

## Persillesuppe med havtaske fyldt ravioli samt stegte persillerødder.

### Persillesuppe

6 skalotteløg, 4 spsk. smør  
4 dl cremefraiche 38%, 6 dl hønsefond,  $\frac{3}{4}$  bundt bredbladet Persille  
1 spsk. dijonsennep,  $\frac{1}{2}$  spsk. blåskimmelost, salt og peber, 1 citron

Pil og hak skalotteløgene. kom dem i en gryde og sauté dem i et par minutter i lidt af smøret, men uden at de får farve. Tilsæt cremefraiche og kog den ind til det halve ved lav varme. Kom hønsefond i og bring gryden i kog. Skyl persillen, fjern de groveste stilke og hak den groft (gem evt. lidt til at drysse over suppen til sidst). Blend persillen ad flere omgange med lidt af suppen. Blend, til den er grøn, og hæld den gennem en fin sigte. Blend resten af smøret, sennep og blåskimmelost med i den sidste portion og kom det i suppen. Varm til sidst suppen forsigtigt op, uden at den kommer i kog, og smag til med salt, peber og citronsaft.

### Persillerødder

6 små persillerødder, Smør  
Salt og peber,  $\frac{1}{2}$  skal af en citron

Skræl og halvér persillerødderne på langs. Kom lidt smør i en tykbundet pande og lad det bruse op. Drys lidt salt og peber i panden og læg persillerødderne med skæreflader nedad. Riv citronskallen over persillerødderne, skru ned til lav varme og dæk dem med stanniol. Tilbered persillerødderne, til de akkurat er møre, ca. 15-20 minutter, og lad dem dryppe af på fedtsugende papir. Krydr efter med salt

### Raviolifyld

200 g havtaskekæber, 8 stk. tigerrejer, 2 spsk. hakket purløg  
3 spsk. pasteuriserede æggehviter,  $\frac{1}{2}$  tsk. groft salt, peber

*ALT fyld i ravioli*

Hak kæberne og tigerrejer med en kniv og bland dem med purløg, 1 spsk. æggehvite, salt og peber. Pensl raviolipladerne med resten af æggehviterne og skær dem i 48 firkanter (a ca. 5 x 5 cm). Læg ca. 1 tsk. havtaskefars på hver af de 24 dejplader. Læg de resterende dejplader over og luk kanterne omhyggeligt ved at presse rundt langs kanten med en gaffel. Skær resten af havtaskekæberne i ca. 1 cm brede strimler. Bring vand tilsat salt i kog i en gryde. Kom ravioli i og lad dem koge ved svag varme i ca. 1 min. Tilsæt de strimlede havtaskekæber og kog i yderligere ca. 1 min. Lad ravioli og havtaskekæber dryppe af i et dørslag.

### Raviolidej

200 g. durummel, 50 g. hvedemel  
2 æg, 1 dl. mælk, 1 cl. olie

Bland det hele sammen og lad det hvile i ca. 1,5 time (allerhelst 1 døgn) rul det tyndt ud og fyld med ovenstående.

Til retten drikker vi Sebastiani Sauvignon Blanc, Sonoma County, Californien

### Panang Curry

600 g And

1 dåse Kokosmælk , 100 g panang grøn karrypasta

2 spsk. Fiskesauce , 2 spsk. Kafir limeblade (skåret i små stykker)

Ca. 1/5 bdt. Basilikumblade , 2 spsk. Sukker, 1/2 Rød peberfrugt (i tern)

Start med at fjerne skindet og skær det i fine tern og rist det, som pynt til den færdige tallerken.

Skær kødet i mundrette bider. Opvarm lidt olie på en medium stor stegepande og steg kødet indtil det næsten er færdigt. Fjern det fra panden og sæt det til side.

På den samme pande tilsættes nu fire skefulde kokosmælk. Lad kokosmælken koge op.

Tilsæt 2-3 skefulde karrypasta. Læg kødet tilbage på panden under omrøring og steg videre til kødet er færdigstegt. Tilsæt halvdelen af den resterende del af kokosmælken og rør rundt

Tilsæt fiskesauce og sukker. Hæld resten af kokosmælken i panden.

Når kokosmælken begynder at tykne tilsættes basilikum- og limeblade.

Smag til og juster eventuelt med ekstra fiskesauce (salt) eller sukker (sødt) efter dine smagspræferencer. Pynt med et par friske basilikumblade og en håndfuld rød peberfrugt.

### Ris pilaw med ananas

6 dl. ris , 50 g. smør , 1/2 zittauerløg

1 1/4 l. vand , 2 tsk. salt, 1/5 ananas.

Løget pilles og hakkes fint, smørret smeltes i en gryde, og løgene klares. Risene kommes i gryden og klares med, der hældes vand på og risene koges op under låg med salt. Kommes i ovnen med tern af ananas ved 170 C i ca. 20 min. Risene er færdige når de har suget alt væsken.

### Tomatchutney på ristet brød

1 dl alm. Eddike, 1 dl vand, 100 g rørsukker

250 g. små tomater, 100 g. alm. tomat

2 spsk. Dijon Sennep 1 tsk. groft hakket frisk rosmarin

2 fed hvidløg hakket groft – efter smag, behag og størrelse

1/4 fint revet muskatnød, 1 lille håndfuld rosiner, 1 lille håndfuld soltørrede abrikoser

100 g. løg, groft hakket

1/2 stk. chili hakket fint, 1 knivspids røget paprika, Salt og friskkværnet peber

Når du har det hele fremme, så ordner du grønt og frugt; vask, rengør og hak det hele i grove stykker. Frem med den store gryde, hvori du kommer eddike, sukker og vand. Det lader du koge sammen, og så kommer du resten af dine lækre ting i gryden.

Du lader nu bare gryden koge videre ved svag varme, måske under lidt omrøring.

Chutneyen køles og serveres på daggammelt brød som er ristet i oliven olie på en pande.

Til hovedretten drikker vi Settarte, Miali på Primitivo & Syrah