

## Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 2/11-2016

### Blåmuslinger i hvidvin.

3 kg blåmuslinger  
2 løg  
1 gulerod  
3 stilke bladselleri  
2 dl hvidvin  
Hakket persille  
1 stilk timian  
1 laurbærblad  
½ tsk. Karry  
1 knips safran  
3 dl. fløde  
20 g smør  
Salt, peber.

Rengør muslinger, rengør grøntsager og skær i "suppetern".

Kom smørret i en gryde, steg grøntsager i ca. 3 min. Tilsæt muslinger, laurbærblad og krydderurter.

Derefter tilsættes salt, peber, safran og karry. Det hele røres godt rundt og tilsættes hvidvin. Tildæk med låg og kog. Ryst af og til gryden. Muslingerne er færdige når de har åbnet sig. Tag muslingerne op og kog suppen ned med 3 dl. fløde.

Anretning: Læg et stykke groft ristet brød i en dyb tallerken, fordel muslingerne på brødet og en skefuld af suppen over. Hver opmærksom på at der kan være sand i bunden af gryden, slut af med hakket persille.

### Farseret Vildsvinekølle.

1 kg vildsvin  
200 g hakket vildsvin/svin  
1 spsk. rosmarin  
80 g hakkede tranebær  
80 g hakkede hasselnødder  
1 æg  
1 dl fløde  
2 tsk. mel  
salt, peber  
1 pk. bacon

Brun vildsvinet på en pande, tag den af panden og krydre med salt og peber.

Tag farsen og rør den med alle ingredienserne.

Rul to stykker film ud på bordet oven på hinanden, læg derefter bacon på. Smør farsen ud på baconet og læg så vildsvinet derpå. Rul det sammen til en pølse og luk enderne. Pocherer "pølsen" i en gryde i vand i 30-40 min. Pak pølsen ud og dup den godt af og steg " pølsen" færdig på en pande i olie og smør. Lad stegen trække 15 min inden den skæres i skiver.

**Svampesauce.**

250 g svampe  
100 g smør  
1 løg, hakket  
1 fed hvidløg, hakket  
timian, rosmarin  
2 dl portvin  
3 dl kalvesky  
3 dl fløde.

Rens svampe og skær dem i mindre stykker og steg dem i en gryde i smør sammen med løg, hvidløg, timian og rosmarin. Tilsæt portvin og kog det ned. Kom derefter kalvesky og fløde og kog sauce ned. Sauce kan jævnes med marizena. Smages til med salt og peber.

**Selleripure.**

1 selleri  
1 dl fløde  
1 dl vand

skræl selleriet og skær i mindre stykker, kom det derefter op i en gryde sammen med fløde og vand. Kog det mørt under låg. Når det er mørt blendes det til en lind pure og smages til med salt og peber.

**Kartoffelbåde med sesam.**

1 kg kartofler  
røget paprika, timian, hvidløgs pulver  
salt  
olie

Skær kartoflerne i store både og vend dem i olie og krydderierne og bag dem ved 200 grader i 20 min.

**Sprød grønkål.**

250 g grønkål  
4 spsk. olie  
havsalt

Riv bladene fra stokken og kog bladene i saltet vand i 2 min. Dup dem tørre og vend dem i olie. Fordel grønkåls bladene på en bageplade med bagepapir og bag dem sprøde i ovnen ved 150 grader i 10 min. når de kommer ud drysses de med havsalt.

Velbekomme  
chefkok: Jonas Christensen