

## DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – onsdag, den 16. januar 2019

Chefkok: Jonas Christensen

### Fisk og grønt i øldej med dip.

#### **Øldej:**

5 dl. mørk øl

400 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

Pisk det hele sammen til en lind dej uden klumper og lad det stå og hvile 30 min. inden brug.

500 g hvid fisk ( torsk, mørksej, lyssej osv.)

1 squash

6 gulerødder

1 blomkål

2 søde kartoffel

1½ l olie

Skær fisken ud i nogle stykker og krydre den med salt.

Squashen skylles og skæres ud i stave.

Gulerødderne skrælles, skæres i stave og koges i saltet vand i 2 min. De køles godt af og duppes tørre.

Blomkålen skæres i små buketter og koges i saltet vand 1 min. De køles godt af og duppes tørre.

Kartoflerne skrælles og skæres i stave. Koges næsten møre i saltet vand og køles godt af og duppes tørre.

Det hele vendes i øl dejen og steges i en gryde med olie(friture).

Når de er flotte gyldne tages i op og krydres med salt og peber.

Serveres varme med 3 slags dip og limebåde.

#### **Dip:**

½ dl. Æggeblomme, 5 dl. olie

1 tsk. Sennep, 2 spsk. hvidvinseddike

salt, peber, chilisauce

pesto, 2 fed hvidløg

1 dl yoghurt, 2 spsk. kapers, fint hakket

5 cornichoner, fint hakket

1 tsk. sennep

½ citron, skal og saft

hakket persille, purløg og dild

2 lime

Lav en mayonnaise af æggeblommer, sennep, eddike og pisk langsomt olien i. Smag til med salt og peber. Fordel mayonnaisen i 3 skåle.

**Aioli:** Tag en skål med mayonnaise og rør pesto og fint hakket hvidløg i.

**Chilimayo:** Tag en skål med mayonnaise og smag til med chilisaucen

**Sauce tartar:** Tag en skål med mayonnaise og rør yoghurt, kapers, cornichoner sennep, citron og hakket krydderurter i og smag til med salt og peber.

## **Ølbraiseret svineskank.**

4-6 svineskanke

1 øl (alé, stout el.lign.)

Suppeurter(gulerødder, selleri, porre, løg, hvidløg osv.)

3 kviste timian

2 laurbærblad

Kalve bouillon

1 citron

Brun skankene af på en pande i olie, derefter kommes de over i et ildfast fad med suppeurter, laurbærblade og timian. Kog panden af med en flaske øl og kom det i fadet. Tilsæt kalvebouillon til det næsten dækker. Braiseres i ovnen i 1½ time ved 200 grader tildækket. Sørg for den ikke koger tør undervejs.

Sigt væden fra og kog ned, pisk en klat smør i og smag til med salt, peber og citronsaft. Sauce kan jævnes med maizena. Serveres med kartoffelmos og flæskesvær.

### **Kartoffelmos:**

1½ kg kartofler

150 g smør

4 æggeblommer

3 dl mælk

salt, peber.

Skræl kartoflerne og kog dem møre i vand uden salt.

Hæld vandet fra og mos kartoflerne med smør, æggeblomme og mælk. Smag til med salt og peber.

### **Flæskesvær:**

Skær sværene i skiver og kog dem i saltet vand i 20 min. Tør dem godt inden de gnides med salt og lægges på en bageplade og bages i oven på 225 grader i ca. 40 min. Inden servering drysses de med cayennepeber og paprika.