

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 5/10-16

chefkok: Jonas Christensen

Hold 1.

Stegte kammuslinger med jordkok og æble.

Tag kammuslingerne og fjern den lille muskel, læg dem derefter på et hviskestykke og dup dem tørre. Krydre dem med salt og peber og lad dem stå og trække lidt. Steg dem gyldne ved hård varme i olivenolie.

Skræl 1,5 kg jordkokker og skær dem i små tern. Skær 5 æbler i små tern. I en gryde sautes æbler og jordkokker i smør med lidt timian. Tilsæt 2 dl hvidvin og kog det godt ned. Kom derefter 500 g creme fraiche 38% på og lad det simre til det er mørt og cremet. Smag til med salt og peber.

Sprøde brødpinde.

Skær brødet i stave og vend det forsigtigt i pesto og olivenolie. Bag brødet sprødt på en rist i ovnen ved 150 grader. Serveres kolde.

Bær marzerin.

500 g kranse xx

500 g smør

500 g sukker

500 g hele æg

150 g mel

Rør det hele sammen til en ensartet masse, tilsæt derefter 500 g og rør forsigtigt rundt i dejen nogle få gange. Kom dejen i forme og bag den ved 180 grader. Serveres med kold vanilie creme.

Vaniliecreme: Pisk 500 g creme fraiche 38% med 200 g flormelis og 2 spsk. vaniliesukker til det er helt stift.

Hold 2.

Kyllingdrumstiks med asiatiske nudler.

Marinere kyllingerne i østerssauce og sesam, salt og peber. Bag dem derefter i ovnen ved 120 grader til de er møre.

Nudlerne koges i saltet vand og køles af i kold vand efterfølgende. Dryp nudlerne godt af for vand og kom dem op i en skål hvor der tilsættes hakket forårsløg, sqours, chili og spirer. Ved siden af laves en dressing af 4 spsk. citronsaft, 4 spsk. soja, 2 spsk. honning, 4 spsk. olivenolie, 2 spsk. sesamolie. Vend dressing sammen med nudlerne og smag til med salt og peber. Kom salaten i en skål og drys med peanuts.

Stegte artiskokker

Dryp artiskokkerne godt af og steg dem gyldne i olivenolie med hvidløg. Kom dem op på fedt sugende papir og krydre med salt og peber.

Ost med blommekompot.

Skær osten i passende stykker og serveres med blommekompot.

Blommekompot: Skær blommerne i både og kom dem op i en gryde med 2 spsk. vand og 100 g sukker og skallen fra 3 appelsiner. Lad det stå og simre til blommerne er kogt ud. Smages til med sukker og appelsin. Serveres kold.

Hold 3.

Spanske frikadeller med salsa.

1 kg hakket okse

½ spsk sortpeber

3 æg

1 stort løg, hakket

180 g mel

30 g salt

½ l vand.

3 fed hvidløg, fint hakket

2 spsk. rosmarin

1 gl. soltørret tomat, hakket.

bland alle ingredienser og lad det stå og trække 30 min inden det formes til små frikadeller og steger i olie og smør. Serveres lune med kold salsa.

Salsa: Hak tomat, agurk, rødløg, persille og koriander og rør det sammen. Smag til med salt, peber og sukker.

Stegt peberfrugt kompot.

Skær peberfrugterne i mindre stykker og stegt i olivenolie med 2 fed hvidløg. Skru ned for varmen og lad det simre til det hele er mørt, smag til med salt, peber og eddike.

Hold 4.

Tigerrejer på rosmarinspyd.

Pil rejerne og kom dem på rosmarin kviste hvor bladene er taget af. Steg dem på en pande i olie.

Aioli.

4 past æggeblommer

2 knips salt

2 tsk. dijonsennep

3 dl. solsikkeolie

2 fed hvidløg

Pisk æggeblommerne hvide og seje med salt. Tilsæt sennep, og pisk igen. Tilsæt olien lidt ad gangen i en meget tynd stråle, mens du pisker. For meget olie på en gang vil få mayonnaisen til at skille. Bliv ved med at piske, til du har brugt al olien, og det er blevet til mayonnaise. Pres hvidløgsfeddet, og pisk det i mayonnaisen.

2 sl. bruchettas.

Fyld 1 til bruchettaer:

- 4 peberfrugter i strimler
- 4 fed hakkede hvidløg
- 1 squash i strimler
- 4 spsk. olivenolie
- 4 dl. revet ost

Grøntsagerne sautes i olivenolien, smages til med salt/peber

Fyld 2 til bruchettaer:

- 1 håndfuld hakket koriander
- 5 tomater i tern
- 1 aubergine i tern
- 2 hakket løg
- 2 fed hakket hvidløg
- 2 grøn peberfrugt i tern
- 4 spsk. olivenolie
- 2 spsk. balsamico

Korianderen og de hakkede grøntsager svitses godt i olien og smages til med balsamico, salt og peber.

Brødene flækkes og pensles med olivenolie og stilles i ovn ved 180 grader i ti min.

Fyld 1 og 2 fordeles på brødene (husk osten på fyld 1) og gratineres i ovnen ved 180 grader i ti min.