

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 16. MARTS 2022

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Fransk Løgsuppe med oste croutons.

1½ kg løg
3-400 g gruyere eller comtè ost
1-1½ l oksebouillon
1 glas hvidvin
1 lille glas cognac
balsamico
2-3 stk. laurbær
½ tsk timian
2-3 spsk. smør
olivenolie
Salt og peber
2 spsk. hvedemel
1 flute

Skræl løgene og skær dem i tynde skiver. Svits dem langsomt i rigeligt smør og lidt olivenolie til de når et mørkebrunt karamelliseret stadie. Det kan godt tage lidt tid. Se jævnligt til løgene undervejs og vend lidt på dem, så de ikke brænder på.

Når løgene har nået det ønskede stadie, så drys lidt hvedemel over. Lad det bage igennem i et par minutter og tilsæt så hvidvin og bouillon. Kom krydderierne i suppen

Lad suppen simre 15-30 minutter. Smag til med balsamico, cognac og salt og peber.

Skær et flûtes i skiver og dæk stykkerne med revet ost - rist dem i ovnen ved 180 grader indtil de er sprøde og gyldne.

Serverer den varme suppe med varme oste croutons.

Blinis med bagt laks og stenbiderrogn

260 g hvedemel
90 g boghvedemel
1½ tsk. salt
5 tsk. torgær
3 dl. sødmælk
1½ tsk. honning
3 æg
3 dl. creme fraiche 18%
75 g smeltet smør
Olie til stegning

Tilbehør:

½ side bagt laks

200 g rensede stenbiderrogn.

1-2 fint hakket rødøg

karse

creme fraiche 18%

Rør hvedemel, boghvedemel, salt og tørgær sammen.

Lun mælken i en gryde, den skal kun være finger lun!!

Del æggene i blommer og hvider. Rør creme fraiche, honning, mælk og æggeblommer i melblandingen til en ensartet konsistens. Stil dejen i køleskabet og lad den hvile i 1 time.

Pisk hviderne stive og smelt smørret. Tag dejen ud af køleskabet og vend forsigtigt hvider og smør i dejen.

Varm en pande op med lidt olie og smør og steg de små blinis lækre gyldne på begge sider.

De lune blinis serveres med bagt laks, stenbiderrogn, hakket rødøg, karse og creme fraiche.

Bagt laks:

Laksen placeres på en bageplade med skindsiden ned. Sørg for at få duppet laks tør med et stykke papir.

Laksen krydres med salt, peber, en smule sukker og røget paprika ca. 30 minutter får den skal i ovnen.

Laksen bages i ovnen ved 150 grader i ca. 20 min.