



Gæstekok den.27.9.2017

Dagens menu var Gule ærter med grisehaler og sprængt nakkefilet og så havde vi glæde af Karens vejledning i køkkenet.

Ideen opstod en hyggelig eftermiddag over en kop kaffe, hvor vi sad og snakkede om forskellige forslag til månedens menuplan og her var Karen hurtig og foreslog en ret, som ikke er så almindelig nu til dags, nemlig grisehaler. I køkkenet er damerne glade for kreative forslag, så Karen blev valgt som månedens gæstekok og her kan du læse hvordan Karen ville gribe den ret an.

Karen havde flere forslag til hvordan man kan servere grisehaler, f.eks. som tilbehør til grønkålssuppe, brunkål, stuede kartofler og så selvfølgelig til gule ærter.

Karen lægger vægt på at man har forskellig smag, men der er stort set kun en måde at lave gule ærter på. Først sætter man grisehalerne og det andet kød i kog, hvorefter man skummer af og tilsætter krydderier efter smag og Karen foreslår, salt, peber, laurbærblade, porretop og selvfølgelig frisk timian, hvis man har det. Karen foreslog at koge på grisehalerne i ca. 1½ time.

Kartofler, gulerødder, pastinak og porrer blev tilsat og kogt og så var det tid til at tilsætte de gule ærter, som i vore dage er granulat, men stadig MØLLERENS GULE ÆRTER. Karen fortæller at man førhen satte de hele ærter i blød i et døgn, hvorefter de blev kogt helt ud i suppen.

Det blev en rigtig succesrig middag, som fik meget ros og når der serveres gule ærter med grisehaler, så hører der også en snaps til. Tilfældigvis havde socialudvalget møde her på Solhavecenteret og mon ikke de fik sig en middagsoplevelse ud over det sædvanlige.

Næste gang vi vil præsentere månedens kok, bliver i november måned, så hold øje i Solstrejftet og på opslagstavlerne.