

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 23/10-2019

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Krabbekløer med koriander og tomat.

1½ kg krabbekløer
1 spsk. korianderfrø
2 fed hvidløg
4 tomater
2 spsk.
neutral olie
½ tsk. groft salt
Citron
Koriander

Brug bagsiden af en spiseske til at slå skallerne på kløerne i stykker med. Gør det, mens du holder kloen i din flade hånd, og bank så et par gange med spiseskeen – så går skallen let i stykker. Pas på, det sprøjter! Hak korianderfrøene groft. Hak hvidløget fint, og skær tomaterne i grove tern. Varm olien i en gryde eller en stor pande, til den er rygende varm. Kom krabbekløerne i, og tilsæt koriander og hvidløg. Ryst det godt sammen, og kom tomat og salt ved. Vend det hele og steg videre, mens du roder i det af og til i 10-15 minutter. Servér med halve citroner, frisk koriander, lækkert brød og aioli.

Aioli.

4 past æggeblommer
2 spsk. vineddike
2 knips salt
2 tsk. dijonsennep
3 dl. solsikkeolie
3 fed hvidløg

Pisk æggeblommerne hvide og seje med salt og eddike. Tilsæt sennep, og pisk igen. Tilsæt olien lidt ad gangen i en meget tynd stråle, mens du pisker. For meget olie på en gang vil få mayonnaisen til at skille. Bliv ved med at piske, til du har brugt al olien, og det er blevet til mayonnaise. Pres hvidløgsfeddet, og pisk det i mayonnaisen.

Kuller i vinsauce med frisk pasta.

1 hel kuller.
3 gulerødder
1 porre
1 hakket skalotteløg
2 dl hvidvin
2½ dl fløde
1 spsk. sennep
salt, peber
citron
olivenolie
hakket dild og persille.
revet parmesan

Skær kulleren i fileter uden skid og ben og skær den derefter ud i passende tern.
I en gryde svitses skalotteløg i olivenolie og der tilsættes hvidvin. Kog vinen ned til det halve og tilsæt fløde.
Kog det ind til det begynder at tykne en anelse. Smag til med sennep og citronsaft.

Skræl gulerødderne og skær dem i tynde strimler og skyl porren og skær den ligeledes. I en anden gryde svitses gulerødder og porrer kort og vinsaucen tilsættes. Kom fisken i kort før servering og varm den godt igennem.

Kog pastaen en gryde med vand og salt en par minutter. Kom den kogte pasta over i saucen og vend den godt sammen.

Anret i en dyb tallerken med sauce og kuller. Drys med hakkede krydderurter og revet parmesan.

Pasta

250 g tipo 00
50 g durummel
3 æg
lidt salt.

Det hele æltes godt sammen, og pak den ind i film eller en plastikpose og lad den hvile i 30 minutter.
Rul dejen tyndt ud og skær den i passende stykker/strimler. Kog pastaen i rigeligt vand med salt et par minutter.