

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 13. april 2016

chefkok: Jonas Christensen

Stenbiderrogn med hjemmelavet blinis.

175 g hvedemel
60 g boghvedemel
1 tsk. salt
4 tsk. tørgær
2 dl. sødmælk
1 tsk. honning
2 æg
2 dl. creme fraiche 18%
50 g smeltet smør

Tilbehør:

200 g rensset stenbider rogn.
1 hakket rødløg
ramsløg
creme fraiche 18%

Rør hvedemel, boghvedemel, salt og tørgær sammen.

Lun mælken i en gryde, den skal kun være finger lun!!

Del æggene i blommer og hvider. Rør creme fraiche, honning, mælk og æggeblommer i melblandingen til en ensartet konsistens. Stil dejen i køleskabet og lad den hvile i 1 time.

Pisk hviderne stive og smelt smørret. Tag dejen ud af køleskabet og vend forsigtig hvider og smør i dejen.

Varm en pande op med lidt olie og smør og steg de små blinis lækre gyldne på begge sider.

De lune blinis serveres med stenbiderrogn, hakket rødløg, ramsløg og creme fraiche.

Chili-Kong-Arne

500 g hakket oksekød, 500 g spidsbryst i tern(1x1)
2 hakket løg, 3 fed hvidløg
3 gulerødder
1/4 selleri
2 porre
Krydderier: 1 tsk. spidskommen, 1 tsk. timian, 1/2 tsk. paprika
2 chili
1 ds. hakkede tomater
1 tsk. tomat koncentrat
1 kop Mørk øl
1/2 l kalve fond
50 g mørk chokolade
1 rød peber
1 ds. baked beans
2 ds. kidney bønner(skyllede)
2 forårsløg

Svits løg, hvidløg og krydderier af i en gryde. Tilsæt kød og brun det godt af. Kom revet gulerødder, revet selleri og snittet porre på og rør godt rundt inden øllen tilsættes. Kog øllen næsten væk og tilsæt så hakkede tomater, tomatkoncentrat, chili, bønner, rød peber i tern, lidt salt, kalve fond og chokolade. Lad det stå og simre i 1 - 1,5 time hvor der røres engang i mellem.

smag det til med salt, peber og måske mere chili.

Anret i en dyb tallerken og drys med snittet forårsløg. Serveres med creme fraiche, brød og evt. tortilla chips.

Tortilla chips.

3 tortilla pandekager

2 dl olie

havsalt

Skær pandekagerne i trekanter og fritere dem i varm olie på en pande.

kom dem over på fedtsugende papir og drys med havsalt.