

# DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 11. JANUAR 2023

CHEFKOK: Poul Svanholm

## Forret

Fette di pane al forno con olio, anglio e origano, chili

(Brød ristet i ovnen med olie, hvidløg, oregano og chili.)

Penne al chili con salsa al salmone

Pasta med chili i lakseflødesauce.

## Hovedret

Filletto di maiale con salsa maderia

(Svinemørbrad med madeirasauce)

## Tilbehør

Pure di patate con basilico

(Kartoffelmos med frisk basilikum.)

Opskrifter: 4 personer

Olie, presset hvidløg, oregano og lidt chilli blandes. 4 skiver brød (ikke for tykke skiver)

Pensles med blandingen og varmes i ovnen.

Forret: 250 gr. Kogt laks, 300 g penne, 1/2 l. Piskefløde 30 gr smør, 3 sp. tomatsauce

Lidt hakket purløg, 40 gr parmesanost, 1 knivspids reven muskatnød og lidt persille.

Smør og piskefløde opvarmes i en gryde. Lad det småkoge under omrøring til det fylder lidt

Mindre. Tilsæt laksen i små stykker, tomatsaucen, purløg og muskatnød.

Det hele røres sammen og koger i ca. 5 min. am Osten tilsættes og smages til med salt

Evt. chili. Kog pastaen efter posens kogetid. Kom kogte pasta i halvdelen af saucen.

Del pastaen i portioner og saucen hældes over. Serveres med hakket persille over.

Hovedret: 1 svinemørbrad, 2 fed presset hvidløg, 2 snittede løg, 1 tsk. salt, 1 tsk. paprika, ½ tsk. peber, 2 spsk. hvedemel, 30 g smør, 5 spsk. hvidvin, 1 dl ærter, 1 rødløg i strimler.

Sauce: 1 finthakket skalotteløg, 15 g Smør, 1 spsk. hvidvinseddike, 1 ½ dl madeira, 2 ½ dl. hønseboullion, 1 spsk. maizena, salt og peber, 50 g. smør i terninger.

Mørbraden skæres i tykke skiver på skrå og gnides med de pressede hvidløg på den ene side. Bland paprika, salt, peber og mel. Mørbradbøfferne vendes i blandingen. Bøfferne steges i smør på panden i ca. 3 minutter på hver side. Løg kommes ved og steger til de har fået farve. Tilsat ærter og rødlødsstrimler, Vin hældes i panden og småkoger i ca. 5 minutter.

Sauce: Skalotteløg svitses i smør et par minutter. Tilsæt hvidvinseddike og madeira og kog ned til ca. 2/3. Tilsæt bouillon og jævn med maizena, smag til med salt og peber. Lige for servering piskes smørret i.

Saucen kommes på varme tallerkner, serveres med bøfferne over.

Tilbehør: 700 g/ 1 kg kartofler, 50 g smør, 1 æggeblomme, 30 g reven parmesan, 1 bundt frisk hakket basilikum, salt og peber.

De skrællede kartofler skæres i mindre stykker og koges møre i usaltet vand i ca. 20 minutter. Vandet hældes fra og moses. Smør, æggeblomme, parmesan og hakket basilikum røres i, og der smages til med salt og peber.

VELBEKOMME