

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – onsdag, den 15/1-2020

Chefkok: Jonas Christensen

Kammuslinger med jordkokker og æbler i calvados.

16 kammuslinger
200 g jordkokker
3 æbler
6 stilke timian
½ dl calvados
2 dl. Fløde
salt, peber.
6 gulerødder
2 citroner
1 spsk. olivenolie
1 spsk sød chili sauce

Jordkokkerne vaskes, skrælles og skæres i tynde skiver. Æblerne kvartes, befries for kernehuset og skæres i mindre stykker. De sautes i smør med jordkokker og timian, hvorefter der tilsættes calvados og fløde. Det hele koges ind til passende konsistens og smages til.

Kammuslingerne ordnes ved at fjerne musklen og duppes tørre. Kammuslingerne steges kort på en varm pande i lidt olivenolie hvorefter de krydres med salt og peber.

Gulerødderne skrælles, herefter skæres de i tynde spåner ved at bruge skrælleren. Spånerne marineres citronsaft, olivenolie, sød chilisaucе, salt og peber.

Porchetta med kartofler, rødbeder og fennikel.

1 svineslag
salt, peber
1 bundt persille
6 fed hvidløg
1 citron
1 bdt rosmarin

Læg slaget med kød siden opad, og krydre med salt og peber. Tænd ovnen på 180 grader.

Skyl persillen og rosmarinen og læg den på, hak hvidløg og riv skallen af citronen og læg det på. Rul slaget sammen og snør det godt sammen. Læg porchettaen på en rist med en bradepande under. Steg kødet i 2 timer ved 180-200 grader

Skysauce.

3 dl hønsebouillon + stegesky

2½ dl fløde

½ tsk. sukker

salt, peber

Hæld væden fra bradepanden i en gryde og kog den op med hønsebouillon. Tilsæt fløde og kog ind til passende konsistens. Smag til med sukker, salt og peber.

Rosmarin kartofler.

1 kg kartofler

1 spsk. olivenolie

4 stilke rosmarin

tørret hvidløg

salt, peber

Skrub kartoflerne og fordel dem i et fad. Dryp med olie og krydr med rosmarin, tørret hvidløg, salt og peber og vend det godt rundt.

Bages i ovnen ved 180 grader i ca.40 min.

Bagte rødbeder.

500 g rødbeder

4 stilke timian

1 spsk. olivenolie

4 spsk. akaciehonning

salt, peber

Skræl rødbederne og skær dem i grove stykker. Vend dem med timian, honning, salt og peber og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 40 min.

Bagt fennikel.

2 fennikel

50 g pinjekerner

1 spsk. olivenolie

salt, peber.

Skær toppen af fennikel og derefter i både. Fordel dem i et ildfast fad og tilsæt pinjekerner, salt og peber. bages i ovnen ved 200 grader i 20 min.

Velbekomme 😊