ca. 30-45 min. alt efter koteletternes tykkelse.
8. Kartofflerne skrældes og skæres i terninger.
9. Kartoffelterningerne koges nu ½ min. i vand, hvorefter de hældes op i en sigte og derefter ud på et fad, hvor de damper af til de er tørre.
10. Kartofflerne brases nu i varmt fedtstof til de er møre.
11. Agurken skæres i tynde skiver og tilsættes olie-eddike marinade.

Dessert

Vine:

Velkomst:

Sampanie Brut Zarea (Champagnetype)

Astispumante Bucium

1. Cabernet Sauvignon, 1982, Classic
2. Riesling Classic Jidvei, dry, 1984
3. Sauvignon Blanc Classic Jidvei, dry, 1984
4. Traminer Classic, med. dry, 1985
5. Pinot Noir, Classic, 1982
6. Muscar Otonel, Murfatlar, 1982
7. Pinot Gris, 1978



Forord:

Vindyrkningen kan føres tilbage til det antikke Grækenland og udgør stadig i dag en meget vigtig indtægtskilde. Ca. halvdelen af den med landbrugs-arbejde beskæftigede befolkning henter sin løn i forbindelse med vin.

Vinmarkerne findes fortrinsvis på vulkanjord ved Troodos-bjergene. Vinproduktionen er med 80% rødvin med druetyperne Maoron, Ophthalma, Marathefrika. 10-15% hvidvin med druetyperne Xinisteri og Muscar, resterende druer dyrkes til rosé vine. Cyperns rødvine er intensive i farven med megen alkohol og ekstrakt og fortrinsvis tørre vine. Hvidvinene har en kraftig og aromatisk karakter, tørre og halvtørre vine. Som dessertvin bruges den populære Commanderei, som lagres op til 25 år på fad inden den udbydes til salg. Cyperns største udskibningshavn for vin er Limasol. Største eksportkunde er den tidligere koloniherre England.

Menu:

Sataras

Skinkegullash - engelske kolonisters ynglingsret

Til 4 personer

800 gr. kogt skinke (bov)
350 gr. ris
3 løg
2 fed hvidløg
6 spsk. stegefedt
1 spsk. paprika
1 tskf. kommen
5 tomater
3 peberfrugter
1 kop creme fraiche
1 kop tør Cypren vin (hvid)

Tilberedning:

1. Kødet skæres i 1-1½ cm2 store terninger.
2. Løhene hakkes fint.
3. Hvidløgene pilles og knuses.
4. Fedt smeltes og kødstykkerne brunes ved kraftig varme.
5. Løg og hvidløg steger med i ca. 2-3 min (løgene må ikke blive brune).
6. Paprika hældes over og det hele landes. (Paprika bliver bittert, hvis det steges for længe).
7. Hæld nu straks 1 kop hvidvin over.
8. Kommen tilsættes.
9. Lad det hele koge ved svag varme (1) i ca. 15 min.
10. Tomaterne skoldes med kogende vand og skindet pilles af. Tag kernerne ud og skær kødet i små stykker.
11. Vask peberfrugterne og sker dem i små terninger.
12. Både tomat- og peberfrugtterningerne blandes

nu med kødet.

13. Hvis gullaschen bliver for tør, tilsæt ½-1 kop vand.
14. Umiddelbart før serveringen røres creme fraiche i gullaschen.

OBS! Pas på med salt, smag først til når retten er færdig.

Tilbehør:

Ris

Dessert

Vine:

1. Bellapais, hvid, mousserende
2. Desdemona, hvis
3. Rosella, rosé
4. Domaine d'Ahera, tør, rød
5. Othello, rød, 1978
6. Othello, rød, 1967
7. Keo Fino, hvis, 17,5% (Dessertvin)

**Forord:**

Når man ser på det kulinariske, kan man regne Tunesien, Algeriet og Marokko som en helhed, i hvert fald når det gælder brugen af råvarer, krydderier, ja, smagen i det hele taget. Men selvfølgelig har hvert land sine specielle træk også når det gælder madlavning. Fx. synes en marokkaner det er latterligt, når en tuneser spiser kartofler til sin "cous-cous". Marokkanerne spiser meget okse- og lammekød, men skal man feste vælger man som regel fjerkræ, tilberedt på forskellige måder. En stor rolle spiller linsesuppe eller "harira", som den hedder i Marokko. Suppen består af løg, kød, tomater, krydderurter og kardemomme. Hertil spider man dadler eller honningkager!!! Denne fyldige ret kommer på bordet næsten hver dag efter solnedgang i Ramadanen (fastemåned). Da Muhammedanere som bekendt ikke drikker alkohol, men til oser af the, gerne med mynteblade, går landets vinproduktion hovedsagelig til eksport. Dog bliver en stor del af landets drueproduktion tørret til rosiner.

Menu:

Tajien nta djiadjia
Poulard med olien

Til 4 personer
 1 poulard, ca. 1,5 kg
 3 spsk. olivenolie
 2 løg - snittede
 2 fed hvidløg - snittede
 1 tskf. salt
 1/4 tskf. kurkuma
 1 tskf. safran
 ½ tskf. ingefær
 Sort peber
 1/4 l. hønsebouillon
 1 kop hvidvin
 2 citroner
 200 gr. sorte oliven

Tilbehør:

350 gr. ris
 1 lille dåse små ærter - blandes med risene når de er færdige.

Tilberedning:

1. Poularden deles i 8 stykker.
2. Olien varmes i en stor mgryde eller bradepande.
3. Poulardstykkerne brunes på alle sider.
4. Løg, hvidløg og salt tilsættes.
5. Kurkuma, safran og ingefær tilsættes.
6. Det hele steger ca. 10 min., mens kødstykkerne vendes jævnlige.
7. Varm hønsebouillon i en anden gryde.
8. Bouillon hældes over kødet.
9. Citronerne vaskes og skæres i kvarte (tag ker-

nerne ud) og hældes i gryden.

10. Hele retten steger nu ved svag varme i ca. 30-40 min. Når poulardkødet er mørt er retten klar.
11. Tag stenene ud af hver oliven.
12. Når poularderne er møre anrettes stykkerne på et varmt fad.
13. Olien varmes og lægges omkring poularden sammen med citronstykkerne. Hold det hele varmt på komfuret.
14. Sauce smages til og jævnes evt. med lidt kartoffelmel.
15. Hæld sauce over kødet og servér.

Vine:

AOC vine fra regionerne:

1. Gharb
2. Casablanca
3. Meknes-Fes



Forord:

Det traditionelle israelske eller jødiske køkken bestemmes fremfor alt af religionen. I vore dages Israel, den moderne stat, hvis befolkning er strømmet til landet fra hele verden, er denne tradition rigtig nok lidt løsere i det. For sammen med de ældre ortodokse mennesker lever de unge, hvis bånd til den hellige skrifts madlove ikke er de snævre og strenge. Kosher-køkkenet stillet mange regler op for jøderne. "Kødmat" og "mælkemad" bliver kogt på forskellige konfurer, lavet i to forskellige gryder, spiset på forskellige tallerkener osv. Man må ikke blande dem med hinanden. Flæskekød og vildt står på forbudslisten, andre slags slagtedyr skal på kosker-manér slagtes efter religiøst ritual, kun græsspisende avlsdyr er tilladt. Efter mose-loven, som siger, at lammet ikke må koges i moderens mælk, venter rettroende jøder seks timer, efter de har spist kød, før de spiser en ret med mælk. Morgenmaden i Israel er meget righoldig. Man spider ud over Kaffe og brød, grøntsagssalater, æg, ost og frugt (mælkemad). Hovedmåltidet (til middag) består af suppe, kød, fisk, grøntsager og kompot eller frisk frugt (kødmat). Om aftenen spiser man igen "mælkemad", dvs. noget der ligner morgenmåltidet. Hverdagsdrik-

ken er koldt vand, men på sabbatten drikker man den lokale vin.

Israel er ét af verdens ældste vinlande, hvis ikke det ældste, hvilket vi har mange beviser på i Det Gamle Testamente. Landets vinkultur lå dog i dvale i de mange hundrede år landet blev styret af arabere, som bekendt ikke drikker alkohol. Med jødernes tilbagevenden til landet fra starten af dette århundrede, startede man genopbygningen af den rige gamle vintradition. Det har betydet, at man i dag har en anseelig produktion, hvoraf en stor del går til eksport.

Menu:

Hazilim memulaim
Farserede auberginer

Til 4 personer

4 auberginer (15-20 cm)
700 gr. hakket oksekød
3 mellemstore løg
Olie - til stegning
250 gr. champignon
Salt og peber
2 skiver bacon
2 tskf. kummin
4 tskf. oregano
1 bouillonterning - okse
1 dåse flåede tomater
1 lille dåse tomatpuré
1 kop rødvin
3-4 fed hvidløg
8 skiver ost

Salat:

Kinakød, grøn peber, agurk m. olie-eddike dressing

Pitabrød

Dessert:

Frugt

Tilberedning:

1. Ovnen forvarmes til 200 grader.
2. Stilkene skæres af auberginerne, de flækkes på langs og knides godt med salt.
3. Løg og champignon hakkes og brunes i olie.
4. Det hakkede kød kommes i og det hele brunes godt.
5. Tilsæt peber, oregano, kummin og 2 fed knust hvidløg.
6. 1 kop bouillon tilsættes + lidt tomatpuré.
7. Det hele koger godt igennem ved lavt blus til konsistensen er passende (ikke for våd). Smages evt. til med salt.
8. Tør auberginerne godt af og skræl så meget af auberginekødet ud med en ske, at der er ca. 1 cm tilbage.
9. Auberginekødet skæres i terninger og hældes i kødblandingen, hvorefter det snures med et stykke tid.
10. Auberginerne lægges i et ovnfast fad og farsblandingen fordeles i "bådene". Stilles i ovnen.
11. Det sidste løg hakkes, bacon skiverne skæres i små stykker og brunes let i lidt olie.
12. Flåede tomater og tomatpuré tilsættes, herefter

vin, bouillon og 1 fed hvidløg. Lad det koge nogle minutter.

13. Smag til med salt, peber og oregano.
14. Tomatsaucen hældes over auberginerne. Stilles i ovnen ca. 30 min.
15. En osteskive lægges over hver aubergine. Gratineres 15 min i ovnen ved 250 gr.

Vine:

1. Adom Atic, rød, halvtør
2. Daphna, hvid, halvtør
3. Grenache, rosé, halvtør
4. Sauvignon Blanc, tør
5. Cabernet Sauvignon, Selected, rød, tør
6. Muscatel, dessertvin

Hermed sluttede 3 fantastiske halvår i skolekøkkenet på Østre Skole i Grenå.