

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 11/12-2019

CHEFKOK: Jonas Christensen

Stegt fisk med dampet kål og stuede kastanjer.

16 kastanjer
salt
1 håndfuld valnødder
50 g smør
6 spsk. sherry
2 dl. fløde
lidt rørsukker
Fisk efter eget valg
6 stængler grønkål
20 g smør
salt og peber.

Varm ovnen op til 180 grader. Snit et kryds i toppen af kastanjerne og læg dem i et fad med salt. Bag dem i 20 min og pil dem efter de er kølet en anelse.

Kom valnødder og kastanjer i en gryde med smør og rist dem et par min. ved svag varme. Tilsæt sherry og kog det ind, tilsæt derefter fløde og kog det ind til det bliver cremet. Smag til med lidt sukker, salt og peber.

Skyl grønkålen godt, og nip bladene af stænglerne. I ind gryde kommes vand så det lige dækker bunden og en klat smør og salt. Kom bladene i gryden når det koger og læg låg på. Lad grønkålen dampe i ca. 30 sekunder inden det tages op og dryppes godt af.

Fisken skæres i fileter og krydres med salt, peber og lidt sukker inden det steges på skind siden på en varm pande.

Anret ved at lave en bund af dampet kål, læg et stykke stegt fisk på og slut af med de stuede kastanjer.

Andebryst ala peking med stegte ris.

2-3 andebryst
2 spsk. soja
1 spsk. hoisin sauce
2 spsk. sesamolie
3 spsk. sherry
3 spsk. honning

1 tsk. stødt ingefær

Skær de værste sener af andebrysterne og rids fedtet. Brun anden på en kold pande med skindsiden først.

Alle de resterende ingredienser blandes sammen til en marinade.

Når andebrysterne er brunet kommes de i et fad og smøres med marinaden.

Steg brysterne færdig i ovnen ved 180 grader i ca. 15 min. Andebrysterne smøres med marinaden ofte mens den er i ovnen.

Når andebrysterne er færdig tages de ud af ovnen og lad dem ligge og trække i 10 min inden i skæres i skiver.

Stegte ris.

200 g ris

1 løg

2 fed hvidløg

2 spsk. sesamolie til stegning

3 gulerødder

3 forårsløg

2 dl ærter

2 spsk. soja

1 spsk. østerssauce

½ lime

4 æg

Hakket koriander

Kog risende i 4 dl vand med salt i ca 15 min. og køl dem af i koldt vand. Sørg for at de er dryppet godt af.

Pil løg og hvidløg og hak det fint. Skræl gulerødder og skær dem i tynde skiver, skyl forårsløg og skær det ligeledes i tyndeskiver.

Steg løg og hvidløg på en pande eller wok. Tilsæt gulerødder og forårsløg og vend det godt rundt.

Tilsæt ris og ærter og varm det godt igennem inden der tilsættes soja, østerssauce og limesaft. Lad det stege lidt til det begynder at blive gyldent.

Pisk æggene sammen i en skål. Skub risene til side på panden eller wokken og hæld æggene på.

Rør rundt i æggene til det begynder at blive fast, og vend derefter æggene sammen med ris og grønt.

Serveres med friske hakket koriander.