

# Kartoffelmad klassik og en øl

**Personas:**

Den ældre

**Relevante opskrifter:**

Rugbrød, klargøring

Majonæse

Bløde løg

**Serveringens indhold til en person:**

Rugbrød	1 skive delt i to
Majonæse	20 g
Nykogte afkølede kartofler	100 g
Bløde løg	50 g
Ristede løg	10 g
Rå løg i tern	20 g
Grønt	1-2 slags

**Serveringsinspiration fra Verdensudstillingen i Spanien 2008****Serverings udstyr:**

Tallerken

3 små patentglas

Pålægsgaffel

2 teskeer

Bestik

Serviet-ring og serviet

**Måltidsværten:**

Når gæsten har bestilt – udleveres pegesmagebog.

Dæk op med bestik, og serviet i ring.

Stil de tre glas med løg op foran gæsten, og fortæl om løgene.

Server de smurte kartoffelmadder.

Gæsten pynter selv med løgene.



---

# Majonæse

---

Antal portioner	
Portionsstørrelse	
Færdig mængde	ca. 1 kg
Tilberedningstid	10-15 min
Kernetemperatur	

---

## Ingredienser:

---

Pasteuriseret æggeblomme	1½ dl
Salt	1½ tsk
Æbleeddike	2 spsk
Smagsneutral raps olie	8 dl
Sennep	2-3 tsk
Peber	

---

## Metodebeskrivelse:

- Pisk æggeblomme godt med salt og tilsæt eddike.
- Olien tilsættes dråbevis, indtil æggeblommen bliver tyktflydende, derefter i en tynd stråle under fortsat piskning.
- Smag til med salt og peber.



---

## Bløde løg

Antal portioner	10
Portionsstørrelse	50 g
Færdig mængde	ca. ½ kg
Tilberedningstid	30 min
Kernetemperatur	

### Ingredienser:

Rødløg i skiver ½ cm tykkelse	0,75 kg
Olie	¼ dl
Salt	1 tsk
Peber	
Kirsebæreddike	1-1½ spsk

### Metodebeskrivelse:

- Steg løgringene bløde i olie, uden de tager farve.
- Smag til med salt, peber og eddike.
- Afkøles.

# Frikadeller, stuvet spidskål, spidskålssalat



## Personas:

Kantinebrugeren, David

## Relevante opskrifter:

Frikadeller  
Spidskål, stuvet  
Salat til Davids frikadeller  
Vinagrette



## Serveringens indhold til en person:

Frikadeller	3 stk af 60
Kogte kartofler	250 g
Spidskål, stuvet	250 g
Spidskålssalat med radisser og dild	100 g
Kryddergrønt	10 g
Evt. sennep	

## Serveringsinspiration fra Verdensudstillingen i Spanien 2008

### Serverings udstyr:

Tallerken oval dyb  
Bestik  
Sort lang bakke  
3 stk. (smør) skåle

### Måltidsværtten:

Når gæsten har bestilt udleveres pegesmagebog.  
Anret bakken og stil den foran gæsten.  
Sæt tallerkenen med frikadeller og kartofler foran gæsten.  
Spørg om du skal færdig anrette. Hvis ja hælde du den stuede spidskål i mellemrummet.  
Frikadeller/kartofler og spidskålssalaten i en stribe derover. Drys med kryddergrønt.  
Spørg om gæsten vil have rugbrød og sennep til.



# Frikadeller

Antal portioner	10
Portionsstørrelse	3 stk. a 60 g
Færdig mængde	
Tilberedningstid	
Kernetemperatur	75 grader

## Ingredienser:

Kalvemellemskært	530 g
Løg	65 g
Svinebov	530 g
Salt	15 g
Æg	125 g
Hvedemel	105 g
Peber	4 g
Letmælk	5,5 dl
Smør	35 g
Olie	35 g

## Metodebeskrivelse:

- Kød og løg hakkes.
- Kalvekød og svinekød røres grundigt med salt.
- Æg, hvedemel og peber tilsættes.
- Letmælk tilsættes lidt efter lidt, til farsen har en passende konsistens.
- Farsen røres grundigt evt. med et par pauser.
- Farsen hviler på køl ca. 1 time.
- Smag og konsistens kontrolleres ved en stegeprøve.
- Formes til frikadeller og steges i smør og olie ca. 7 min. på hver side.

*Bemærkning: Frikadeller kan også brunes på pande og færdigsteges i ovn.*



## Spidskålstuvning, opbagt

Antal portioner	10
Portionsstørrelse	2½ dl
Færdig mængde	2½ l
Tilberedningstid	
Kernetemperatur	

### Ingredienser:

Spidskål	1,75 kg
Smør	60 g
Hvedemel	80 g
Letmælk	8,75 dl
Spidskålvand	2½ dl
salt	15 g

### Metodebeskrivelse:

- Spidskål koges i letsaltet vand, til det er mørt, men stadig sprøde.
- Vandet hældes fra og gemmes, spidskålen dampes tørre.
- Smør smeltes uden at tage farve.
- Mel røres hurtigt i.
- ⅓ af letmælken tilsættes under kraftig omrøring med piskeris.
- Resten af letmælken og spidskålvandet tilsættes lidt efter lidt under kraftig omrøring med piskeris.
- Stuvningen koges 5-10 min. under omrøring.
- Salt tilsættes.
- Spidskålen tilsættes stuvningen og varmes godt igennem.
- Smages til.

*Bemærkning: Stuvningen kan drysses med persille ved serveringen.  
Serveres med sprød kålsalat, se "Salat til Davids frikadeller".*



---

## Salat til Davids frikadeller

Antal portioner	10
Portionsstørrelse	ca 100 gram
Færdig mængde	ca 1 kg
Tilberedningstid	
Kernetemperatur	

### Ingredienser:

Spidskål, fintsnittet 2-3 mm!!	800 g
Radiser i skiver 2 mm	175 g
Dild uden stilk, fint skåret	25 g
Salt og peber	
Evt. vinaigrette	

### Metodebeskrivelse:

- Vend grøntsager med krydderurt og krydderier.
- Lige før servering smages til med vinaigrette.



---

## Olie-eddike-dressing - Vinaigrette

### Antal portioner

Portionsstørrelse:	1-2 tsk
Færdig mængde:	ca. 1 l
Tilberedningstid:	5 min
Kernetemperatur:	

### Ingredienser:

kold presset rapsolie	2 dl
smags neutral rapsolie	6 dl
æbleeddike	2 dl
salt	2 tsk
stødt peber	1-2 tsk
dijonsennep	6 tsk

### Metodebeskrivelse:

- Alle ingredienser piskes sammen i en skål – eller rystes sammen i en flaske eller glas med låg.

# Kyllingelår, kartofler, rabarber m.m.

**Personas:**

Barnet

**Relevante opskrifter:**

Rabarbersirup

Rugbrødskrummel

**Serveringens indhold til en person:**

Kyllingelår, stegt	1 stk
Brasede kartofler	100 g
Rabarbersirup	½ dl
rugbrødskrummel	20 g
Fingergrønt, agurk, kina radisse, salat	Min.100 g

**Serveringsinspiration fra Verdensudstillingen i Spanien 2008****Serverings udstyr:**

Bakke

Dækserviet, som kan foldes til en manchete

Tallerken

3 stk. dl mål

**Måltidsværten:**

Bakke med dækserviet, rabarbersirup, og rugbrødskrummel sættes foran gæsten.

Fortæl gæsten at han/hun skal folde manchetten, som en del af "legen".

Kyllingelår og kartoffel serveres på tallerken fra køkkenet.



---

# Rabarbersirup

Antal portioner	ca. 10
Portionsstørrelse	ca. ½ dl
Færdig mængde	ca. ½ l
Tilberedningstid	ca. 40 min
Kernetemperatur	

## Ingredienser:

Rabarber, fine 2 cm. Stykker	425 g
Sukker	150 g

## Metodebeskrivelse:

- Rabarber lægges i et ovnfast fad eller bradepande.
- Sukker drysses over.
- Dækkes med låg eller folie.
- Mørner i ovnen ved 150 grader ca. 20-30 min.
- Folie/låg fjernes og rabarberne omrøres.
- Bages videre 15 min. uden folie/låg.
- Kompotten blendes.

Bemærkning: 1 l rabarberkompot passer til ½ gastronom.



---

# Rugbrødskrymmel

Antal portioner	35
Portionsstørrelse	20
Færdig mængde	700 g
Tilberedningstid	ca. 30 min
Kernetemperatur	

## Ingredienser:

rugbrød, daggammelt	500 g
rasp	500 g
Persille, rensset, fri for stilk, finthakket	1 bdt.
salt	

## Metodebeskrivelse:

- Rugbrød blendes til krumme.
- Rugbrød tør-ristes i ovnen ved 90 grader.
- Rasp og krumme blandes, køler ned.
- Opbevares i beholder med tætsluttende låg.
- Ved anretning en passende mængde af krumme /raspblandingen med finthakket persille og salt.

# Marineret sild og nye kartofler

**Personas:**

Patienten

**Relevante opskrifter:**

Dild crème fraiche

**Serveringens indhold til en person:**

Kogte kartofler	120-140 g
Creme fraiche	½ dl.
Marinerede hvide sild	Ca. 50 gram
Rødløg i tynde ringe	8 ringe
Kapers	1 tsk.
Kartoffelchips	8 stk.
Rugbrødspinde – ristet – lægges ved siden af på bakken	50 g
Romaine salat, eller Batavia	Ca 40 g
Evt. friske Dildkviste – de skal være friske	

**Serveringsinspiration fra Verdensudstillingen i Spanien 2008****Serverings udstyr:**

Oval tallerken  
Dyd tallerken  
vandglas  
Bestik

**Måltidsværten:**

Når gæsten har bestilt sin mad – afleveres pixibogen.  
Anret foran gæsten og spørg om du må komme dildcremefrichen på.  
Fortæl hvad det er du anvender i retten – og at dette er en moderne version af en klassisk dansk sommerspise.



## Dild Crème Fraiche til Elsa's marinerede sild

Antal portioner	10
Portionsstørrelse	½ dl
Færdig mængde	½ liter
Tilberedningstid	10 min
Kernetemperatur	

### Ingredienser:

Crème fraiche	½ l
Dild, fint skåret	½ bdt
Citronsaft	½ spsk
Salt	½ tsk
Peber	

### Metodebeskrivelse:

- Crème fraiche røres med dild, citronsaft, salt og peber.