Opskrift til trykkogning: Karamelliseret gulerodssuppe

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Trykkogning, Tekstur, Karamelisering

Introduktion:
Her finder du en opskrift på karamelliseret gulerodssuppe lavet gennem trykkogning. Lad eleverne følge opskriften, og lad dem smage undervejs for at tilegne sig forståelse af, hvordan en trykkoger kan fungere som del af en færdig opskrift.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne følger opskriften.

2 Snak undervejs gerne med eleverne om tekstur, udseende og smag.

Baseret på elevernes erfaringer fra eksperimentet fra sidste aktivitet – hvad mener de så, at der sker med de råvarer, som anvendes i retten? Kan de forudsige, hvordan de påvirkes? Hvorfor/hvorfor ikke?

3 Afslut i plenum med at lade eleverne fortælle om deres erfaringer.

Er der noget, der har overrasket dem? Hvorfor/hvorfor ikke?

Og hvordan er det nu lige, at en trykkoger fungerer - er der nogen, der kan redegøre for det?

Kopiark

Kopiark:
Opskrift- Trykkogt karamelliseret gulerodssuppe.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrift: **Trykkogt karamelliseret gulerodssuppe**

Når du begynder at eksperimentere med trykkogeren, vil du opdage, at mulighederne er uendelige. Her får du en opskrift fra Modernist Cuisine at home, hvor der bliver brugt trykkoger ved tilberedning af mange forskellige råvarer.

Karamelliseret gulerodssuppe (6 kuverter)

Ingredienser:

- *500 g skrallede gulerødder*
- ***110** g usaltet smør*
- *30 g vand*
- *5 g salt*
- *2,5 g bagepulver*
- *635 g frisk gulerodsjuice*
- *40 g usaltet smør (til blandingen)*
- *Salt (til tilsmagningen)*



Fremgangsmåde:

- *Fjern kernen af gulerødderne og skær gulerødderne i 5 cm stave*
- *Smelt smørret i trykkogeren*
- *Bland vand, salt og bagepulver og kom det ned til smørret sammen med gulerødderne og rør godt rundt*
- *Trykkog blandingen i 20 min.*
- *Ryst evt. gryden forsigtigt et par gange, mens den varmes op, så gulerødderne i sætter sig fast på bunden*
- *Fjern trykket fra trykkogeren, og blend blandingen til en glat puré*
- *Passér massen gennem en spidssigte*
- *Varm gulerodsjuicen op i en gryde, og sigt den gennem en spidssigte*
- *Bland gulerodsjuicen og gulerodspuréen, og giv det et opkog*
- *Tilsæt evt. vand for at tilpasse konsistensen*
- *Smag suppen til med salt*
- *Kom terninger af koldt usaltet smør i suppen og blend med en stavblender*
- *Servér med passende garniture*