

## Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 8/2-2017

### Hummersuppe med kammuslinger.

1 kg hummerskaller  
1 fl. hvidvin  
1 ds. Tomat koncentrat  
1 porre  
1 hvidløg  
2 kviste timian  
2 løg  
2 gulerødder  
½ l. fløde  
1 dl. Cognac

Kom hummerskallerne på en bageplade og bag dem ca.15 min i ovnen ved 200 grader. Vask alle urter og skær dem i mindre stykker. Rist urterne i en gryde i olie, kom de bagte hummerskaller og tomat koncentrat på og rør godt. Tilsæt cognac og flamberer derefter tilsættes hvidvin og koges i ca. 25min.

Sigt fonden og reducere den med fløde. Smag til med salt og peber og evt. vand.

Inden servering ristes kammuslinger på en pande i lidt smør. Kammuslinger kommes i suppen og serveres med brød.

### Coniglio alla toscano.

#### “Toskansk Kanin”

4 pers.  
1 kanin ca.1,5 kg  
1 løg  
2 fed hvidløg  
2 laurbær blade  
5 spsk. Olivenolie  
100 g oliven med sten i olie  
1 stilk rosmarin  
1 stilk timian  
2 gl. rødvin  
kalvefond  
800 g små kartofler  
2 spsk. Pinjekerne  
Hakket persille

Skær kaninen i mindre stykker.

Svits hakket løg og hvidløg i olivenolie i en gryde, tilsæt kanin og brun den godt af.

Når kødet er brunet tilsættes laurbærblade, timian, rosmarin og oliven.

Det hele overhældes med rødvin, som koges ned.

Tilsæt ca. 1 liter kalvefond (så det lige dækker), tildækkes med låg og simre i ca. 30 min.

Tilsæt kartofler og evt. lidt ekstra væske, dæk det til igen og lad det simre i ca.

20 min.

Ved servering til sættes pinjekerner og hakkes persille.

### **Skorzonerrød i svøb.**

Skræl skorzonerrødder og skær dem i 5-7cm stykker. Koges kort i vand med salt.

Vend skorzonerrødderne i hakket hvidløg, persille og smeltet smør. Tag 3 rødder og vikle bacon om. Bages ved 220 grader til skinken er sprød.

### **Stegt kålrabi.**

400 g kålrabi

1 fed hvidløg

timian

smør

Skær kålrabien i tern og kog den ca. 5 min i letsaltet vand. På en pande ristes ternene i olivenolie og lidt smør sammen med hvidløg og timian. Kålrabien steges til den er mør. Lige inden servering krydres der med salt og peber.

Velbekomme:

Jonas Christensen

chefkok