

KLUBAFTEN MED SPISNING 5/3 KL 1800.



Se og hør Jørgen og Ninette`s sommertogt med Sjælland om styrbord

PROGRAM :

Kl. 1600: Opstart af madlavningshold for mænd, som fremover mødes en gang om måneden til god mad under Jørgen`s kyndige vejledning og social samvær.

Kl. 1800: Spisning af den tilberedte mad med Fruerne.
Menuen er Asiatisk svinemørbrad i sur sød sovs.


Kl 1900: 1. Halvdel af filmen

Kaffepause

2. Halvdel af filmen.

Pris pr. Person er 40,- med tilmelding til Søren 25704917 senest 1/3 af hensyn til indkøb.

Der medbringes egne drikkevarer og evt. yndlings køkkenværktøj.



Recepten:
Til 3-4 personer
1 svinemørbrad
1 rød peberfrugt
1 stor løg
1 tsk sovs
2 æg
En krog, rødder
1 tsk sukker
1 tsk sol
3-4 spsk. Maizena
2-4 dl. mayonaise til angring
Sovs:
4 spsk. hvidvineddike
8 spsk. kornvæddike
3 spsk. Worcestershire sauce
7 spsk. sukker
0 tsk. soyasovs
2 spsk. Maizena (som jamning)
Jambon

Svinemørbrad i sur/sød sovs
Skær svinemørbraden ud i stykker på 1/2 cm. Rens den røde peberfrugt og skær den i bånd. Skær løget i tynde bånd. Skol mayonaise, fjern storken (indhul) og skær frøklædet i samme størrelse tern som peberfrugten og skær rødder. Pisk de to æg med 1 tsk spsk kold vand. Tilføj en krogslid mælk, sukker og sol. Tilføj svækender og blænd det godt.
Varm olien op i en wok eller fyldt pande. Vend hvert stykke kød i Maizena og steg det i den varme olie i ca. 2 minutter. Tag kødet op med en hubbe og læg det på køkkenrulle på en tallerken. Stog løg og grøn peberfrugt i et minut i olie. Tag det op med en hubbe. Varm 3 spsk olie op i en ny gryde. Hæld ingredienserne til sovs i gryden (indtøjet Maizena) og varm det hele godt opnem under omrøring. Jævn med Maizena til ønsket konsistens. Lad den koge igennem i et minut ved svag varme. Tilføj svækender, grøn peber, løg, sovs og vend det hele sammen.

Kilkenny Kilkenny Irish Beer er en overgået irsk øl af den bedste kvalitet. Øllen har en tydelig rødlig farve med et kornet udseende, hvilket er den gennemsnitlige størrelse, der er topet med på øllet. Øllen er af høj kvalitet, mild og hvidtøllet. Smagen er behagelig sødlig med en fin afsluttende bitterhed. Er rigtig god kombi med et fint måltid.

