



## 'Dus med dådyr' - eksempel på løsning af gruppeopgaven

Dette ark viser et eksempel på, hvordan en gruppe elever har løst opgaven til 'Vildt og vovet'. Eleverne har sammensat en menu, som de kaldte 'Dus med dådyr'.

Eleverne har beskrevet, hvad menuen består af, lavet en arbejdsplan, beskrevet opskrifter til for- og hovedret samt illustreret, hvordan deres ret skal anrettes og serveres.

### Menu - 'Dus med dådyr':

#### **Forret:**

Grillet og marineret dådyrhjerte  
Grønkålssalat med granatæble  
Grønkålschips  
Persilleemulsion

#### **Hovedret:**

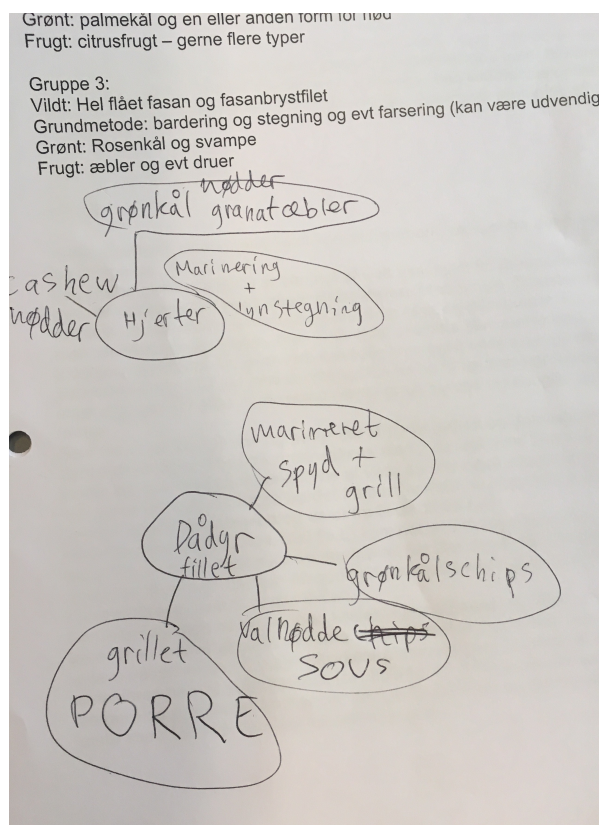
Grillet dådyr på spyd  
Jordkokke mos  
Grillet porre  
Valnøddesauce  
Bagte æbler og løg

#### Hvad skal vi bruge:

- Almindeligt køkkengrej
- Ingredienser til forret og hovedret

#### Arbejdsplan:

1. Tænd for ovnen
2. Jordkokke mos
3. Bagte æbler, løg og porre
4. Grønkålssalat
5. Rist cashewnødder
6. Rens grønkål til chips
7. Opvask
8. Marinade til hjerte og marinade til dådyr
9. Persilleemulsion
10. Grønkålschips
11. Gør kød klar
12. Valnøddesauce



Brainstorm i forhold til vildtret og ingredienser.

Foto: Helle Brønnum Carlsen





13. Gril dådyr spyd og pensel med marinade

14. Lynsteg hjerte og pensel med marinade

### Opskrifter – Forret

#### **Marinade til hjerte**

Ingredienser:

- Citron
- Akacie honning

Fremgangsmåde:

1. Bland ingredienserne sammen.
2. Hæld marinaden over hjerterne, mens de steges.

#### **Lynstegte hjerter**

Ingredienser:

- Dådyrhjerter
- Marinade

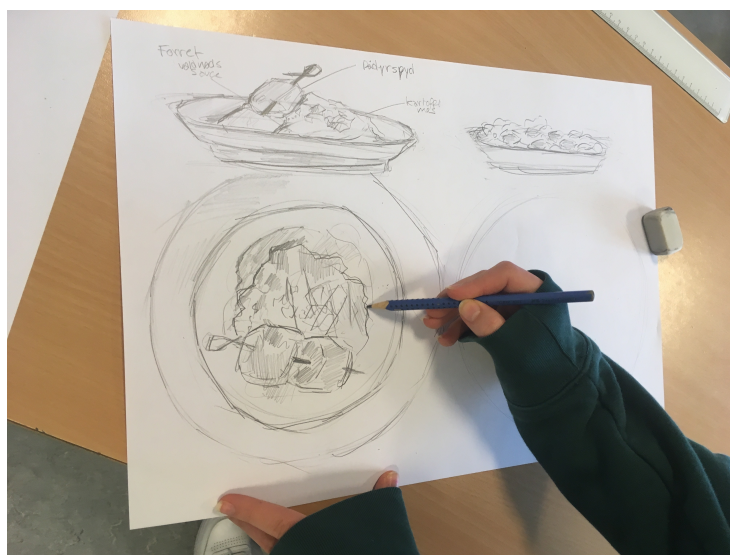
Fremgangsmåde:

1. skær hjerterne i mundrette skiver
2. steg på varm pande med olie
3. pensel med marinade

#### **Grønkålschips**

Ingredienser:

- 200 g grønkål
- Solsikkeolie
- Salt



Skitse af mad idé. Foto: Helle Brønnum Carlsen



**DANMARKS  
JÆGERFORBUND**



**Skoven i Skolen**



#### Fremgangsmåde:

1. Rib og skær den skyllede grønkål og tør den grundigt af i et rent viskestykke.
2. Varm olien op til 185-190 grader i en gryde. Hav altid et låg ved gryden parat, hvis olien selvantænder.
3. Frituresteg kålen lidt ad gangen i olien. Kålen er færdig, når den er gennemsigtig og mørk, men ikke sort.
4. Tag kålen op, læg den på fedtsugende papir, og krydr med salt.

#### Grønkålssalat

##### Ingredienser:

- 50 g mandler
- 50 g cashewnødder
- 300 g grønkål
- ½ løg eller rødløg
- 1 granatæble

##### Fremgangsmåde:

1. Hak mandler og cashewnødder groft og rist dem gyldne på en varm pande.
2. Hak grønkål og snit løget fint.
3. Halver granatæblet og pil kernerne ud.
4. Bland alle ingredienserne i en skål - undtagen cashewnødder. Gem dem som pynt til retten.

#### Persilleemulsion

##### Ingredienser:

- 1 bundt persille
- 1½ dl olie
- 1-2 æggeblommer
- ½ tsk. Salt
- Peber
- 1 tsk. Citronsaft

##### Fremgangsmåde

1. Skyl persille og blend den med olie, så den bliver til en grøn pesto.
2. Pisk æggeblomme sej med salt og peber.





3. Si olien.
4. Pisk olien i æggeblommerne dråbevis, så den bliver til en grøn mayonnaise.
5. Smag til og server den til grønkålschips.

## Opskrifter - Hovedret

### Marinade til dådyr

Ingredienser:

- Citron
- Acacie honning

Fremgangsmåde:

Rør citron og honning sammen til en marinade.

### Dådyr spyd

Ingredienser:

- 1 kvist frisk rosmarin
- 1 kvist frisk timian
- Marinade til dådyr

Fremgangsmåde:

1. Skær hvert filetstykke ud i stykker, og put dem på spyddene, krydr med salt og peber.
2. Pensl kødet med marinade.
3. Læg de friske krydderurter på panden, når det steger.
4. Lad spyddene starte på indirekte varme i ca. 6-8 minutter, derefter på direkte varme i ligeledes 6-8 minutter.
5. Pensl ofte kødet med marinade.
6. Stegetiden afhænger selvfølgelig af, hvordan man ønsker sit kød stegt, så den nævnte stegetid er kun vejledende.



Grupperne tilbereder deres ret i skolekøkkenet.

Foto: Helle Brønnum Carlsen



DANMARKS  
JÆGERFORBUND



Skoven i Skolen





## Jordkokke mos

### Ingredienser:

- 350 gram jordkokker
- 300 gram kartofler
- 1 dl olivenolie evt. lidt mindre
- Salt og peber

### Fremgangsmåde:

1. Skræl kartofler og jordkokker - gem evt. kartoffelskrællerne til chips!
2. Kom grøntsagerne i en gryde og hæld vand på til det dækker 3/4 af indholdet.
3. Kog jordkokker og kartofler uden låg til vandet er kogt ind til ca. 1 dl., og kartofler og jordkokker er møre – det tager cirka 25 minutter.
4. Tag gryden af varmen og tilsæt olivenolien.
5. Mos kartofler og jordkokker med en grydeske eller et piskeris.
6. Smag til med rigeligt salt og peber.
7. Server til f.eks. gryde- og simreretter.

## Grillet porre

### Ingredienser:

- 4 porre
- 3 spsk. Olivenolie
- Salt og peber

### Fremgangsmåde:

2. Skær porrerne igennem på langs og rens dem grundigt.
3. Læg dem i et ildfast fad, pensl med olivenolie, og krydr med salt og peber.
4. Grill porrerne i ca. 8 minutter til de er gyldne og møre.

## Valnøddesauce

### Ingredienser:

- ½ liter vand





- Valnøddekerner
- Østershatte
- Fløde
- 75 g Smør
- 2 finthakkede skalotteløg
- 4 dl Hønsbouillon
- Groft salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Bring vand og nødder i kog i en gryde.
2. Kog det ved kraftig varme i ca. 2 min.
3. Lad nødderne dryppe af i en sigte.
4. Lad smørret blive gyldent på en pande og steg løg og østershatte i ca. 3 min. - rør af og til.
5. Vend nødder og bouillon i svampene sammen med fløde og salt og peber.
6. Bring saucen i kog og kog den ved svag varme i ca. 1 min.- rør af og til.

### Bagte æbler og løg

Ingredienser:

- 3 æbler
- 3 løg
- 0,5 dl vand
- Timian-kviste
- Rosmarin-kviste
- Salt og peber
- Olie

Fremgangsmåde:

1. Pil løg og del æblerne lige over. Læg i en ildfast form.
2. Kom olie på og læg dem i formen sammen med vand.
3. Læg timian, rosmarin, salt og peber ved.
4. Bag løg og æble møre i ovnen i ca. 30 minutter.





*dus med dådyr*



Illustration af vildtretten 'Dus med dådyr', tegnet af elev Tanya Kosakul Højrup.



Den færdige ret. Foto: Helle Brønnum