

# DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 23. FEBRUAR 2022

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

## Fish n´ chips med sauce tartare

2 torskefilet, eller kuller

500 ml øl

400 g hvedemel

1 tsk bagepulver, flagesalt

sort peber, 2 spsk. hvedemel, til at sigte over fisken

1 l fritureolie

Bland mel med bagepulver, salt og peber. Pisk langsomt øl i, til dejen er lind og flydende. Lad dejen hvile en halv times tid. Skær fisken i passende stykker og dup fiskestykkerne helt tørre med køkkenrulle. Krydre dem med salt og peber, stil dem derefter på køl indtil de skal bruges.

Varm en gryde med olie op. Olien har den perfekte temperatur på omkring 175 grader, når den småsyrer, når man forsigtigt stikker fx enden af en trægrydeske i olien.

Sigt lidt hvedemel over fiskene og dyp derefter fiskestykkerne i øldejen. Sænk forsigtigt to stykker fisk ad gangen i den varme olie og steg til de er gyldne og sprøde.

Tag fisken op med en hulske, lad den dryppe godt af på et stykke køkkenrulle.

### Både kartofler i ovn:

6-8 bagekartofler

Olivenolie

Salt, peber

Tænd ovnen på 225 grader varmluft.

Skær kartoflerne ud i både. Pas på de ikke bliver for tynde.

Hæld kartoflerne i en skål og skyl dem godt med vand. Lad kartoflerne stå dækket af vand i fem minutter - gerne mere, hvis du har tid. Det fjerner en del af stivelsen i kartoflerne, så de bliver sprøde udenpå og bløde indeni, når de bliver stegt i ovnen.

Hæld vandet fra, tør kartoflerne i et rent viskestykke og fordel dem i et ildfast fad beklædt med bagepapir. Vend dem i en god slat olivenolie og lidt salt.

Bag dem i ovnen i ca. 40 minutter, eller indtil de er flotte og gyldne. Krydr med salt og peber og server.

### Sauce tartar:

200 g mayonnaise

(4 pasteuriserede æggeblommer - havsalt - 1 spsk. dijonsennep - 2 spsk. cidereddike - 3 dl rapsolie)

2 spsk. yoghurt naturel

2 spsk. Kapers, hakket

4 cornichors, hakket

1 skalotteløg, fint hakket

Hakket purløg, persille

½ spsk dijonsennep

Rør mayonnaise og yoghurt sammen.

Hak alle ingredienser ganske fint og kom dem i mayonnaisen.

Smag til med sennep, salt og peber.

## Flamberet øl-pandekager.

### Pandekager:

1 tsk. vaniljesukker  
3 spsk. sukker  
3 æg  
2,5 dl mælk  
1 dl øl  
1 knivspids salt  
125 g hvedemel  
smør, til stegning

### Appelsinsauce:

2 øko appelsin, friskpresset saft herfra og en smule fintrevet skal  
1 appelsin, skåret i både, fileterede  
0,5 dl grand marnier, eller cointreau  
0,5 dl cognac  
45 g sukker  
45 g smør  
50 g mandler, smuttede og hakkede

Vaniljeis.

### Crepes:

Kom vaniljesukker, sukker, æg, mælk, øl og salt i en skål. Pisk det sammen og sigt hvedemel i. Pisk dejen godt sammen og lad den hvile i 30 minutter.

Smelt lidt smør på en pande, og når panden er godt varm, steges de tynde pandekager på begge sider til de er lysebrune. Sæt dem til side på en tallerken, mens appelsinsaucen tilberedes.

### Appelsinsauce:

Smelt sukker på en pande ved middel varme. Kom smør, mandler og appelsinskal i sukkeret og rør det sammen med en paletkniv.

Hæld Grand Marnier og cognac på panden, sæt ild til og vær meget forsigtig for det kan give høje flammer, mens alkoholen brændes af.

Hæld appelsinsaften og appelsinfiletter på panden, når du ikke kan se flammer og sluk for varmen.

Fold de tynde crepes pandekager til trekanter. Vend dem i appelsinsauce på panden, og anret på tallerkener med en kugle vaniljeis. Fordel resten af appelsinsauce og appelsinfiletter på tallerkenerne.