

# Opskriftsamling

Bjørn Nørgaard

April 28, 2021

## **Indledning**

En samling af opskrifter, hvordan jeg laver dem og hvad jeg propper i. Good luck.

## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Lasagne</b>	<b>3</b>
1.1	Ingredienser . . . . .	3
1.2	Sovs . . . . .	3
<b>2</b>	<b>Tomatsalat</b>	<b>5</b>
2.1	Ingredienser . . . . .	5
2.2	Fremgangsmåde . . . . .	5
<b>3</b>	<b>Uæltet brød</b>	<b>6</b>
3.1	Ingredienser . . . . .	6
3.2	Grej . . . . .	6
3.3	Fremgangsmåde, Dag 1 . . . . .	6
3.4	Fremgangsmåde, Dag 2 . . . . .	6

# 1 Lasagne

En lækker lasagne baseret på en kombination af alle de opskrifter jeg kunne finde.

## 1.1 Ingredienser

Jeg smider alt dette i min udgave, men drop endelig hvad du ikke kan lide. Vi gider ikke lave monay eller plader fra bunden. Så dem køber vi for at vinde tid.

- Løg x 2
- Hvidløg x 4
- Olivenolie x 2 spsk
- Oregano x 2 tsk
- Gulerod x 4
- Bladselleri x 5 stænger
- Squash (revet)
- Aubergine (revet)
- Tomatpuré x 1 dl
- Hakkede tomater x 2 dåser
- Rødvind x 1 dl
- Hakket oksekød x 500g
- Timian x 1 tsk
- Basilikum x 1 tsk
- Oksebouillon x 1½ dl
- Ost x 2 poser revet
- Rasp x 1 pose
- Lasagneplader
- Monaysause
- Peber & Salt

## 1.2 Sovs

Det er lagsagne... Smid det hele i en gryde i to timer - hvis det er for svært, så læs videre. Let den vigtigste del. Følg nu med.

**1. Løgløg, hvide løg og olie oliven** Start med at pille og hakke løg og hvidløg fint og steg det i lidt olivenolie let på en pande uden at det tager farve.

**2. Kød og vin** Tilsæt kødet og lad det stege med, til alt kødet har taget farve Hæld rødvin ved og lad det boble med et par minutter.

**3. Tomat, fond og urter** Tilsæt hakket tomat og oksefond og rør det hele sammen Bind dine krydderurter sammen (du har nu lavet en bouquet garni) og læg ned i gryden.

**4. Simre, slumre, simmer** Lad det hele simre til det det ikke er for flydende, og egner sig til lasagne (45-50 minutter).

**5. Beper og zalt** Smag til med salt og peber (og evt. lidt chili hvis du vil give det et pift).

**Bonus** Evt. tilføj mørk balsamico eller en anden god eddike, hvis du synes saucen mangler syre.

## 2 Tomatsalat

En farverig skål med tomat, mozzarella og alt hvad jeg ellers kunne finde på.

### 2.1 Ingredienser

Opskriften er opstået som en uhellig kombination af adskillige andre som jeg fandt på nettet.

- Cherrytomater  $\times$  600g
- Mozzarella  $\times$  300g
- Rødlæg  $\times$  1
- Fetaost  $\times$  200g
- Frisk basilikum
- Olivenolie
- Balsamico eddike
- Citronsaft
- Peber & Salt

Det kan være meget fristende at smide mere end ét rødløg i, men for første gang i historien skal man lige tæmme følelserne og forholde sig i ro. I denne opskrift smager det skidt virkelig igennem, så **slap af** med løgene.

### 2.2 Fremgangsmåde

Det er lagsagne... Smid det hele i en gryd i to timer - hvis det er for svært, så læs videre. Let den vigtigste del. Følg nu med.

**1. Hak og bland** Brug en salatslynge eller

**Bonus** Oliven gør sig godt ved siden.

## 3 Uæltet brød

Lækkert lyst, tæt og svampet brød, som ikke skal æltes. Overhovedet.

### 3.1 Ingredienser

Efter at lave konsulteret internettet lader dette til at være opskriften på sejr.

- Hvedemel  $\times$  400g
- Sukker  $\times$  10g
- Gær  $\times$  1g
- Vand  $\times$  300g
- Salt  $\times$  10g
- En 6. ting, som gør listen pæn.

Vandet skal være rumtemperatur. Så tjek det, før du dræber gæret!

### 3.2 Grej

Denne gang skal vi bruge noget ikke alle har - så tjek at du har følgende.

- En rimelig stor støbejernsgryde med låg.

### 3.3 Fremgangsmåde, Dag 1

Vi ælter ingenting, men tingene skal nu blandes alligevel. Livet er hårdt.

**1. Bland de tørre sager** Der er ikke så meget andet at sige. Brug 10 sekunder og værdsæt at du næsten er færdig.

**2. Tilsæt de våde sager** Bland det hele indtil det hænger sammen og der ikke meget mel på siderne af skålen. Hvis det tager dig mere end 30 sekunder prøver du for hårdt. Se Figur 1 på Side 7 du er i tvivl.

**3. Smid låg på** Det skal hvile i 12 til 24 timer, eller indtil det er fordoblet i størrelse. Tak for i dag - vi ses i morgen.

### 3.4 Fremgangsmåde, Dag 2

Vores baby er nu (forhåbentligt) vokset ti mindst dobbelt størrelse og har pruttet hele natten - hvilket gerne skulle kunne duftes.

**4. Forvarm hvad forvarmes kan** Du tænder ovnen på alt hvad den trække og smider din støbejernsfætter ind. Cirka 50 minutter senere forsætter du herfra.

**5. Fold dejen ind på sig selv** Hør nu efter. Det bliver et klisterhelvede. Der skal masser af mel på bordet! Den skal **ikke** (!) æltes, men bare lige foldes nogle gange. Gør det nogle få gange indtil den ligner en pæn dej med en stram overflade.

**6. Forbered afgang mod ovn** Ved at smide den på et velmelet stykke bagepapir og sprøjt den gavmildt til med vand. Sænk den så forsigtigt ned i din støbejernsgryde (pas nu på pølserne). Sæt læg på og efterlad i ovnen i 30 minutter før næste inspektion.

**7. La' det lig'** I mindst en time før du fucker med brødet. Alt er spildt hvis du rør den før - det skal ikke diskuteres.



Figure 1: Uæltet dej efter ikke at være blevet æltet.