

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 11. maj 2016

Hvide asparges med rejer og champagne.

2 bdt. hvide asparges
200 g rejer
100 g parmesan
3 past. æggeblommer
1 dl champagne
200 g smør
hakket dild
salt og peber.

Knæk bunden af de hvide asparges og skræl dem. Kog dem kort i letsaltet vand i 2-3 min. Tag dem op af vandet og tør dem. Lav fire lige store bundter på en bageplade og drys med parmesan. gratinere dem i en varm ovn på 250 grader til de er gyldne.

Champagnesauce: Pisk æggeblommer og champagne sammen i en kasserolle over svag varme, til det begynder at tykne. Tag gryden af varmen. Skær smørret i tern, og kom dem i gryden, mens du rører godt. Tilsæt lidt af kogevandet fra aspargeserne for at give sauce en passende konsistens - begynd med 1-2 spsk. af kogevandet. Smag til med dild, salt og peber.

Anret de gratinerede asparges på en tallerken, drys med rejer og en skefuld champagne sauce. Serveres med lækkert brød.

Italiensk Lam med forårs tilbehør.

3 lammeculotter
100 g oliven
5 kviste rosmarin
½ l kalvefond
50 g soltørret tomater
100 g smør
salt, peber.

skær de værste sener af lammet og rids fedtet. Kom lammet på en kold pande med fedtet ned og varm panden langsomt op. Når fedtet er gyldnet vendes culotterne og der tilsættes oliven, rosmarin og soltørret tomater. Rist det af i et par minutter og tilsæt derefter kalvefond. Panden dækkes til med sølvpapir og braiseres i ovnen ca. 20 min.

Tag culotterne op på et skærebræt og lad dem hvile i 10 min. inden de skæres i skiver. Stegeskyen serveres til.

Stegt spidskål med sesam.

½ spidskål

1 spsk. honning

2 spsk. soja

sesam

50 g smør

1 spsk. olie

Skær spidskålet i 4 lige store stykker med stokken på. På en pande steges de i smør og olie. Brun dem godt af på de to skæresider. Tilsæt honning, soja og drys med sesam. Dæk dem til med sølvpapir og lad dem dampe i 5 min til de er møre.

Hindbærsyltede løg.

3 rødløg

timian

1 dl. hindbær eddike

100 g sukker

1 laurbærblad

sort peber.

Skræl rødløgene og skær dem i både.

lad en syltelage af: timian, eddike, sukker, laurbærblad og peber.

når lagen er kogt godt igennem kommes løgene i og simre i 5 min i lagen inden servering.

Brændt gulerods kompot med ærter.

300 g skrællede gulerødder

100 g ærter (frisk eller frost)

100 g smør

1 citron

Kom smørret i en gryde og tilsæt gulerødder skåret i mindre stykker, dæk gryden til med låg og lad det stå i ca. 15 min. ryst en gang imellem gryden.

Når gulerødderne er møre moses de groft og tilsætter ærter der også bliver most groft. Varm det hele igennem og smag kompotten til med citron saft og skal, og salt og peber.

chefkok: Jonas Christensen