

22/10-20

Andebryst

2 stk. andebryster

Fjern skindet og skær det i fine tern, som ristes på en tør pande. Brun kødet af og læg det i teriyaki marinaden i ca. 1 time. Bages i ovnen i ca. 12 min og trækker i 7 min inden servering. 1 bryst skæres på langs i 2 stykker.

Teriyakimarinade

3 spsk. teriyaki, sauce, 1 spsk. soja, 1 fed hvidløg, presset, 1 spsk. brun farin, 1 tsk. ingefær, friskrevet, 1 tsk. æblecidereddike, ½ dl vand, 1 spsk. olie, til stegning

Kom teriyaki, soja, fed presset hvidløg, brun farin, ingefær, æblecidereddike og vand i en skål, og rør det godt sammen til en marinade.

Friteret risotto

1 spsk smør, 1 løg fint hakket, 2 dl risotto ris, 2 dl hvidvin, 1 l hønsefond
1 håndfuld revet parmesanost, ½ tsk salt, 3 æg, rasp, mel

Steg de hakkede løg i smør indtil de bliver gennemsigtige. Tilsæt risotto ris og rør rundt indtil alle risene er glinsede af smør. Tilsæt nu hvidvin og lad den koge ud, inden den første skefuld fond hældes på.

Lad fonden koge ind i risene under omrøring med en træske. Fortsæt med at hælde fond ved, indtil risene er færdige (omkring 20-30 minutter) Tilsæt nu revet frisk parmesanost og smag til med salt.

Lad risottoen køle helt ned, eller lav den gerne i forvejen inden du former risbollerne. Køles

Herefter Paneres de i mel – æg – rasp og friteres i varm olie

Rød karrypaste

½ tsk. spidskommen, ½ tsk. friskkværnet peber, 1 stk. rød chili, 1 stk. citrongræs

2 tsk. frisk ingefær, 3 fed hvidløg, ½ stk. citron, 3 stk. forårsløg

1 tsk. honning, 3 spsk. rapsolie, ½ tsk. salt

Hak chilien i mindre stykker og kom den i en blender - eller put det i en lille skål til en stavblender. Skræl ingefær og skær i mindre stykker. Skær roden og toppen af citrongræs, bank grundigt på den med bagsiden af kniven for at få smagen ud - og skær den i små stykker. Hak forårsløg i mindre stykker og pil hvidløgene. Pres saften af den halve citron sammen med de hakkede grøntsager. Bland de resterende ingredienser i og blend det hele sammen - jo færre olie, jo fastere og 'paste'-agtig bliver den. Lad den trække i minimum 30-60 minutter og så er den klar til brug.

Rød karrysauce

2 fed hvidløg, 1 løg, skåret i både, 1 gulerod

1½ tsk. karry, medium, 1 spsk rød karrypasta, 1 dåser kokosmælk, 1 spsk brun farin

Sauter gulerod, løg og hvidløg i olie i en gryde, ved middelvarme under omrøring, til de er bløde og klare.

Kom karry og rød karrypasta i gryden og rør det godt sammen i et minuts tid. Kom kokosmælk, og brun

farin i gryden, kog op, sæt låg på og skrue ned for varmen så det simre til sauce. Inden det blendes.

Brændt spidskål

1 stk. spidskål, frisk timian, 100 g. smør.

Flæk spidskålet i 4. På en tør pande brændes de på de skåret sider og inden servering kommes smør, salt, peber på. Læg låg på og lad det blive under til det er mørt. Serveres med frisk timian.

Nødebunde

3 spsk. mel, 85 g. finthakket hasselnødder
100 g. sukker, 5 æggehvider
50 g. sukker

Bland mel, nødder og 100 g. sukker. Pisk hviderne stive med de 50 g. sukker. Bland massen sammen og kom det på en smurt plade med bagepapir. Bages ved 190 grader i ca. 15 min.
Der udstikkes ca. 4 bunde pr. person.

Citroncreme

1½ dl. citronsaft, 3 æggeblommer, 2 æg, 1 tsk. vanilje ekstrat.
100 g. sukker, 1 spsk. fintrevet ingefær, 75 g. koldt smør

Alle ingredienserne undtaget smørret bringes til kogepunktet og det simrer indtil det begynder at tykne. Sigtet igennem en sigte og når det rammer 40 grader tilsættes det kolde smør lidt ad gangen mens en stavblender giver den gas.

Lav et tårn med bund – creme – bund – creme – bund – creme – bund og stil det på frost i ca. 2 timer.

Limesorbet

1 dl limesaft, 4 dl vand
150 g sukker, 1 tsk. vanilje ekstrat, 2 blade husblas

Læg husblassen i blød i en ½ liter koldt vand i en ½ time. Kog kort vanilje ekstrat, sukker, vand og citronsaft op. Tag gryden af varmen. Vrid husblassen for vand, og kom den direkte op i den stadig varme citronlage. Rør til husblassen er smeltet. Sigt det hele og stil det i køleskabet til isen skal køres i ismaskinen. Hæld den kolde lage op i en ismaskine og kør den til en let og luftig sorbet

Syltede kumquat

16 kumquat, saft fra 1½ appelsin
0,75 dl uraffineret rørsukker, 1 stjerneanis

Skær kumquat i tynde skiver, og kom dem i en gryde med appelsinsaft, sukker og stjerneanis, og lad det koge i ca. 4 minutter. Køles helt af inden servering.

Appelsinchips

1 dl sukker, 1 dl vand, 1 appelsin

Kog sukker og vand sammen til en sirup. Skær tynde skiver af appelsinen. Læg appelsinskiverne i et lille fad. Hæld siruppen over, og lad dem stå i 30 min. Læg appelsinskiverne på bagepapir på en bageplade, med bagepapir over og en bageplade. Sæt pladen i 140 grader varm ovn i en time. Man lægger noget over, for at skiverne forbliver flade. Tag pladen med appelsinskiverne ud af ovnen. Læg skiverne på en rist for at afkøle.

Mandarin/grape salat

2 mandariner, 1 rød grapefrugt, 1 appelsin
1 spsk. usaltede pistacienødder, 1 spsk. mandler, hakkede
1 håndfuld frisk mynte, blade

Skærer blot skrællen af, så alt det hvide ikke kommer med. Skærer derefter frugterne i skiver og pynter med hakkede ristede mandler, pistaciekerner og lidt friske mynteblade.