

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 6/2-2017

CHEFKOK: Jonas Christensen

Krabbekløer med koriander og tomat.

1½ kg krabbekløer
1 spsk. korianderfrø
2 fed hvidløg
4 tomater
2 spsk. neutral olie
½ tsk. groft salt
Citron
Koriander

Brug bagsiden af en spiseske til at slå skallerne på kløerne i stykker med. Gør det, mens du holder kloen i din flade hånd, og bank så et par gange med spiseskeen – så går skallen let i stykker. Pas på, det sprøjter!

Hak korianderfrøene groft. Hak hvidløget fint, og skær tomaterne i grove tern. Varm olien i en gryde eller en stor pande, til den er rygende varm. Kom krabbekløerne i, og tilsæt koriander og hvidløg. Ryst det godt sammen, og kom tomat og salt ved. Vend det hele og steg videre, mens du roder i det af og til i 10-15 minutter. Servér med halve citroner, frisk koriander, lækkert brød og aioli.

Aioli.

8 past æggeblommer
4 knips salt
4 tsk. dijonsennep
6 dl. solsikkeolie
4 fed hvidløg

Pisk æggeblommerne hvide og seje med salt. Tilsæt sennep, og pisk igen. Tilsæt olien lidt ad gangen i en meget tynd stråle, mens du pisker. For meget olie på en gang vil få mayonnaisen til at skille. Bliv ved med at piske, til du har brugt al olien, og det er blevet til mayonnaise. Pres hvidløgsfeddet, og pisk det i mayonnaisen.

Kotelet med urtekartofler, svampe og grønne bønner.

4-6 koteletter
1 kg kartofler
1 lille bdt. purløg
1 lille bdt. persille
1 lille bdt. kørvel
500 g blandende svampe
500 g grønne bønner
1 citron
50 g mandler
olivenolie
2 skalotteløg
150 g smør
2,5 dl fløde
kalvefond
3 kviste rosmarin
4 fed hvidløg
1 dl portvin
1 græskar
1 chili
1 spsk. sesam
4 kviste rosmarin

Vend koteletterne i hvedemel og brun dem på en pande i smør. Når de er brunet på begge sider tilsættes 1 hakket skalotteløg, 2 fed hakket hvidløg, rosmarin og svampe i passende stykker. Steg det rigtig godt af og tilsæt derefter portvin og lad det koge ned til næsten ingenting. Så tilsættes fløde og 3 dl kalvefond og koges godt igennem. Når koteletterne er færdige tages de på og saucen jævnes med marizena hvis det er nødvendigt. Saucen smages til med salt og peber og hældes over koteletterne inden servering.

Urtekartofler: Skyl kartoflerne og kogt dem i en gryde uden salt. Når kartoflerne er møre moses de groft med et piskeris og tilsættes 150 g smeltet smør der er blendet med de friske krydderurter og smages til med salt og peber.

Grønne bønner: Nip bønnerne og kog dem ganske kort i saltet vand i ca. 3 min. Tag dem op og dup dem tørre. På en panden ristes de i olivenolie sammen med hakket skalotteløg, hvidløg og hakket mandler. Lige inden servering tilsættes skal og saft fra en citron og smages til med salt og peber.

Bagt Græskar: Skræl græskaret og skær det i passende stykker. Kom det i et ildfast fad og tilsæt hakket chili, rosmarin, sesam og olivenolie. Bag det i ovnen ved 200 grader i 15-20 min.