

Det Italienske Køkkens Venner – 7. april 2015

chefkok: Jonas Christensen

Dybstegete tigerrejer med dip og rosenkål.

Orlydej:

250 g mel

½ dl olie

½ æg

2 dl mørk øl

Lidt salt

1 dl vand

2 stift piskede æggehvider

Pillede tigerrejer.

Bland mel, olie, æg, øl, salt og vand sammen til en ensartet dej. Lad den hvile i ca. 1 time. Lige inden dejen skal bruges, vendes der stift piskede æggehvider i. Dejen skal bruges derefter.

Tigerrejerne dyppes i dejen og steges i rigelig med olie.

Rosenkåls salat:

200 g rosenkål

300 g selleri

1 rødløg

Bredbladet persille

3 spsk vineddike

1 spsk. Grov sennep

1 tsk sukker

½ dl rapsolie.

Rens rosenkål og snit dem i tynde flager gennem stokken. Skræl sellerien og riv den groft på et rivejern. Bland det hele sammen med finthakket rødløg og masser af fint hakket persille. Bland derefter vineddike, sennep, sukker og olie sammen og hæld over. Lad det stå trække ca. 20 min inden servering.

Dip:

2 past. Æggeblommer

2 tsk. Grov sennep

1 tsk. Æbleeddike

2 dl rapsolie

Safran

Salt og peber.

Pisk æggeblommer, sennep og eddike godt sammen med en elpisker. Tilsæt olie lidt af gangen. Til sidst smages til med safran, salt og peber. Dippen kan tyndes med vand.

Simrer lam med kartofler.

1 lammekølle(uden ben)

Lidt hvedemel

3 spsk olivenolie

3 kviste rosmarin

4 kviste timian

1 knust fed hvidløg

2 dl rødvin

5 spsk. Vineddike

100 g oliven

4 kartofler, i skiver

Salt, peber.

Skær lammekøllen i grove stykker. Vend dem i mel. Brun dem af på en varm pande og krydre med salt og peber. Tilsæt rosmarin, timian, oliven og hvidløg. Derefter hældes vin og vineddike på. Lad det koge ned og kom det derefter i et ildfast fad med kartoflerne tilsæt 1½ dl vand og steg det færdig i oven ved 180 grader tildækket i ca. 40 min.

Fennikel med hvidvin:

1 fennikel

1 fed hvidløg

2 dl hvidvin

2 spsk olivenolie

Frisk spinat

Salt, peber

Kom fennikel i både i en gryde med hvidløg, olivenolie og hvidvin, læg låg på og lad det koge i ca. 10. tag fennikel op af gryden og vend det med salt, peber og groft hakket spinat.

Skorzonerrødder stegt med ramsløg.

4 skorzonerrødder

1 klat smør

olie

Ramsløg

Salt, peber

Skræl skorzonerrødder og skær dem i passende stykker. Steg dem møre i smør og olie. Tilsæt fint snittet ramsløg og smag til med salt og peber.