

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 14/9-2015

chefkok: Jonas Christensen

Cremet græskarsuppe med bagt fisk.

1 løg, hakket
1 fed hvidløg, hakket
1 hokaido græskar
1 chili
2 kviste timian
6 dl høns bouillon
1 dl fløde
Revet muskat
Smør
Salt, peber

Skæl græskaret og skær det i mindre tern. Svits løg, hvidløg, chili, græskar og timian i smør i en gryde. Tilsæt bouillon og fløde og lad det simre mørt i ca. 45 min. Når det hele er mørt blendes suppen og koges op igen. Suppen smages til med salt, peber og revet muskat.

Fisken skæres i passende stykker og lækkes på en bageplade. Fisken krydres med salt, peber og lidt sukker, derefter bages fisken ved 200 grader i ca. 8 min.

Suppen serveres med et stykke bagt hvid fisk og lækkert brød.

Unghane fyldt med pikantost og bacon svøb.

5 unghanebryster

1 pk pikant ost

10 skiver bacon

Lav en lomme i brysterne og fyld dem med rørt pikant ost. Svøb dem i bacon og steg dem i ovnen ved 225 grader i ca. 15 min og lad dem trække i 10 min.

400 g rødbeder

2-3 dl fløde

1-2 fed hvidløg

Timian

100 g parmesan

Skræl rødbederne og skær dem i skiver, læg skiverne i et ildfast fad med hakket hvidløg, timian og fløde. Krydrer det med salt og peber og drys det med revet parmesan. Rødbederne bages ved 200 grader i 45 min eller til de er møre.

400 g små rødder

50 g smør

Estragon

De små rødder skylles og skrubbes rigtig godt. IKKE SKRÆLLES. Skær det øverste af toppen af.

Rødderne steges møre ved svag varme i smør. Lige inden servering krydres der med salt, peber og frisk estragon.

200 g kantareller

2 rødløg, i både

½ l æbleeddike

400 g sukker

2 laurbærblade

Salt, peber

Timian

Lave en syltelage af æbleeddike, sukker, laurbær blade, timian og peber. Syltelagen koges og tilsættes skyllede kantareller og rødløg. Sluk for det og lad det trækkes i lagen til servering. Inden servering sigtes kantareller og rødløg og steg dem på en varm pande med smør. Krydres med salt og peber.

Velbekomme.