

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 16. NOVEMBER 2022

Chefkok: Adam Malmø

Forret:

Bacalao:

100 g frisk torsk
50 g klipfisk (kan købes hos fiskehandleren)
½ l mælk
2 laurbærblade
4 fed hvidløg, knuses hele med skallen på
God olivenolie, lidt salt
Bredblandet persille og sort peber til pynt.

Læg klipfisken i blød i ca. 24 timer, så saltet trækker ud af fisken.
Kog torsk og klipfisk i mælken med hele hvidløg og laurbær. Koges i ca. 4 min.
Sigt væden fra. Hæld fisken i en skål og rør med olivenolie til en cremet konsistens er opnået. Smag til med salt og evt. lidt mere hvidløg. Så er bacalaoen færdig.

Rygeostcreme m. kartofler og bresaola:

100 gr. Små kartofler

75 gr. Rygeost

1 spsk. Creme fraiche

Salt

Peber

Lidt citronsaft

Bresaola i tynde skiver

Skrub/skræl kartoflerne, og kog dem indtil de er møre. Køl af i koldt vand, og sigt vandet fra.

Rør rygeosten ud sammen med creme fraiche, og smag til med salt, peber og citronsaft.

Skær kartoflerne ud, og rør dem i cremen. Anrettes på grillet brød m. tynde skiver bresaola ovenpå.

Bruschetta:

Ciabattabrød (eller lignende) skæres i skrå skiver á 2 cm, fordeles på en bageplade, og drysses med olivenolie, salt og peber. Bages i varmluftovn ved 180 grader i ca. 6-8 min. Eller indtil gyldne.

Hovedret:

Stegt lyssej :

Lyssejen fileteres og skæres i fileter af ca. 180 gram, krydres med fint salt på begge sider.

Steges på en varm pande med et stykke bagepapir i bunden, og lidt smagsneutral olie, ca. 2 min. På den ene side, vend fisken om, smid en klat smør på, og steg i ca. 2 min, mens fisken naperes. Hviler 30 sek. Og så er fisken klar til servering.

Ærter a la francaise:

500 gr. Ærter

150 gr. Bacon

2 løg

3 fed hvidløg

Salt

Peber

Bacon skæres i små tern, og tørsteges let gyldent.

Tilsæt finthakket løg og knust hvidløg og steg indtil løgene er klare. Smag til med salt og peber.

Bagte jordkokker:

500 gr. Jordkokker

100 gr. Smør

Lidt finthakket timian

Salt og peber.

Skrub jordkokkerne, og del dem i 4. Smelt smørret, og vend jordkokker, smør, timian, salt og peber sammen.

Bages i 180 grader varm ovn i ca. 35 min.

Sauce beurre blanc:

250 gr koldt smør i terninger

3-4 stk. skalotteløg

2 dl hvidvin

½ dl hvidvinseddike

lidt salt

Hak skalotteløgene ganske fint og kom dem i en lille gryde med hvidvin og eddike. Lad det koge ind til der er ca. ½ dl tilbage. Si skalotteløgene fra.

Bring den reducerede væske i kog og tilsæt så de kolde smørterninger lidt af gangen, mens der piskes kraftigt. Når al smørret er brugt op, bringes saucen næsten op til kogepunktet under stadig piskning, hvorefter den trækkes fra varmen, smages til med salt og serveres omgående.

Velbekomme