

Opskrifter fra Karoline Trier

På Madskolen Karoline Trier deler vi ud af vores passion for og viden om mad, råvarer og fællesskaber, når vi afholder kurser i madlavning for både private og virksomheder.

For virksomheder

Kokkeskole

Gastronomisk teambuilding
med dine kollegaer



Flødebollekursus

Prøv kræfter med at lave
flødeboller fra bunden



Kagedyst

Konkurrer om, hvem der bliver den
næste mesterbager i din virksomhed



For private

Kagekursus

Fordyb dig i bageteknikker
for både børn og voksne



Grøn Mad

Få inspiration til grønnere
hverdagsmad



Bagekursus

Lær at bage saftige brød
og bløde gærdeje



Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

PASTA

GRUNDOPSKRIFT PÅ PASTA

300 g tipo 00 hvedemel

3 æg

1 tsk salt

Hæld mel på bordet, og lav en fordybning i midten.

Tilsæt salt i midten af melet, og slå nu æg ud i midten af melet. Ælt dejen til en glat og smidig dej - dette tager ca 10 minutter. Pak dejen ind i film, og lad den hvile på køl i 20-30 minutter. Rul dejen ud på en pastamaskine, eller med en kagerulle til ønsket tykkelse. Kør dejen på maskinen, så den bliver til strimler.

Kog pastaen i 3 minutter i boblende vand tilsat salt.



Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

GRØNTSAGSSOVS

400 g grøntsager
7 dl fond
3 fed hvidløg
2 løg
Olie til stegning
1 stor spsk tahin
1 tsk eddike
1 bundt krydderurter
Salt
Citron

Skær grøntsagerne i mindre stykker.

Kom grøntsagerne i en gryde med olie. Steg dem i 3 minutter.

Hæld fond over grøntsagerne og lad dem koge indtil de er helt møre - cirka 20 minutter.

Kom de kogte grøntsager og fonden i en blender og lad den køre til grøntsagerne er blevet en fin puré.

Tilsæt eddike, skyllede krydderurter og tahin. Blend igen.

Smag til med citron og salt.



Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

GRØNTSAGSBØFFER

150 g perlebyg
300 g grøntsag
1 løg
100 g havregryn
3 æg
1 tsk timian
1 tsk salt
Olie til stegning

Kog perlebyg i en gryde med rigeligt vand. Kog i 20 minutter.

Riv grøntsagerne fint og kom dem i en skål.

Pil og hak løget fint og kom dem i samme skål.

I samme skål kommer du perlebyg, havregryn, æg, timian og salt i.

Lad farsen hvile i 30 minutter.

Form bøfferne med hænderne og læg dem på et skærebræt.

Steg bøfferne på en pande med olie i cirka 4-5 minutter på hver side. Hold dem eventuelt lune på en bageplade i ovnen.



Karoline Trier

SMAG & BALANCE

BURGERBOLLER

BOLLER

5 dl vand
25 g gær
200 g revet grøntsag
2 æg
900 g hvedemel
40 g sukker
15 g salt
100 g blødt smør
Æg til pensling
Sesam til drys

Hæld vand i røremaskinens skål og opløs gæren i.

Tilsæt revet grøntsag, æg, hvedemel, sukker og salt.

Ælt det på en røremaskine, mens du tilsætter det bløde smør lidt ad gangen. Lad det køre i alt 10 minutter.

Hæld dejen ud på et bord med hvedemel. Tag en dejpalet og del dejen i 16 stykker - 8 på hver bageplade. Drys med sesam.

Lad dem efterhæve 1 time på bagepladerne.

Bag dem ved 180 grader i ca. 10 minutter.

Lad dem køle af på en bagerist.



Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

URTEMAYO

MAYONNAISE

1 æggeblomme

1 tsk sennep

1 spsk eddike

Salt

2 dl olie

1 bundt krydderurter

Pisk æggeblomme, sennep, eddike og salt sammen med et piskeris.

Tilsæt så olien lidt ad gangen i en tynd stråle, mens du pisker. Den skal blive helt stiv og meget fast, hver gang du tilsætter olie.

Hak krydderurterne fint.

Smag mayonnaisen til med salt og krydderurter



KARTOFFELMAZARIN

200 g smør
320 g sukker
6 æg
300 g kogte kartofler
300 g hvedemel
1 spsk vaniljesukker
2 tsk bagepulver

Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker, og kog dem møre i en kasserolle i usaltet vand.

Imens pisker du smør, sukker og vaniljesukker luftigt med en elpisker. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem grundigt med en gaffel. Lad dem køle lidt af. Tilsæt æggene i din sukkermasse - et ad gangen. Pisk godt mellem hvert æg - dejen vil se skilt ud. Tilsæt kartoffelmosen og pisk igen.

Tilsæt hvedemel og bagepulver og pisk kort igen.

Kom dejen i en smurt tærteform og bag ved 180 grader i ca 20 min. Lad kagen køle af i formen.

Tag kagen ud af formen og del den i lige store stykker. Pynt den med kompot og knas.

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

SPRØDT KNAS

1 dl havregryn
50 g kerner og nødder
1 dl sukker
50 g smør
½ tsk salt

Hak nødder og kerner groft. Rist kerner, nødder og havregryn på en pande ved middelvarme.

Når det dufter ristet og har taget farve, kommer du sukker i. Når det er smeltet, tilsættes smør og salt.

Steg videre til sukkeret karamelliserer og tager farve.

Spred ud på en bageplade med bagepapir og køl af.

Knæk stykker af ved servering.



Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

KOMPOT

TIL 20 PERSONER

800 g årstidens frugt eller bær
400 g sukker
4 tsk vaniljesukker
1 citron - skal og saft

Kom frugt/bær, sukker og vaniljesukker i en gryde og kog det op med låg på.
Lad det koge i cirka 5 minutter.
Blend med en stavblender, hvis kompotten er meget klumpet. Tilsæt citron.
Sæt på køl.

