

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – 13/9-2023.

OPSKRIFTER: Svanholm

Kartoffelsuppe med svampe.

50 g finthakkede skalotteløg
Det hvide af 2 porrer, finthakkede
1 spsk. smør
7 dl. Kylling bouillon
150 g megede kartofler, skåret tyndt
200 g friske kantareller eller andre svampe, små stykker
1 spsk olivenolie
1 drys revet muskatnød
1 spsk. hakket, frisk kørvel
1 spsk. hakket, frisk merian
2 spsk. cremefraiche
Salt og peber

Sauter løg og porrer i smørret i en pande/gryde til de bliver bløde.

Tilsæt bouillon og kartofler, bring det i kog.

Lad suppen småkoge i 20 min.

Imens sautes svampene i olivenolie på en pande i 5-8 min.

Ta` svampene af panden og stil dem til side.

Når kartoflerne er møre, krydres rigeligt med muskatnød, salt og peber.

Tilsæt svampe, urter og cremefraiche og lad suppen varme ved svag varme i 5 min
uden at den koger (for fanden).

Pynt med lidt grønt og spis brød til.

Skal simre i 1,5 time

Milanesisk gryde med svinekød og pølser.

En gryderet fyldt med saftigt og velsmagende kød. Server italiensk brød til.

50 g svær (få slagteren til at finde det)
25 g smør
3-4 spsk. olivenolie
2 store snittede løg
2 store stilke snittede gulerødder
2 stilke **finthakkede** bladselleri
600g svinekam uden svær eller skinkekød (spørg slagter om hjælp)
1 ½ dl tør hvidvin
1 ½ lit. Hønsbouillon
250 g italiensk svinepølse eller andre **KOGE-pølser**, skåret i 2,5 cm skiver
750 g Savoy kål helst (spidskål el. hvidkål ok) Renset og snittet
Salt og peber

Kom sværen i en gryde. Dæk med vand og tilsæt lidt salt. Kog den 10 min.
Tag den op. Skær sværen i 5x 1 cm strimler.

Smelt smørret og halvdelen af olie i en gryde. Svits løg der i indtil de er bløde, men ikke taget særlig farve.
Tilsæt gulerødderne, og bladsellerien og svits yderligere ca. 5 min.

Tag grøntsagerne og svær op. Tilsæt resten af olien og brun kødet. Kom grøntsager og svær i gryden til kødet.

Tilsæt hvidvin og bouillon. Krydr med salt og peber.
Læg låg på.

Lad det snurre ca. 1 time til kødet er næsten mørt.
I med pølse og kål og giv retten yderligere 25-30 min.
Smag til med salt og peber

Velbekomme