

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 25/11-2015

chefkok: Jonas Christensen

Risotto med spinat og æbler

2 sylrlige æbler i tern
50 g smør
1½ l hønsbouillon
350 g risotto ris
1 dl hvidvin
200 g revet parmesan
100 g spinat
1 løg
1 fed hvidløg
timian
olivenolie
salt, peber.

svits hakket løg, hvidløg og timian i en gryde. tilsæt risotto ris og rør godt rundt. Kom derefter vinen i og lad det koge ned så det næsten er fordampet. tilsæt ca. 1 dl bouillon og kog under omrøring til den er opsuget. forsæt med dette til der ikke er mere bouillon. det tager ca. 20 min. tilsæt æblerne når der er 5 min til det er færdig. Lige inden servering røres skyllet spinat og parmesan i. Smages til med salt og peber.

Braiseret Laks.

ca.800 g lakse filet
dild
persille
skal fra 1 citron
100 g smør
1½ dl hvidvin
salt, peber og sukker

Skær laksen ud i passende stykker og læg dem i et ildfast fad. Hak dild, persille og citronskal fint og fordel det ovenpå laksen. Krydre med salt, peber og lidt sukker. Tilsæt hvidvin og dæk det til med stanniol. Bag laksen i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min. Derefter skulle den være klar til servering.

Braiseret savoykål i tomatsauce.

1 ds tomater

1 løg

2 fed hvidløg

timian

2 dl hvidvin

1 æble, skræillet

½ l hønsebouillon

2 dl fløde

olie

1 savoykål

½ pk ricotta

1 porre

2 fed hvidløg

Start med at lav en tomat sauce.

Svits hakket løg, hvidløg, æble og timian i en gryde, tilsæt tomater og hvidvin og kog det ned til det halve. Tilsæt bouillon og fløde og lad det simre 30-45 min. Blend det til en glat og ensartet sauce. smages til med salt og peber og en anelse sukker. Sauce kan jævnes hvis man synes.

Pil nogle store blade af kålen og kog dem kort i let saltet vand i 4 min. hvorefter de køles af.

Rør ricotta sammen med hakket porre og hvidløg og smag til med salt og peber. Læg en lille klat på hver kål blad og pak det godt ind. Læg derefter de små pakker i et fad og tilsæt tomatsaucen. Dæk fadet til med stanniol og bag det i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Hvidvins syltede fennikel og gulerødder.

1 fennikel

3 gulerødder

2 dl hvidvin

2 spsk. olivenolie

hakket persille

50 g smør

salt, peber.

Skær fennikel og gulerødder i passende stykker og kom dem i en gryde. Tilsæt hvidvin og olie. Læg låg på og lad det simre i ca. 20 min. Tag grøntsagerne op og rist det på en pande i smør og krydre med salt og peber. Lige inden servering vendes hakket persille i.

Flamberede figner med rørsukkerchips.

8 figner

5 spsk. sukker

50 g smør

saft fra 3 appelsiner

50 g hakkede mandler

1 dl whisky

Skær fignerne i kvarte. Kom sukker på en pande og smelt det til karamel. Tilsæt smør og figner og rør forsigtigt rundt. Hæld appelsinsaft og mandler på og lad det koge ind til en ensartet sauce. Tilsæt whisky og sæt ild til det, kog det hele ind til der ikke er flere flammer.

Rørsukker chips.

50 g rørsukker

50 g mel

50 g smør

50 g æggehvider

Kom det hele i en skål og rør det sammen til en ensartet masse. Smør massen ud på et stykke bagepapir så tyndt som muligt og bag det i ovnen ved 180 grader i ca.10 min. til det er gyldent og sprødt.

Vanilje is.

4 past. æg

360 g sukker

1 l piskefløde

1 tsk. vaniljesukker

Pisk æg, sukker og vanilje hvidt og luftig. Tilsæt fløde og pisk det til det bliver cremet.

Hæld massen i ønskede forme og hærdes i fryseren.

God fornøjelse og velbekomme.