



Jule-kødtærter

Denne canadiske juletærte (tourtière) findes i mange versioner. Fyldet er en blanding af flere forskellige slags kød, hvor kokken bestemmer, om blandingen skal indeholde svinekød, kalve-, oksekød eller fx vildt. Den kan laves med kødet skåret i små tern eller med hakket kød. Jeg tilføjer whisky, fordi det passer så godt til, og fordi det giver det ekstra touch.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 12

Ingredienser

Kødfyld:

- 4 løg
- 2-3 hvidløg
- 4 spsk. ande-/gåsefedt (eller olivenolie)
- 2 kg blandet kød (enten hakket eller i tern) - fx oksekød, kalvekød, svinekød og evt. vildtkød (fx rådyr)
- 3 spsk. whisky
- 2,5 dl kyllingebouillon
- ½ tsk. stødt muskatnød
- 2 kvsp. stødt nellike
- ½ tsk. tørret timian
- 1 laurbærblade
- 2 salvieblade
- ½ tsk. stødt kanel
- Havsalt og friskkværnet peber
- 3 store kartofler, skrællede og i tern

Dej:

- 1 kg hvedemel
- 500 g koldt smør
- 2 tsk. salt
- Ca. 2 dl koldt vand
- Smør til formene
- 1 æg og lidt sukker til pensling



Til denne ret anbefaler vi



Château Cailleteau Bergeron,
Blaye Côtes de Bordeaux,
Trad.

Château Cailleteau Bergeron
Bordeaux, Frankrig

Varenr. 1535036



Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal

Varenr. 4077436



Barbera d'Asti, Cà Nova
Viotti Vini
Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Altanza Rioja Crianza
Bodegas Altanza
Rioja, Spanien

Varenr. 3173136





Tilbehør: Chutney, æblemos, ahorn sirup og ja...
ketchup passer også rigtig godt.

Fremgangsmåde

Opskriften giver cirka 12 individuelle tærter eller 3 store tærter.

Fyldet:

Fyldet laves gerne flere timer eller et døgn i forvejen. Du kan vælge at bruge hakket kød eller at skære kødet i tern, brug evt. foodprocessoren til det.

Hak løg og steg det i en stor gryde ved lav varme i andefedt. Tilsæt de pressede hvidløg og alt kød (hakket eller i tern). Steg, indtil kødet er brunet. Tilsæt whisky, salt, peber og krydderierne samt bouillon. Tilsæt kartoffeltern. Rør godt rundt og lad simre i ca. 40 minutter. Smag til og juster med krydderier, salt og peber. Fjern laurbær- og salvieblade. Fyldet skal efterfølgende afkøles helt i køleskabet.

Dejen:

Dejen: Har du en røremaskine, kan du lave dejen i den. Start med at skære den kolde smør i tern og kom ternene i maskinen. Drys halvdelen af melet og salt udover. Rør langsomt, indtil det ligner en krummet dej og hæld herefter vandet i – en spsk. ad gangen, indtil dejen samler sig (helst ikke for meget vand). Pres dejen til en flad bolle og pak den i plasticfolie, før du sætter den på køl - i mindst 30 min. eller op til 3 dage før brug.

Del dejen i 24 stykker (eller 6 stykker, hvis du vil lave 3 store tærter). Rulle hvert stykke til en flad dejcirkel. Cirklen skal kunne dække en store muffinform (dem, hvor der er 6 muffinforme i en plade) og have lidt ekstra kant.

Tærterne:

Smør 12 store muffinforme eller individuelle tærteforme eller ildfaste ramekiner. Beklæd formene med en dejcirkel i hver. Der skal være en kant ud over selve formen. Kom kødfyldet i – helt op til toppen. Pensl dejkanten med lidt vand og dæk hver tærte til med endnu en dejcirkel. Pres kanterne sammen, så tærterne er helt lukket. Pynt toppen af tærten med ekstra dej – fx skåret i blade eller stjerner. Lav et par hak på den øverste dejcirkel, så dampen kan komme ud. Pensl tærterne med et pisket æg. Drys med lidt sukker.

Bag i en forvarmet ovn på 190° C, til dejen er flot gylden, ca. 45 minutter.

Frysetip: Har du fyld tilovers, dej eller bagt en tærte for meget? Så kan det hele fryses.