

## DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 8/11-2017

CHEFKOK: Jonas Christensen

### Spansk Paella.

1 kylling  
150 g chorizo  
oliven olie  
2 løg, 1 rød peberfrugt i strimler  
3 dl ris  
3 dl hvidvin  
1 ds hakkede tomater  
6 dl. hønseboullion  
2 fed hvidløg  
1 tsk. safran, 1 tsk. estragon  
1 tsk. salt  
300 g ærter  
300 g muslinger  
200 g rejer  
1 citron

Skær kyllingen i portionsstykker og brun dem let sammen med chorizo i olien i en dyb (paella)pande.

Kom løg og peberfrugtstrimler i og lad det gyldne let.

Bland de hakkede hvidløgsfed i. Kom risene i og lad dem snurre sig klare.

Tilsæt vinen. Kog nogle minutter og kom de hakkede tomater og boullionen i.

Stød safran med de øvrige krydderier og kom dem i.

Tilsæt salt og lad retten snurre i 30 min.

Klargør imens muslingerne, ved at børste dem godt under koldt vand og kassere dem der ikke lukker tæt ved et let bank mod bordkanten.

Kom dem i til sidst sammen med ærterne.

Lad retten koge yderligere 5 min. eller til muslingerne har åbnet sig.

Bland rejerne i. Smag retten til og servér med citronbåde.

### Krydret stegt kyllingelever.

125 g mel  
½ tsk. spidskommen  
½ tsk. koriander  
½ tsk. paprika  
1 knips muskatnød  
250 g kyllingelever  
1 dl olivenolie  
salt og peber  
frisk mynte

Sigt melet ned på en tallerken og vend alle krydderierne i. Fjern evt. urenheder og blodårer fra leverne og dup dem tørre med køkkenrulle. Skær leverne i halve og vend dem i kryddermelet. Varm olien op i en gryde og steg leverne i 3-5 min til de er sprøde. krydres med salt og peber og serveres lune pyntet af med frisk mynte.

### **Krydderrejer i sherry.**

16 store rejer  
olivenolie  
1 dl. tør sherry  
cayennepeber  
salt, peber

Pil rejerne. Varm olien i en pande. Tilsæt rejerne og steg dem ved jævn varme 2-3 min. Tilsæt derefter sherry og cayenne, salt og peber efter behag.

Serveres lune.

### **Krydret mandler.**

1 spsk. havsalt  
½ tsk. røget paprika  
250 g. mandler  
olivenolie

Tænd ovnen på 200 grader. bland salt og paprika.

Læg mandlerne i et ildfast fad og rist dem i ovnen i 8-10 min. Rør dem rundt en gang imellem.

Tag dem ud af ovnen og hæld dem i en skål. Stænk med ca.1 tsk. olie og vend dem rundt. Drys med paprikasaltet og vend det rundt så alle bliver krydret.

Serveres ved stuetemperatur.

### **Stegt Auberginedip.**

1 auberginer i tykke skiver  
3 spsk. olivenolie  
2 forårsløg, fint snittet  
1 fed hvidløg, knust  
1 spsk. fint hakket persille  
salt, peber, røget paprika

Varm 2 spsk. olie på en pande og læg aubergineskiverne på og steg dem på begge sider til de er bløde og har taget farve. Tag dem af panden og lad dem køle af.

Varm 1 spsk. olie på en ren pande og svits forårsløg og hvidløg i ca. 3 min.

Kom aubergineskiverne og forårsløg og hvidløg i en blender og blend det til en grov pure. Til sidst vendes hakket persille i og smages til med salt og peber. pyntes med et drys røget paprika og serveres straks.