

Det Italienske Køkkens Venner

onsdag, den 28. oktober 2015.

Chefkok: Jonas Christensen.

Pasta med kammuslinger

400 g pasta
300 g spinat
4 dl hvidvin
1 løg
1 fed hvidløg
4 kviste timian
2 dl fløde
8 store kammuslinger
hakket persille
150 g gorgonzola
100 g revet parmesan

i en gryde svitses hakket løg og hvidløg og timian, tilsæt hvidvin og kog det ned til det halve. tilsæt fløde og gorgonzola og lad det simre til en cremet sauce. tilføj spinat og kog saucen igennem ca. 2 min.

kog pastaen og vend det sammen med saucen, tilsæt kammuslinger i grove tern og revet parmesan. giv det hele et opkog og smag det til med salt og peber. inden servering drysses med hakket persille. serveres med lækkert brød.

Gråand på 2 måder med lækkert tilbehør

3 gråender
6 skiver panchetta
rosmarin
1 løg
2 fed hvidløg
½ fl. rødvin
3 dl kalvefond
50 g pinjekerner
timian

Skær lår og bryst af gråanden. tag brysterne og læg en kvist rosmarin på hver af dem og svøb dem i panchetta. steg dem i ovnen ved 225 grader i ca. 12 min. lad dem hvile 10 inden servering. i en gryde svitses hakket løg, hvidløg, timian og lårene, tilsæt rødvin og reducere og tilsæt derefter fond og lad det simre under låg i ca. 30 min til lårene er møre. inden servering tilsættes pinjekerner.

200 g kastanjer eller nødder

50 g honning

50 g smør

400 g kålrabi

1 fed hvidløg

timian

4 persillerødder

1 lille bdt. persille

1/4 l fløde

Glaseret kastanjer og rosenkål.

i en gryde ristes kastanjer og rosenkål i passende stykker i smør, tilsæt honning og meget lidt vand, lad det simre til rosenkålen er mør. smag til med salt og peber.

Stegt kålrabi.

skær kårabi i tern og kog den ca. 5 min i letsaltet vand. på en pande ristes ternene i olivenolie og lidt smør sammen med hvidløg og timian. kårabi steges til den er mør. lige inden servering krydres der med salt og peber.

Persillepuré.

persillerødderne skrælles og skæres i mindre stykker. kom rødderne op i en gryde med groft hakket persille, fløde og lidt vand. det hele koges mørt. væsken sigtes fra og blendes til en lind pure. der kan tilsættes væske hvis pureen er for kompakt. smages til med salt og peber og serveres.