

# madklubben derhjemme

## Weekendpakke d. 29.-30. januar

### FORRET

*Tilberedning: 10 minutter*

Stegt blomkål i citron, sesam og hvidløg.

Serveret med humus af edamamebønner med chili og olivenolie samt krydrede papadums

### HOVEDRET

*Tilberedning: 15 minutter*

Kebab af oksemørbrad, kylling eller falafel. Med kebabdressing, spidskålscrudité med koriander, bagt tomat, syltede løg og fladbrød

**DESSERT** - hvis du har tilvalgt denne

“Broken” cheesecake med syltede solbær, kiksecrumble med lakrids og citron



## Tilberedning og anretning

### FORRET

- 1: Lun blomkålene i en kasserolle eller 1 min i en mikroovn
- 2: Anret hummus på en tallerken eller i en skål
- 3: Anret blomkålene oven på hummus
- 4: Server sammen med papadums

### HOVEDRET

- 1: Kebab af oksemørbrad steges på en varm pande i lidt olie i 3-4 min. Krydr med salt og peber. Det må gerne få en fin stegeskorpe.  
Kebab af kylling steges på en varm pande i lidt olie i 3-4 min. Krydr med salt og peber. Det må gerne få en fin stegeskorpe.  
Falafel varmes i ovnen i ca. 4-5 min ved 175 grader. De skal varmes igennem.
- 2: Fladbrødet lunes i ovnen i 8 minutter ved 175 grader
- 3: Anret spidskål, kebabdressing og syltede løg i hver sin skål
- 4: Server den varme kebab i en skål sammen med det lune fladbrød og garnituren

### DESSERT

“Broken” cheesecake er klar til serveret. Ønsker man at anrette den i en skål så kan man sagtens det. Sørg for at komme helt ned under kagen med en ske når den skal løftes over i skålen.

Velbekomme!