

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 8/3-2023.

Hvidløgssuppe.

2 l. Hønsbouillon
2-3 laurbær
6 salvieblade
20-30 pillede hvidløgs fed
Ca. 6 spsk. olivenolie
8 skiver tørret /ristet brød
100 g. Revet parmesanost

Kom bouillon, laurbærblade, salvie, hvidløg og 2 spsk. Olie i en gryde,
Kog det op for kraftig varme.
Dæmp så varmen og lad suppen simre med et låg på klem i 15-20 min.
Fjern krydderurterne.
Purèr hvidløgene med en stavblender.
Læg 2 skiver ristet brød i hver suppetallerken, kom lidt olie på dem.
Fordel osten over brødet.
Kom den MEGET varme supper over pynt med noget grønt.

Romersk kylling.

1 kylling ca 1 ½ kg.
2-3 fed hvidløg, grofthakket
6 spsk. Olivenolie
1 ½ dl hvidvin
Salt og peber
1 dåse flåede tomater 2 peberfrugter gul og grøn i grove stykker.

Skær kyllingen i 8 stykker.
Brun kødet i olivenolie i en stor gryde.
Kom hviløg i og hæld lidt efter vinen over.
Krydr med salt og peber.
Når vinen – efter 15-20 min. – er næsten fordampet, tilsættes tomater og peberfrugter.
Retten simrer under låg i ca 45 min med en lille åbning til fordampning.
Retten serveres i gryden, på bordet med groft brød til.

Rådhuspandekager med creme og abrikos puré.

Pandekager:

4 æg
250 g. Mel
½ l. Kærnemælk
1 tsk. Sukker
½ tsk. Salt.
Flormellis mellem hver pandekage

Creme.

4 stk past. æggeblommer
4 spsk. Vanilliesukker
4 spsk. Sukker
3 spsk likør Grand Marnier
4 dl. fløde
4 blade husblas

Abrikospurè.

250 g lyse abrikoser
Saft af en appelsin
3-4 spsk. flormelis

Til sidst som pynt, mandel splitter.

Cremen: Rør æggeblommer, sukker og vanilliesukker til en lys creme.

Imens udbløder man husblassen i koldt vand, og vrider den op.

Husblassen opløses i likøren over **meget meget** svag varme og holdes håndvarm.

Pisk fløde stiv. (Flødeskum)

Hæld husblassen i cremen under piskning.

Vend derpå flødeskummet i.

Kom cremen i en spøjtepose og lad den sætte sig lidt i køleskabet.

Lad de tørrede abrikoser **simre** stille i appelsin saft og vand, der lige dækker dem, i ca 20 min

Tag dem op, kom dem i en blender, blend dem grundigt sammen med flormelis. Hvis massen er for tyk, kan den spædes **lidt** op med kogevandet.

Afkøl puréen, kom det i en spøjte pose.

Pandekager: Pisk æg, mel, kærnemælk, sukker og salt sammen.

Lad dejen hvile godt en time.

Steg pandekager af dejen i **lidt** smør eller olie.

Pandekager stables med lidt flormelis mellem hvert lag.

Læg både en stribe abrikospurè og creme på hver pandekage.

Drys mandler på og rul eller fold dem om fyldet.

Pynt pandekagerne med lidt ekstra hakkede mandler og lidt abrikospuré og evt. siet flormelis.

VELBEKOMME