

Kylling bagt i saltdej hertil citron sauce & reven kartoffel bagt med chorizo samt ratatoulli som salat

Kyllinge bagt i saltdej

1 kylling, 2 citroner, 4-5 fed hvidløg
ca. 2 håndfulde frisk timian, rosmarin og salvie, 25 g smør
havsalt og peber. Saltdej: 1 kg mel, 1 kg salt, 1 dl vand. $\times 1,5$
1,5 1,5 9

Bland ingredienserne til saltdejen, og ælt dejen sammen.. Lad den hvile indpakket et kvarters tid, og gør kyllingen klar imens. Skær citronerne i halve, og pil hvidløgsfeddene. Fyld dem i kyllingen sammen med smør, salt og krydderurter, men gem lidt. Tænd ovnen på 200°. Rul dejen ud til 1 cm tykkelse og skær en cirkel ud som er lidt større end kyllingens omkreds. Placer kyllingen herpå. Drys salt på kyllingen, læg resten af krydderurterne ovenpå.

Rul resten af dejen til en aflang cirkel og læg den over kyllingen og tryk siderne grundigt sammen, så de ikke går op under bagningen. Løft kyllingen over i en ovnfast form smurt med olie. Sæt den ind i ovnen, skru ned på 180 efter et kvarter. Lad kyllingen stege i halvanden time, skru herefter ned på 150° og lad dem bage videre et kvarter.

Tjek undervejs om dejen begynder at blive brændt. Læg i så fald et stykke sølvpapir henover. Tag kyllingen ud, og lad den hvile ti min, før der bankes hul på dejen.

Citron/timian sauce

1 gulerod, 2 fed hvidløg, det grønne fra porren
1 l. hønsefond, 1dl. hvidvin. 1 citron, 5 stænger timian. 25 g. smør.

Rist grøntsagerne af i en stor gryde med timian, kom først vin på og efter det fond og lad det reducere til en kraftig konsistens, smag det til med salt og peber inde det sigtes og simre med smør og citron saft.

Ratatoulli som salat

1 håndfuld baby spinat, 4 stk. tomater, lidt sukker, lidt hvid balsamico,
1 porto bello, 1 lille løg, ½ aubergine, 2 spsk. pinjekerner. Salt og peber og oliven olie.

Spinaten skylles, kernerne tørristes, løget skæres i ultra fine ringe. De 3 ting blandes. Porto Belloen skæres i grove tern og ristes hårdt på en tør pande, med saubergine og smages til med salt og peber samt en anelse oliven olie. Serveres som det eneste varme heri. Tomaterne skæres i både og bages med drysset sukker og stænket hvid balsamico, og lidt salt. Bages ved 100 grader i ca. 1½ time, eller til de er koncentreret og uden meget saft. Køles ned og blandes.

Reven kartoffel med chorizo

3 stk. bagekartoffel, ½ dl. persille, ½ dl. fint hakket chorizo, salt og peber, 2 spsk. creme fraiche

Kog kartofflen 90% færdig og køl den ned, riv den groft og bland den med stegt chorizo i tern, fint hakket persille, creme fraiche og salt/peber.

Kom massen i smurte raspbeklædte aluforme og bag dem i 10 min. ved 180 grader.

Svampecremesuppe med spicy portvinssirup hertil hvidvins dampet kulmule med porre samt ciabattabrød.

Svampesuppe

400 g blandede svampe, 2 skalotteløg, 2 fed hvidløg
2 tomater, 2 spsk. olivenolie, 2 kviste timian, 1 tsk. mild paprika, 1 tsk. gurkemeje
3 dl tør/halvtør hvidvin, 3 dl lys hønsefond, evt. ½ dl tør sherry, 2 dl piskefløde
salt og kværnet peber, 2-3 spsk. hakket persille

Rens svampene. Skær dem i mindre stykker. Hak løg og hvidløg. Halvér tomaterne, og tag kernerne ud. Skær resten i små terninger. Svits først løg og hvidløg i olie i gryden, og kom så svampe og timian i. Steg dem, til de begynder at væske. Kom tomater og krydderier i, og rør i et par minutter. Hæld cognac over, og kog i 1-2 minutter. Hæld vin over, og kog det lidt ind. Tilsæt fond og piskefløde, og lad suppen simre for svagere varme ca. ½ time. Smag til med salt og peber, og vend hakket persille i.

Ciabattabrød

6½ dl lunken vand, 50 g gær
800 g hvedemel, 300 g durummel, 1 tsk. salt, 2 spsk. olivenolie

Opløs gæren i det lunkne vand og tilsæt herefter resten af ingredienserne. Ælt dejen godt sammen og lad den stå og hæve i 30 min med et klæde over.

Drys bordpladen med lidt mel og del dejen i 2 lige store stykker. Form hvert stykke til et brød og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad dem stå og hæve i ca. 1 times tid med et klæde over. Pensl begge ciabattabrød med vand og drys med mel og bage i ovn ved 200 grader på varmluft i 20-25 min. Afkøles på bagerist.

Spicy portvinssirup

2 dl. portvin, ½ fed hvidløg, ½ cm. rød chili
50 g. sukker, ½ dl. hasselnødder.

Portvinen koges ned med hvidløg i tern, hakket chili og sukker til tyk konsistens. Herefter køles det ned.

Hasselnødderne hakkes og ristes på en tør pande og blandes i portvin siruppen ved servering.

Dampet kulmule med porre

Ca. 320 g. kulmule (4 x 80 g.) 25 g. smør.
2 dl. hvidvin, 1 porre, masser af kværnet sort peber.

Brug kun det hvide af porren, og snit det i lange ringe, skyl det godt. Kom det i bunden af gryden, med smør og hvidvin, kom fiske stykkerne herpå og skru op for varmen. Kom låg på og lad det dampe til fisken er mør, ca. 10 min.

Fisken skal saltes og porrene skal pebres.

Til hovedretten drikker vi