

Bålmadsworkshop

Ved PH outdoor



www.outdoorkursus.dk

Opskrifter fra bålmadsworkshop 17 november

Forret

Brød i Dutch oven:

- 50 g surdej
- 225 g vand
- 50 g ølandshvede
- 250 g hvedemel
- 8 g salt

Surdej og vand blandes. Herefter blandes melet i og det røres til en jævn dej. Rør i dejen efter 2 timer og tilsæt herefter saltet.

Rør i dejen et par gange herefter og lad det stå natten over.

Dutch oven varmes op i et stort bål, så den er gennemvarm. Mens gryden står i bålet, skal dejen ud på bordet med rigeligt mel på både bund og overside. Herefter lægges dejen i gryden.

Sæt gryden med låg på i yderkanten af bålet. Herefter skal gløder og nyt brænde oven på låget. Det er vigtigt, at der hele tiden er gang i bålet ovenpå gryden for at holde gryden varm. Det tager 45 min til 1 time at bage brødet færdigt.

Marinade til fisk

- Hvidløg
- 1 Bundt dild
- 1,5 dl olie
- 0,5 dl vand
- Salt/Peber

Lav en pensel ud af de krydderurter, der er til rådighed. Brug evt. en alm pensel. Hak hvidløg og persille helt fint og rør det sammen med væske og salt/peber. Brug penslen til at pensle fisken med marinaden under stegningen.

Fisk

- 1 fisk
- 1 planke med kiler

Bor små huller i planken og snit nogle små kiler, som passer ind i hullerne. Sæt herefter hele fisken fast med kilerne. Brug evt. en filet.

Sæt fisken så langt væk fra bålet, at du kan holde hånden der i 20 sek. uden at du brænder dig. Lad fisken stå til den er tilberedt.



Forret

Bål aioli:

- 2 æggeblommer
- 4 dl Smagsneutral olie
- 1 spsk sennep
- 2 spsk eddike (f.eks. æblecider eddike)
- 1 helt Hvidløg
- 1 Citron
- Salt og Peber

Hvidløg og citron halveres og lægges ned i gløderne til de har fået farve. Herefter tages de ud og køles af.

Rør herefter æggeblommer, sennep, eddike og citronsaft sammen. Når det er pisket godt sammen, hældes der lidt olie i ad gangen. Sørg for at olien bliver pisket ud hele tiden, før der hældes mere i.

Skær det sorte af hvidløgene og hak dem fint. Hæld derefter den mængde hvidløg i mayonnaisen, som passer til dit temperament.



Hovedret

Salt dej til saltindbagt due

- 750 g. Salt
- 750 g. Mel
- 5 dl. Vand
- 1 æggehvide

Bland ingredienserne i en stor skål til det har en ensartet konsistens og senere kan rulles ud i et tynd lag. Lad dejen hvile i ca. en time.

Saltindbagt due

- 1 stk. due (Ca. 500 gram)
- 1 kvist Timian
- 1 kvist Rosmarin
- Salt og peber

Tag din saltdej og rul den ud til et tyndt lag (ca. 1 cm tyk) og del den i 2 stykker, så der er til 2 duer i en portion saltdej.

Rens duen og fyld den med krydderurter.

Duen pakkes nu ind i saltdej - sørg for, at der ikke er huller i dejen.

Duen skal ind midt i bålet. Der skal helst være gløder OG flammer. Den skal være i bålet i 30 min, og trække i 20 min. Den vil blive sort, så vær ikke urolig.

Halver duen og anret den, sammen med de øvrige ingredienser.

Perleotto

- 4 dl. Perlespelt
- 7,5 dl. Kalvefond
- 2 dl. Portvin
- 50 g smør
- 4. spsk creme fraiche
- 0,5-1,0 L lunkent vand

Kog perlespelten sammen med kalvefonden i ca. 25 min eller til alt væden er fordampet.

Tilsæt portvinen mens der røres rundt

Kom smør i og til sidst creme fraiche.

Smag til med salt og peber.



Hovedret

Bålbagte rodfrugtsalat

- 8 rodfrugter
- 1 dl. frisk bredbladet persille
- 40 g fast salt ost
- 0,5 rødløg

Dressing til salaten

- 2 spsk. Olivenolie
- 1 tsk. Sennep
- 2 tsk. Honning
- 1 spsk. æbleeddike

Rodfrugterne skal tilberedes i åben ild og de ligges derfor ind i gløderne. De skal have omkring 20 min. eller indtil de er møre.

Vask Persillen og hak den groft. Skær rødløg i små tern. Tag en kartoffelskræller og lav små flager af osten til at lægge oven på salaten.

Bland ingredienserne til dressingen i et glas.

Når rodfrugterne er møre tages de ud og skrællen og det brændte skæres fra, så der kun er det møre kød tilbage. Læg dem på et fad og anret med persillen, rødløgene og top med osten. Hæld dressingen over inden servering.

Svampesovs med rødvin

- 250 g Bacon
- ½ fl. Rødvin
- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 bundt Krydderurter
- 250 g Svampe
- 250 ml Fløde

Steg bacon af. Hæld en halv flaske rødvin over og læg krydderurter på. Lad vinen reducere til 1/3. Grill svampene på bålet. Skær herefter i mundrette stykker og put dem op i sovsen. Hæld herefter fløde i og lad det koge op.

Smag til med eddike og salt/peber.



Dessert

Vafler over bål

- 1 spsk sukker
- 1 æg
- 2,5 dl vand
- 2 dl mælk
- 3,75 dl hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 125 g smeltet smør
- et drys salt

Det hele blandes og hældes gennem en si (så slipper man for at vente i 1/2 time og for klumper i dejen). Vaffeljernet pensles med lidt olie eller smeltet smør og varmes godt op og dej hældes på. Steg vafelen den er gylden.

Lad være med stable vaflerne, da det gør dem bløde.

Flamberet æbler

- 1 æble pr. mand
- 100 g brun farin
- 50 g smør
- 0,5 dl spiritus (rom eller en stærk likør, så man kan flambere med den)

Halver æblerne og tag kernehuset ud. Smelt smør på panden og læg æblerne med skærefladen ned mod panden. Lad æblerne stege ved lav varme i 5 min. Herefter tilsættes den brune farin, lad den karamellisere. Når æblerne er møre hældes spiritussen over den varme pande og der sættes ild til dampene.

Frisk vanille creme

- 2 dl Creme Fraiche
- 2 tsk vanilje sukker
- 1 citron
- bundt citronmelise

Citronmelissen hakkes i små stykker og blandes sammen med de andre ingredienser.

