



Vendia 2016

Foropgave

Dette års foropgave vil teste jeres kogekunst. I skal nemlig lave Boeuf saute Stroganoff.

Retten skal indeholde følgende ingredienser og skal tilberedes efter opskriften nedenunder.

Retten skal laves på løbet og til dette vil I få ingredienserne udleveret. På løbet vil I desuden få udleveret tre hemmelige ingredienser, der skal tilsættes retten, inden den serveres for dommerne.

I skal selv medbringe alt grej, I vil bruge til tilberedning og servering.

Opgaven kan maksimalt give 200 point og vil blive vurderet ud fra nedenstående kriterier:

- Smag og konsistens af retten
- Udseende af retten
- Hvor varm maden er, når den serveres

God fornøjelse med forberedelserne.

Boeuf saute Stroganoff, 1 pers.

- 200 g. oksekød i strimler
- Olie
- 30 gr. løg
- 50 gr. champignons
- 1 tomat
- 1 dl. kraftig fond
- Paprika
- 0,5 dl. creme fraiche
- Salt og peber
- Jævning
- Vand
- Ris



Vendia 2016

Oksekødet i strimler brunes på panden i varm olie.

Krydres med salt og peber, og tages af panden.

På panden sautes finthakket løg, tilsættes skiver af champignons, og sautes med tomat concasse.

Den kraftige fond tilsættes, og reduceres, monteres med creme fraiche og smages til med paprika.

Kødet vendes i saucen.

Retten serveres med ris.