

Postej af fugle og kartoffelmos

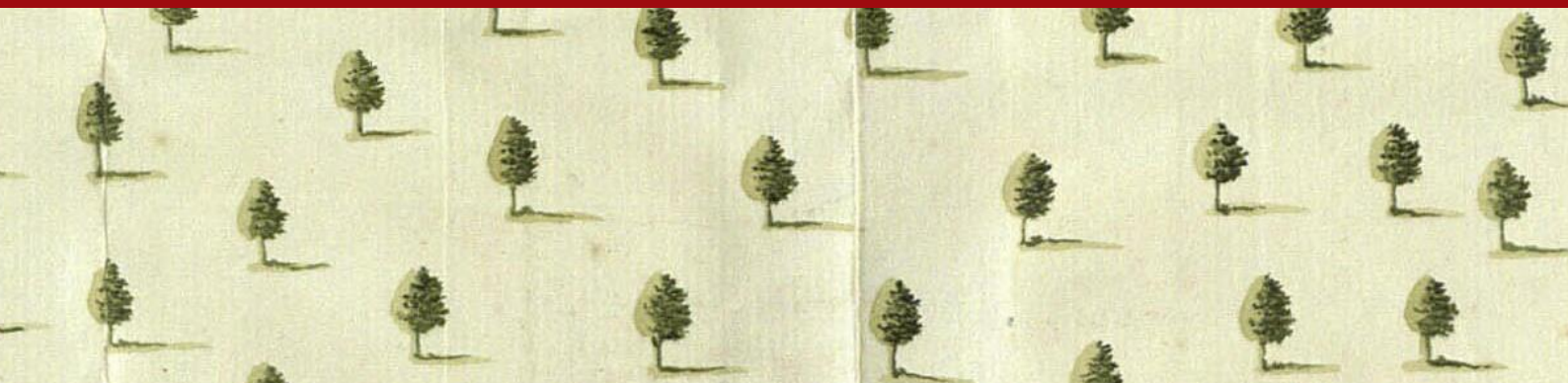
I skal

- ☉ tilberede en postej med kylling,
- ☉ tilberede en ret af kartofler,
- ☉ lave en præsentation af jeres retter, så kongen ved hvad han spiser,
- ☉ kløve brænde til jeres bål,
- ☉ sørge for løbende at vaske op og holde jeres køkken rent.

*O*pskrifterne til jeres retter findes på hver sit ark papir.

*J*eres råvare udleveres hos køgemesterens hjælper.

*J*eres ret skal serveres for Hans Majestæt kl. 12.00.



Postej af fugle

Ingredienser

Postejdej

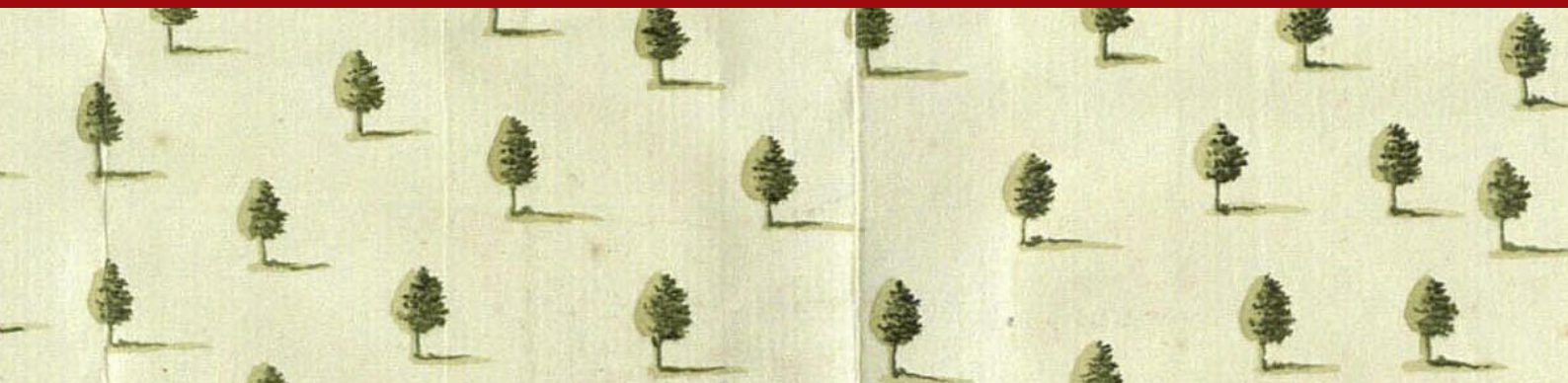
- ☞ 1 kg rugmel,
- ☞ ½ kg fint salt,
- ☞ vand,
- ☞ 2 æg til pensling

Postejfyld

- ☞ 1 hel kylling skåret i mindre stykker,
- ☞ 250 g smør,
- ☞ 6 løg,
- ☞ 2 tsk. timian,
- ☞ ½ tsk peber,
- ☞ ¼ tsk. nellike,
- ☞ ¼ tsk muskat,
- ☞ 1 tsk ingefær,
- ☞ ½ tsk. kanel,
- ☞ ½ kg mandler,
- ☞ samt lidt rosenvand.



Pieter Claesz: Stilleben af bord med postej og en kurv med vindruer. 1625.



Saltdej

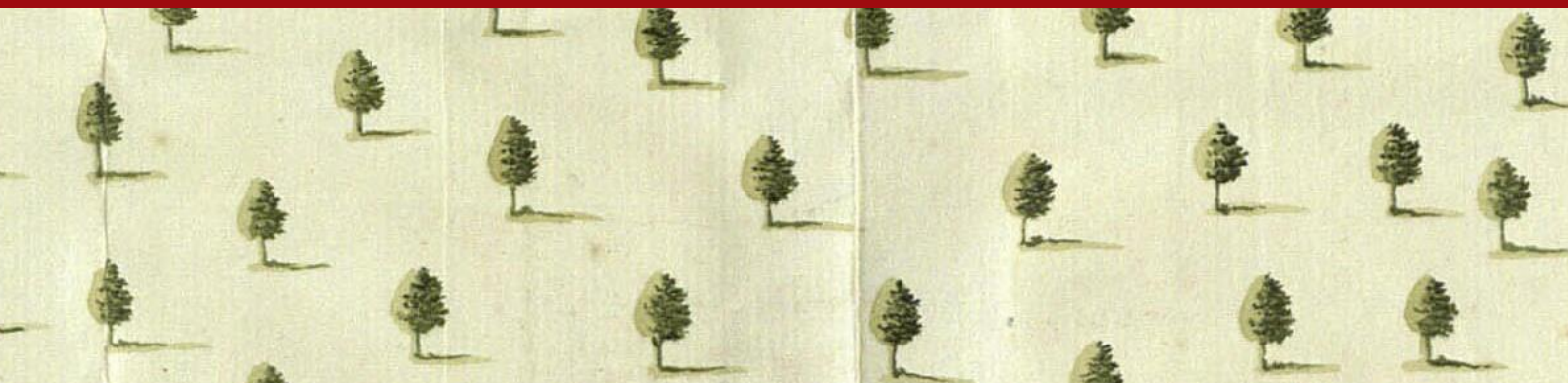
1. Rugmel og fint salt æltes sammen med lidt vand til en blød dej.
2. Beklæd en ildfast form med høj kant med ca. $\frac{3}{4}$ af dejen så den rager ca. 2 cm op fra bunden.
Resten gemmes til at forme låget.

Fyld

1. Kyllingen deles i 10 stykker:
Læg kyllingen på ryggen og skær vingerne af.
Vip lårene til siden og skær dem af i leddet ved skroget. Del låret i to.
Skær brystet fra ryggen: Fra bagende til halsen – bræk brystet af.
Skær igennem skroget langs rygbenet.
Del brystet i to.
2. Skær brystkødet i mindre stykker.
3. Løg hakkes groft og steges med kødet i smørret med hakkede mandler og krydderierne til det ca. er halvt færdigt.
4. Postejen samles ved at lægge fyldet på dejen og der formes et låg til at dække fyldet.
Tryk dejen godt sammen i kanterne.
5. Lav gerne en flot kant af ekstra dej som pynt f.eks. snoet eller flettet.
6. Prik et hul midt i dejen eller form en skorsten så dampen kan slippe ud.
7. Opvask!

Bag postejen

1. Bag postejen over bålet med god varme rundt om.
Placer gerne et metallåg på toppen med gløder på, så postejen får varme ovenfra.
 2. Når den er ca. $\frac{1}{2}$ bagt hældes lidt rosenvand over og den bages færdig.
1. Opvask!
 2. Servér!



Kartoffelmos

Ingredienser

- 🕒 5 kg kartofler
- 🕒 1½ liter mælk
- 🕒 200 gram smør
- 🕒 Salt og peber

Sådan gør I

1. Kartoflerne skrælles og lægges i en gryde dækket med vand.
2. Kog kartoflerne helt møre. Hæld vandet fra.
3. 1½ l. mælk koges op med 200 g smør i en gryde.
4. Kartoflerne knuses til mos - tilsæt mælken lidt ad gangen til passende konsistens.
5. Smag til med salt og peber.
6. Vask op!
7. Server direkte fra gryden.

