

23/11-17

Jordkoksuppe

350 g skrællet jordkokker i tern, 300 g skrællet kartofler i tern
2 mellemstore løg i grove tern, 1 fed hvidløg
2 kviste timian, 2 spsk. olivenolie, ½ liter hønsefond, ½ l vand
lidt revet muskatnød, 1 dl piskefløde
1 tsk. salt, friskkværnet peber

2 spsk. æbleeddike, 1 tsk. honning, 1 tsk. citronsaft
4 stykker torsk, 4 skiver serano, 2 små æbler i tern.

Jordkokker, kartofler, løg, timian og hvidløg kommes i en gryde sammen med olivenolie og sauter i 2 minutter ved middelvarme. Tilsæt fond og læg låg på, lad det koge i ca. 15 minutter. Torsken rulles og lægges i et ovnfast fad på bagepapir. Bages i en forvarmet ovn i 15 minutter. Bland honning, æbleeddike og citron i en skål og vendes med æbleternene. Seranoen bages sprød i ovnen og knuses over suppen til servering. Når suppen har kogt i 15 minutter, tages den af varmen og blendes med en stavblender. Tilsæt fløde og smag til med salt, peber og muskatnød.4

Tomat boller

50 g gær, 1 dl mælk, 1 dl ymer, 1 æg
300 g hvedemel, måske mere, 100 g grahamsmel
1 tsk. salt, 1 spsk. sukker
3/4 dl olivenolie, mælk til at pensle med, sort eller alm sesam, birkes, en blanding af ½ koncentreret tomatpure og ½ ketchup, timian

Lun mælken i en gryde til mælken er omkring 37 grader varmt og rør gæren ud i den lune mælk. Tilsæt ymer, olie, sukker og æg. Rør godt rundt og tilsæt derefter salt og mel lidt efter lidt. Ælt dejen til den er smidig og nem at arbejde med. Den må ikke være klistret, men lækker smidig. Stil den til hævnig i en skål med et rent klæde over i en times tid. Når dejen har hævet rulles den ud og skæres i fx 25-30 firkanter. Smør firkanterne med en god blanding af ketchup og koncentreret tomatpure. Drys med lidt timian, og rul dem derefter sammen og slå en knude på bollerne, så det bliver en lille rund sag. Lad dem hæve i 30 minutter, hvorefter de pensles med mælk og birkes. Bag dem ved 225 grader varmluft i 12-15 minutter

Jordkokchips

6 stk. jordkokker, 5 deciliter olie
Groft salt, Tørret timian

Jordkokkerne vaskes grundigt og besværlige knolde skæres fra. Snit derefter jordkokkene i helt tynde skiver, hvor du med fordel kan anvende et mandolinjern. Varm olien godt op i en gryde. Kom de tyndtskårne jordkokker i, og steg dem et par minutter i olien. De må ikke blive for mørke, så hold øje med dem. Fisk de færdige jordkokkechips op med en hulske, og læg dem på et stykke køkkenrulle. Drys dem straks med groft salt og timian, og lad dem lige køle af et par minutter inden de nydes.

Porchetta

1 svineslag, ca. 1 kg, 2 spsk. abrikos marmelade, 1 lille løg, finthakket
3 fed hvidløg, finthakket, 1 lille håndfuld finthakkede, timian, rosmarin, estragon, salvie
god salt og friskkværnet peber

Bland marmelade, hvidløg, finthakket løg, finthakkede krydderurter, peber og salt i en skål. Fordel fyldet godt på kødsiden. Rul svineslaget stramt sammen, så der er svær hele vejen rundt om stegen. Snør et stykke bomuldssnor til køkkenbrug rundt om og gnid derefter sværen med godt med salt.

Tilbered porchetta i ovnen på en lille bradepande med rist. Sæt stegen i en kold ovn og tænd for varmen til 125 grader varmluft. Vend porchettaen en kvart omgang hver halve time, så den bliver lækker sprød overalt. Efter to timer skrues temperaturen op til 150 grader og porchettaen vendes fortsat til den har en indvendig temperatur på 65 grader. Brug gerne et stegetermometer. Derefter tjekkes porchettaen lige for at se status på sværens sprødhed. Skruer op for varmen til 250 eller grill og giv den lige et par minutter der hvor sværen mangler det sidste sprødhed. Lad gerne porchettaen hvile i 10-15 minutter inden den skæres ud og serveres.

Balsamico glaserede rødløg

2 mellemstore rødløg, skåret i kvarter (skrællede)
½ kop mørk balsamico, 2 spsk. kop hvid balsamico
½ kop olivenolie, ½ kop sukker
1 håndfuld babyspinat, Valnødder

Bland ingredienserne til marinaden i en gryde. Lad marinaden koge op, og tilføj løgene der er skåret i kvarter. Lad løgene stå og simre til det ønskede "bid". Husk at løgene mørner lidt efter de er taget op af lagen. Løgene skal stadig være ret sprøde inden de tages op af lagen. Skyl og tør spinaten. Læg spinatbladene på et fad, fordel løgene på spinaten sammen med lidt lage. Tør ist valnødderne og kom det ud over salaten.

Knuste kartofler

12 stk. små kartofler, lidt rosmarin, oliven olie
2 spsk. Æblecider eddike, 1 spsk. grov sennep, salt.

Kartoflerne koges næsten møre, og køles godt af. Tryk dem godt men ikke helt flade. Drys med flagesalt og olivenolie og bag dem helt færdige i ca. 15 min ved 180 grader. Når de kommer ud så pensl dem med en blanding af æbleeddike og grov sennep. Serveres lune

Krydret sauce

2 løg, 2 fed hvidløg, 20 g. smør
1 tsk. karry, 1 tsk. paprika, ½ l. hønsefond, 130 g. smør, 1 tsk. fintrevet ingefær
½ rød chili, salt, peber, citronsaft.

Rist grofthakket hvidløg, løg i smør ved svag varme. Kom krydderierne på og lad det sætte sig. Kom fon og smør på og lad det blive lunt. Blend herefter saucen godt så løget er med til at jævne det. Tilsæt finthakket ingefær & chili og smag til med salt, peber, citronsaft og evt. mere smør.