

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 7/9-2016.

CHEFKOK: Jonas Christensen

Carpaccio di Salmone

"Lakse cappacio"

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. Serveres straks.

Roast beef all'aceto balsamico.

Roast beef i balsamico.

4 pers.
1 stk. roast beef ca. 1,5 kg
500 gr. tomater
Frisk timian og rosmarin, hakket
1 kg kartofler
Aceto balsamico
Oliven olie
Parmesan flager

Kødet brunes godt på alle sider i oliven olien og lægges i en bradepande, kødet krydders godt med salt og peber og over hældes med olien fra panden samt 2 dl vand, bradepanden dækkes til med sølvpapir og sættes i forvarmet ovn ved 200 grader i 10 min. Herefter hældes saften fra kødet tilbage i panden og reduceres med 1 dl aceto balsamico, smages til med salt og peber. Stil kødet tilbage i ovnen i 15 min over efter det skal trække tildækket i 30min.

Kartofler vendes i olie, timian, rosmarin, salt og peber og bages i ovnen ved 180 grader i 20-30min. Skær et kryds i bunden på tomaterne, derefter dyppes de kort i kogende vand, og hurtig afkøles. Skind og kerner fjernes og kødet skæres i tern. Vendes med oliven olie, salt og peber.

Anrettes som følger: Kødet skæres i tynde skiver som lægges midt på tallerken, saucen hældes over og toppes med tomat og parmasan flager. Kartoffler serveres ved siden af.

Bagte krydre gulerødder.

5-6 gulerødder

1 spsk honning

1 citron

1 spsk. herbes de provence.

salt, peber.

Skræl gulerødderne og skær dem i passende stykker og kom dem i et ildfast fad. Tilsæt honning, citronen der er skåret i mindre stykker, herbes de provence og salt og peber. Bag gulerødderne i ovnen ved 200 grader til de er møre (ca 15 min. alt efter størrelse).

Stegt Blomkål.

1 blomkål

olivenolie

100 g bacon i tern

hakket estragon

salt, peber

Pluk blomkålen i mindre buketter.

På en pande steges bacon sprødt i lidt olivenolie, tilsæt blomkål og steg ved middelvarme.

Smag til med salt og peber og lige inden servering drysses der med frisk hakket estragon.