

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – 17. NOVEMBER 2022

CHEFKOK: Jonas Christensen

Hold 1.

Dadler med svøb af parmaskinke.

Dadle
parmaskinke.

Tag stenene ud af dadlerne ved af klemme let på dem så de åbnes, derefter kan stenen let tages ud. En skive skinke deles i to og vikles omkring dadlerne. Læg de svøbte dadler på et bagepapir og bag dem i ovnen ved 200 grader i 10-15 min.

Bagte tomatreder.

20 tomate
Salt, peber
20 æg
½ L fløde
20 spsk. revet parmesan

Skær toppen af tomaterne og grav forsigtigt kerner ud med en teske uden at ødelægge tomaten. Stil tomaterne med bunden i vejret på et stykke køkkenrulle og lad dem dryppe af i 15 min.

Stil tomaterne tæt sammen i et ildfast fad. Slå forsigtigt et æg ud i hver tomat, kom derefter 1 spsk. fløde og 1 spsk. revet ost i hver.

Bag tomaterne i ovnen ved 180 grader i ca. 15-20 min.

Hold 2.

Hvidløgstegt brød og chorizo.

400 g chorizo, uden skind
1 flutes
Olivenolie
6 fed hvidløg, fint hakket
Hakket persille

Skær chorizoen i 1 cm tykke skiver, og skær brødet i 1 cm store tern. Kom olie på en pande og steg hvidløg kort. Tilsæt brødet og steg mens der konstant røres rundt. Når det er ved at være gyldent, tilsættes chorizoen og der steges videre et par minutter. Tag brød og chorizo op og inden servering drysses der med hakket persille.

Aioli.

4 past. æggeblommer
2 knips salt
2 tsk. Dijonsennep
3 dl. solsikkeolie
2 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.

Hold 3.

Stegte chilirejer.

1 kg tigerrejer
2 chili
Olivenolie
4 fed hvidløg, fint hakket
Paprika
Salt

Hvis rejerne er med skal tages dette af, og tarmen fjernes. Skyl rejerne i koldt vand og dup dem tørre.

Flæk chilien på langs og tag kernerne ud, hak chilien fint.

Varm olien på en pande og tilsæt hvidløg, dette svitses kort. Tilsæt rejer, chili, paprika og lidt salt hvorefter det steges i 3 min til rejerne begynder at krumme sammen.

Rejerne serveres straks.

Små spyd med chorizo og champignoner.

2 spsk. olivenolie
25 tern chorizo - ca. 1 cm
25 små champignons
2 grønne peberfrugt i 25 tern

Varm olien på en pande og tilsæt chorizo. Steg den i 30 sek under omrøring. Tilsæt champignons og steg videre i et par minutter.

Tag panden af varmen. Lav derefter små spyd med chorizo, champignon og peberfrugt.

Hold 4.

Krydret kyllingelever

375 g hvedemel
2 tsk stødt spidskommen
2 tsk stødt koriander
2 tsk paprika
1 tsk muskatnød
Salt og peber
1 kg kyllingelever
Olivenolie

Sigt melet ned i en fad og bland alle krydderierne i.

Fjern evt. urenheder og blodårer fra leverne og dup dem tørre med et stykke køkkenrulle. Skær leverne i halve og ved dem i kryddermelet et par stykker ad gangen og ryst det overskydende mel af.

Varm olien på en pande og steg leverne ved høj varme i 3-5 min mens der vendes en gang imellem.

Kyllingeleverne serveres lune.

Paprikakrydret mandler.

3 spsk. salt
1,5 tsk røget paprika
1 kg smuttede mandler.
Olivenolie

Kom salt og paprika i en skål og bland det godt.

Læg mandler i et ildfast fad og rist dem i ovnen i 8-10 min til de er gyldne.

Tag mandlerne ud af ovnen og kom dem op i en skål og tilsæt ca. 1 tsk olie og rør godt rundt. Tilsæt krydreblendingen mens der røres rundt.

Mandlerne serveres ved stuetemperatur.