

# DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 18/9-2019

CHEFKOK: Jonas Christensen

## Chili con carne.

2 løg  
4 røde chili  
8 gulerødder  
4 pastinak  
4 spsk. olivenolie  
800 g hakket oksekød  
4 fed hvidløg  
2 tsk. spidskommen  
2 tsk. stødt koriander  
2 ds. tomatpure, 140 g  
2 dl. kalve bouillon  
2 ds. hakket tomat  
2 ds. kidney bønner  
50 g mørk chokolade  
salt, peber.  
Creme fraishe 18%

Hak løg, hvidløg og chili fint. Skræl gulerødder og pastinakker og skær dem i små tern på ca. 1x1cm.

Varm halvdelen af olien op i en gryde og svits løg, chili, hvidløg og kød et par minutter. Det hele tages op af gryden når det er svitses rigtig godt. Tilsæt resten af olie i gryden og svits derefter grøntsagerne.

Når grøntsagerne er svitset af tilsættes kødet sammen med krydderierne og steg det et par minutter.

Kom tomatpure, hakket tomat og bouillon ved og lad det simre ved svag varme 15 min under låg. Skyl bønnerne og kom dem i chilen og lad den yderlige simre i 5-10 min.

Tag gryden af varmen og smag til med mørk chokolade, salt og peber og hvis den skal være stærkere så noget chilipasta.

Serveres med creme fraishe, tortilla brød og "kålslaw"

### **Kålslaw.**

1/4 hvidkål

2 rødbeder

1 lime, 2 spsk. olivenolie

Snit hvidkålen fint og riv rødbeden groft på et rivejern. Bland det sammen og smag til med lime, olivenolie, salt og peber.

### **Tortilla pandekager**

7-8 dl mel

½ tsk. bagepulver

½ tsk. salt

½ dl. olie

3 dl. lunkent vand

bland mel, bagepulver og salt. Rør olien godt i og derefter tilsæt vand. Ælt det godt sammen til en smidig dej.

Lad det stå og hvile på bordet i 15 min. inden den deles i 8 og rulles ud til små flade pandekager.

Bag tortillaerne på en varm pande. De skal ca. have 1 min på hver side.

### **Flamberet figner.**

1 spsk. vaniljesukker

1/4 fløde

2 spsk. flormelis

6 figner i halve

25 g smør

4½ spsk. rørsukker

2 dl. friskpresset appelsinsaft

3/4 dl whisky

½ dl hakket mandler

Pisk fløden til skum sammen med flormelis og vaniljesukker og stil det på køl.

På en pande kommes sukkeret på og smeltes til gyldent karamel, tilsæt smørret og rør det godt ind i karamellen. Kom de halve figner og mandler på og lad dem stege med et par minutter. Kog derefter panden af med appelsinsaft. Når saucen er tyknet tilsættes whisky og der flamberes.

Fignerne serveres med kold vanilje flødeskum og saucen fra panden.