

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 19/2-2020

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Rejemadder.

6 spsk. cremefraiche
2 tsk. dijon
lidt citronsaft
1 håndfuld dild, hakket
(gem lidt til pynt)
½ bundt basilikumblade, plukkede
400 g grønlandske rejer
salt og peber
ENDVIDERE:
200 g blandet salat
3 avokadoer i skiver
3 skiver brød
lidt citronsaft
dild til pynt
citronbåde

Rør cremefraiche med dijon, citron, dild og basilikum. Vend rejerne i, og smag til med salt og peber. Anret salat og avokado på rugbrød, og dryp med lidt citron. Læg rejesalat på, og pynt med dild. Servér straks med citronbåde til.

LAMMEGRYDE MED KIKÆRTER OG ABRIKOSER

750 g lammekød i terninger
lidt olie til stegning
5 fed hvidløg i tynde skiver
2 løg i både
4 tsk. stødt spidskommen
1 tsk. cayennepeber
2 dåse hakkede tomater
5 dl hønsefond
2 dåse kikærter
16 tørrede abrikoser i strimler

TILBEHØR:
naan

1 lille bundt koriander, plukket

Brun kødet i olie i en varm gryde. Kom hvidløg, løg, spidskommen og cayenne ved kødet, og lad det stege med. Tilsæt tomater og hønsefond, og lad det hele simre i 1 time og 15 minutter under låg, eller til kødet er mørt. Tag låget af, tilsæt abrikoser og kikærter, og lad det hele simre i 5-10 minutter. Smag til med salt, og servér straks med naan og et drys koriander.

Italiensk Zucchini kage med mascarponecreme.

.225 g brun farin
3 æg
1 ½ dl vindrukerneolie
75 g fuldkornsspeltmel
125 g Il Fornaio hvedemel tipo 00
2 tsk kanel
1 tsk ingefær
1 tsk kardemomme
1/2 tsk Il Fornaio Middelhavssalt
2 tsk bagepulver
250 g revne zucchini
30 g rosiner
30 g hakkede valnødder
50 g mørk chokolade

Mascarponecreme:

150 g mascarpone
1 dl piskefløde
2 spsk flormelis

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk brun farin og æg skummende. Tilsæt olien.

Bland speltmel med hvedemel, kanel, ingefær, kardemomme, salt og bagepulver og sigt i dejen. Vend revne zucchini, rosiner og hakkede valnødder og chokolade i.

Fordel dejen i smurt springform ca. 22 cm diameter og bag kagen i 40-45 min. Mærk efter med en kødnål om kagen er bagt. Hænger der dej ved bages den lidt længere tid. Afkøl kagen.

Pisk mascarpone, fløde og flormelis til en blød creme og fordel på kagen.

VELBEKOMME