

## DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 7/2-2018.

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

### Lakse carpaccio.

200 g laks  
180 g smør  
2 spsk. kapers  
1 rødløg  
1 dl æble eddike  
100 g sukker  
4 skiver rugbrød  
1 bdt. purløg  
salt, peber.

Skær rødløget i både. Lav en syltelage af eddike og sukker, hæld derefter den kogende lage og løgene og køl af.

Skær rugbrødet i tern og steg det sprødt på en pande med 100 g smør, krydre med salt. Kom det derefter på fedt sugende papir.

Skær laksen i tynde skiver og anret det på tallerkener og krydre med salt og peber. Steg kapers i 80 g brunet smør.

Fordel kapers med brunet smør på laksen. Pynt derefter af med syltet løg, sprødt rugbrød og hakket purløg. Serverer straks.

### Pizza.

#### Pizza Dej

En god elastisk pizza dej består af:

5 dl. Lunkent vand  
30 gram gær  
2 tsk. sukker  
3 tsk. salt  
Ca. 1 kg hvedemel (det italienske)  
6 spsk. olivenolie

Det hele blandes sammen i en skål og æltes derefter sammen på bordet. Når dejen er arbejdet godt igennem, deles den i fire stykker, som formes til boller og lægges på køl. Her skal de hvile i minimum tre timer, men man kan med fordel lave dejen dagen før, man skal bruge den. Når dejen er klar, strækkes den ud til en tynd bund med masser af mel.

### **Tomatsovsen**

1 dåser hakkede tomater

8-10 blade frisk basilikum

3 spsk. olivenolie

½ tsk. Salt

Ingredienserne blendes til en ensartet masse, som nu er klar til at blive smurt på pizzaen i et tyndt lag.

### **1. Pizza.**

Tomatsauce

Serrano skinke

Frisk mozzarella

Frisk basilikum

Rul dejen ud i nogle små pizzaer. Smør dem med tomatsaucen. Fordel derefter nogle skiver serrano skinke og mozzarella i mindre stykker. Bag pizzaen ved hård varme i 6-12 min. Når pizzaen er færdig plukkes der nogle blade basilikum og drysses på og dryppes med olivenolie.

### **2. Pizza.**

200 g. Mascarpone

200 g. Pancetta

8 stk. Kartoffel skiver

Frisk rosmarin

200 g. Parmesan

2 dl. Olivenolie

Skræl kartoflerne, og skær dem i helt tynde skiver. Læg kartoffelskiverne i koldt vand, og lad dem udvande i 10-15 min.

Tænd ovnen på 220°, og sæt to bageplader derind. Rul dejen ud til helt tynde bunde. Smør mascarponen ud i et tyndt lag på bundene. Fordel kartoffelskiverne og pancetta ovenpå, og drys med parmesan.

Hak rosmarinen, og rør den ud i olivenolien. Dryp det ud over pizzaerne.

Bag pizzaerne i ovnen på de varme bageplader i 6-12 min, til de får en gylden overflade, sprød bund og skorpe. Dryp de færdige pizzaer med lidt olivenolie og havsalt, og servér med det samme.

VELBEKOMME

