

# DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 16. MAJ 2018

CHEFKOK: Jonas Christiansen

## Stegte hvide asparges med pocheret æg.

12 hvide asparges

1 lille bdt. purløg

4 æg

½ dl. eddike

vand

50 g parmesan

100 g smør

salt, peber

Skræl de hvide asparges og knæk bunden af. I en gryde med saltet vand koges asparges næsten møre. Tør dem godt af og rist dem på en pande med smør de bliver brune. Krydre med salt, peber og hakket purløg.

I en gryde med vand kommes eddiken i. Bring gryden næsten i kog. Med en grydeske røres der rundt i vandet så det danner en hvirvelvind og i midten kommes forsigtigt et udslået æg. Pocherer ægget til det er "blød kogt" og tag det op og servere straks.

Anret ved at lægge asparges i bunden og derefter et pocheret æg oven på. Lav nogle flager af parmesan med en tyndskræller og læg oven på. Pynt derefter af med dild og balsamico eddike. Serveres med brød.

## Dampet Rødtunge med laksefars.

4 rødtunger

200 g laks

1 æg

1dl. kaffefløde

500 g smør

6 æggeblommer

Saft fra 1 citron  
2 spsk. Hvidvin  
Salt, peber  
½ spidskål  
1 bdt. radiser  
sesam  
1 dl. æbleeddike  
100 g sukker  
1 fennikel  
500 g kartofler  
hakket persille.  
100 g smør

Blend laksen sej med salt og tilsæt så 1 æg, derefter tilsættes kaffefløde. Det hele sker mens der blendes. Skær fileterne af rødtungerne og rul dem med lakse farsen. Placer dem i et ildfast fad og hæld 1 dl hvidvin og 1 dl vand ved. Krydre med salt og peber. Rødtungerne bages i ovnen tildækket ved 160 grader i ca. 20 min.

#### **Sauce hollandaise:**

Smelt smørret langsomt og skil fedtet fra vellen. Æggeblommer piskes sammen med hvidvin og legeres over svag varme. Tilsæt smørret stille og roligt. Smages til med salt, peber og citronsaft.

#### **Stegt spidskål med radiser og sesam:**

Snit spidskål og radiser og steg dem på en pande i smør sammen med sesam. Krydre med salt og peber.

#### **Lyn syltet fennikel:**

Lav en syltelage af æbleeddike og sukker. Lav nogle både af fennikel og kog dem kort i syltelagen. de stilles til side indtil servering.

Serveres med kogte nye kartofler vendt i persille og smør.

Velbekomme.