

# DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – 13.10.2021

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

## Svampesuppe med hvidløgs brød.

600 g blandede skovsvampe  
25 g smør  
2 stk. skalotteløg  
2 fed hvidløg  
5 kviste timian  
1 dl sherry  
1 l hønsefond  
2 dl fløde  
salt og peber

Svampene renses og skæres groft. Smøret varmes op til det er gyldent og svampene tilsættes og sautes til de er let brunet.

Derefter tilsættes skalotteløgene, hvidløg og timian og sautes med til løgene er gennemsigtige. Sherry tilsættes og reduceres.

Hønsefonden hældes på og småsimre i 15 min.

Blendes og koges op sammen med fløde.

Smages til og serveres med ristet hvidløgsbrød.

### Ristet hvidløgsbrød.

25 g smør  
1 fed hvidløg  
Salt  
1 flutes  
Hakket persille

Rør smør, hvidløg og salt sammen i en skål. Skær fluten i skiver - 1 cm tykke. Smør skiverne med hvidløgssmør. Læg brødsiverne på en plade med bagepapir og rist dem øverst i ovnen i 5 min ved 225 grader. Drys de ristede fluteskiver med persille og serveres lune til suppen.

## Vildtragout med bagt græskar og waldorfsalat.

750 g korndyrkølle skåret i tern  
Lidt olie til brunning  
2 hakkede løg  
3 fed hvidløg  
2-3 laurbærblade  
3-5 knuste enebær  
1 porre

4 gulerødder  
2 små pastinakker  
½ knoldselleri  
1 l bouillon (vildt)  
2 glas portvin  
2 ½ dl piskefløde  
5 kviste timian  
4 kviste rosmarin

Varm olien op i en stegegryde. Kom hakkede løg og hvidløg heri, tilsæt så kødet og brun det godt af. Hæld portvinen ved og derefter bouillon og krydderurter (laurbærblade, enebær, timian og rosmarin). Lad det simre under låg i 45 minutter, så kødet bliver mørt.

Skræl rodfrugterne, skær dem i mindre stykker og kom dem i gryden. Lad det koge under låg til rodfrugterne bliver møre og saucen tykner en anelse. Tilsæt nu fløde og kog så saucen får den rette konsistens.

Serveres med bagt græskar og waldorfsalat.

### **Bagt hokkaido græskar.**

1 stk. Hokkaido  
Olivenolie  
Frisk timian og rosmarin  
Salt og peber  
Citronskal af 1 usprøjtet citron

Tag et lille græskar, vask det, og skær det over på midten. Tøm det for kerner, og skær skiver med skræl på i ca. 1 cm tykkelse.

Læg dem på en bradepande med bagepapir, og smør dem godt med olivenolie.

Hak frisk timian og rosmarin fint og drys det over. Giv græskarskiverne godt med salt og peber og til slut en gang revet citronskal.

Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter.

### **Waldorfsalat.**

5 stilke bladselleri  
2 æbler  
150 g druer  
50 g valnødder  
2 dl. creme fraiche 18%  
6 spsk. mayonnaise  
3 spsk. citronsaft  
1 spsk. sukker  
salt, peber.

Rens bladselleri og skær den i tynde skiver. Skær æblet i tern. Halvere druerne og hak nødderne groft. Rør creme fraiche, mayonnaise og citronsaft sammen og smag til med sukker, salt og peber. Vend det hele sammen og serveres koldt til ragouten.

VELBEKOMME 😊