

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – onsdag, den 14. september 2022

Chefkok: O. P. Andersen

Opskrift:

Finnerne klippes af de flåede ål, og de skæres i passende stykker

Herefter vendes de i rugmel og krydres med salt og peber.

50 gram smør smeltes på panden Ålene steges heri til de er lysebrune.

Samtidigt smeltes 50 gram smør i en bradepande ved 170 grader C. alm. ovn. De stegte ålestykker lægges i bradepanden efterhånden som de er brune (ca. 15 min i ovnen).

Fedt på panden kasseres og må ikke bruges til at hælde i bradepanden.

Persillesauce:

Smørret smeltes og melet røres heri, fløde eller mælk tilsættes lidt efter lidt under konstant omrøring til saucen har en passende konsistens, kan evt tilsættes lidt kogevand fra kartoflerne. Persillen hakkes og tilsættes.

Haps – haps – nu skal vi ha` snaps.

Noget der skærper appetitten –

Noget der rykker i banditten –

Haps – haps – nu skal vi ha` snaps.