

25/4
-19

Hummersuppe

1 pose hummerskaller
2 skalotteløg, 1 fed hvidløg, 1 porrer
3 spsk. olivenolie til stegning, 80 g hvedemel, 5 dl hvidvin, ½ dl cognac, 140 g koncentreret tomatpuré
1 krydderbuket af frisk timian, rosmarin, laurbærblade, ½ tsk. cayennepeber, salt og friskkværnet peber
1 l vand, 2 dl piskefløde, 1 lille bundt purløg

Hak løg og hvidløg helt fint. Skær det grønne af porrerne, og fjern det yderste lag. Skyl dem grundigt. Hak dem fint. Opvarm olien i en stor gryde. Svits hummerskallerne. Tilsæt løg, hvidløg og porrer. Svits ved høj varme i 5-6 minutter. Drys mel over, og vend godt rundt. Hæld hvidvin og cognac i gryden, og kog ind i 3-4 minutter. Tilsæt tomatpuré, krydderbuket og cayennepeber. Krydr med salt og peber. Hæld vand i gryden, og skru ned til svag varme. Lad suppen simre i ca. 30 minutter. Si suppen, hæld den tilbage i gryden, og varm den igennem med fløden.

Pankopaneret tigerrejer

12 tigerrejer
1 dl mel, 2 æg, 2 dl panko rasp
rapsolie til friturestegning

Kom mel, pisket æg og pankorasp i hver sin skål. Vend alle tigerrejerne i først mel, så æg og til sidst rasp - sørg for, at halerne er frie. Opvarm en dyb pande med olie. Olien er varm nok når et lille stykke rasp syder i det. Frituresteg rejerne i olien til de er gyldenbrune og sprøde.

Ciabatta

150 g durummel, 350 g hvedemel
1 spsk. olivenolie, 2 spsk. salt
2,75 dl lunken vand, 12,5 g gær

Gæren udrøres i det lunkne vand. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt igennem i 5 minutter. Dejen skal blive blød og smidig. Den må ikke blive for fast. Dejen deles i 2 stykker. Drys mel ud på bordet og rul dejen ud til fire lange pølser som lægges på en bageplade beklædt med bagepapir. Dæk til med et klæde og lad dem hæve i 1 times tid. Forvarm ovnen til 250 grader og stil ciabatta flutes ind på den nederste ovnribbe. Skru med det samme ned til 220 grader og bag dem i 15 - 20 minutter.

Urte-drys

½ dl græskarkerner, ½ dl. hasselnødder
1 håndfuld blandede krydderurter, f.eks. persille, dild og purløg
skal af ½ citron, 1 tsk. groft salt

Hak græskarkerner og hasselnødder fint med urterne og vend reven citronskal i, smages med groft salt.

Syrnet fløde

1 dl. fløde, saften ½ citron

Lad det stå lunt i ca. 2 timer, og hvis det ikke er tyknet nok, piskes det let.

11/25
19-

Sprængt and

2 stk. andebryster, 2 spsk. honning
1 stk. appelsin skal, salt og peber

Anden ridses på fedtet og brunes godt af på begge sider på en tør pande. Honning lunes og hældes over anden, skal af appelsin, salt og peber kommer over og de bages i ca. 15 min ved 180 grader varmluft og trækker i 5 min inden servering.

Blomkålspure

1 blomkåls hoved, 50 g. smør, salt og peber

Ingen kogning

Blomkålet deles i buketter som blanches let (hurtig opkog/hurtig nedkøling) herefter ristes de i brunet smør til de er helt møre og blendes med lidt salt og peber.

Glaseret gulerod

4 store gulerødder, 3 tsk. honning
2 spsk. olivenolie, 2 kviste rosmarin

Varm en pande op og hæld olivenolie & honning på. Lad det smelte og bruse op
Tilsæt rosmarin og lad den afgive lidt smag. Tilsæt dine gulerødder
Steg dem til de er varme og er møre, men stadig har bid under svag varme.

Grillet spidskål

1 stk. spidskål, ¼ potte timian
Salt og peber. 25 g. smør

Spidskålet skæres i 6 stk. (halveres og 3 på hver halve – aflangt) brændes sort på hver side på en tør pande.
Smør/timian kommer på og varmen slukkes mens der kommer låg på. Krydres med salt og peber inden servering.

Orangesauce

3 spsk. sukker, 1,5 spsk. hvidvinseddike
2 appelsiner, 2 dl friskpresset appelsinsaft
½ l. mørkfond, 25 g koldt smør i tern
Salt, peber

Smelt sukkeret på en pande ved jævn varme, tilsæt eddike, appelsinskal (revet eller i strimler) og appelsinsaft, og lad det simre, til halvdelen af væden er fordampet. Tilsæt nu fond, og kog atter ind, til halvdelen. Tag panden af varmen, og pisk kolde smørtern i et efter et, og smag til med salt og peber.