

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 8. MARTS 2017

Coq au Vin med kål og glaseret rødbeder.

50 g smør
1 dl olivenolie
1-2 ferske kyllinger
4 fed hvidløg
1 løg
1 stilk rosmarin
1 stilk timian
3 dl. Hønsboullion
maizena
1 fl. Rødvin
3 tsk. Tomatkoncentrat
250 g champignons
150 g bacon
150 g perleløg
1 kg små kartofler
600 g rødbeder
1,5 dl balsamico
75 g brun farin.

Skindet fjernes og kyllingen parteres i lår og bryst. Bacon, champignons, løg, hvidløg, rosmarin og timian sautes i smørret, kom kyllingen i og brun ved høj varme. Tilsæt vin og tomat koncentrat og reducerer det. Tilsæt boullion. Når kyllingen er mør tages den op og saucen jævnes med maizena, hvorefter kyllingen varmes i saucen.

Kartoflerne vendes i oliven olie, salt, peber og frisk rosmarin, bages i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Kog rødbederne møre i letsaltet vand. Giv dem et "chok" ved at skylle dem under koldt vand.

I en anden gryde koges balsamico, brun farin og timian til en tynd sirup.

Skær rødbederne i passende stykker og varm dem i siruppen.

Stegt rosenkål med sesam.

200 g rosenkål
1 spsk. honning
2 spsk. soja
sesam
50 g smør

1 spsk. olie

Pil rosenkål og halvere. På en panden steges de i smør og olie. Brun dem godt af. Tilsæt honning, soja og drys med sesam. Dæk dem til med sølvpapir og lad dem dampe i 5 min til de er møre.

Safran pocheret pære med chokolade, vanilie og krokant.

5 pærer

5 dl. appelsinjuice

100 g sukker

10 peberkorn

2 kviste timian

1 knips safran

Skær bunden af pærerne og skræl dem. Halvere dem og tag kernehuset ud.

Kog appelsinjuice, sukker, peberkorn, timian og safran i en gryde. Tilsæt pærerne og lad dem simre i ca. 10 min til de er møre. Kom pærerne på køl i lagen og lad dem trække til servering.

Chokolade sauce.

2 dl. fløde

100 g chokolade

Kom fløden i en gryde og kog den op. Når fløden koger tilsættes chokoladen og tages af varmen mens den piskes til en lind sauce. Serveres lun.

Mandelkrokant.

75 g mandler

200 g sukker

1 knivspids salt

½ tsk. natron

Bag mandlerne i ovnen ved 180 grader i 7 min.

Kom sukkeret i en gryde og smelt det til karamel. Tilsæt natron, mandler og salt og rør det godt rundt.

Hæld karamellen ud på et stykke bagepapir og lad det køle godt af.

Når karamellen er kold hakkes/knuses den i passende stykker.

Anretning:

I en dyb tallerken lægges 2 halve pærer, kom vanilie is ovenpå. Slut af med at hælde lun chokoladesauce og drys med krokant.