

JAN. ①
3-9-15

Rodfrugtssuppe

3 stk. små persillerødder, 1 stk kartofler, 1 stk. løg, ¼ selleri
6 dl hønsebouillon, 2 dl. hvidvin
1 dl fløde, olie, salt og peber

Skræl rødderne og skær det i tern og hak løget. Sauter det hele i lidt olie 10 min. uden at de tager farve. Hæld fond & hvidvin på og krydr med salt og peber. Kog suppen 25 min. til rødderne er godt møre og blend den så helt glat. Kom fløde på, smag til og varm den langsomt igennem.

Urtepesto

1 stor håndfuld Krydderurter (kørvel/persille), 1 fed hvidløg
4 spsk. olivenolie, 1 stk. parmesan, omkring 2x3 cm
½ dl pinjekerner, salt

Pinjekernerne rister jeg kort på en pande, så smager af mere. Det hele, (undtagen salt) blendes så fint sammen. Smag til med salt og vurder om det evt. skal have en smule mere olivenolie.

Torskesoufle

125 g. torskefars
½ dl. æggehvide, 1 dl. fløde
Salt og peber

Torsken blendes godt med salt og gerne længe, kom hviderne i lidt ad gangen og til sidst fløden i en tynd stråle. (kan være der skal lidt mere fløde til) smag til med peber og bages i smurte portionsforme i vandbad ved 150 grader i ca. 20 min.

Krydderbrød med søde rød & hvidløg

20 g. gær, 20 g. honning, 4 dl. lunkent vand, ca. 600 g. mel.

Fyld

2 stk. store rødløg i skiver, 2 fed hvidløg, 8 spsk. balsamico, 3 spsk. oliven olie, 6 kviste timian.

Opløs gær og honning i ½ vand, hæld mel/salt ud på bordet og lav en fordybning. Hæld gæropløsningen deri, forsæt med at ælte og kom resten af vandet ved.

Ælt i ca. 5 min. og lad herefter dejen hæve i en skål, lun med film henover.

Fyldet af brødet kommes i en bradepande og bages i ovnen i ca. 30 min, lad det køle af og hak det. Slå luften ud af dejen og rul den til ca. 1 cm. tykkelse. Fordel fyldet på dejen og rul den som en roulade, klem kanterne godt sammen. Kom brødet på en bageplade med pair og lad den hæve i ca. 30 min inden den bages ved 225 grader i 30 min.

Rosenkålsblade

4 stk. rosenkål, 10 g. smør, salt og peber.

Pil de yderste blade af rosenkålet og sautere det 30 sek. før servering i smør, smag med salt/peber

Mild peberrodssauce

50g smør, 2 spsk. mel
6 hønsefond, 1 dl piskefløde, 10 g friskrevet peberrod
1 tsk. citronsaft, 1 tsk. sukker, salt og friskkværnet peber

Smelt smørret i en gryde, kom melet ved og lav en bolle, der hurtigt røres rundt i gryden. Kom fond ved lidt efter lidt imens det piskes ud i melmassen. Forsæt til sauceen har en god konsistens. Kom piskefløde, peberrod og citronsaft i. Smag til med sukker, salt og peber.

Abrikoschutney

150 g soltørrede abrikos, 1 dl vand, 50 g sukker
1 dl vineddike, 5 g ingefær, ½ løg, ½ rød peberfrugt, 1 chili

Alle ingredienser koges møre og sigtes.
Blandingen blendes og spædes med kogelagen til den ønskede konsistens.

Rugbrødspaneret kartoffel

2 stk. bagekartofler, 4 skiver rugbrød, 100 g. rasp, 2 æg, 100 g. mel.

Bag kartoflerne i ovnen i ca. 1 time ved 180 grader og skrab massen ud og kom det i en smurt form. Kom det på køl i ca. 1 time eller til det er fast og koldt.
Tør rugbrødet i ovnen ved 100 grader til det er knas tørt og blend det godt. Sigt det gennem en trådsigte og bland det med raspen.
Tag kartofflen ud af formen og paner det sådan her....mel-æg-mel-æg-rasp. (lidt salt/peber)
Steg dem gyldne på en pande med olie og bag dem færdig i ovnen ved 180 grader i ca. 10 min.

Sprængt lammeculotter med rosmarin

2 stk. lammeculotter, 2 kviste rosmarin, 2 spsk. akacie honning.

Rids fedtet på culotten og brun det af på en tør pande, kom fint hakket rosmarin, peber og honning på og bag det i ovnen ved 100 grader i ca. 1 time. (ingen salt)

Dampet porre

2 porrer, 1 spsk. smør, 1½ dl vand, Salt, 1 tsk. dijonsennep, 1 spsk. æbleeddike, 2 spsk. olivenolie
1 spsk. hakkede skalotteløg, 2 spsk. sesamfrø, gerne både gule og sorte

Skær imens bund og top af porrerne, og kassér dem. Skær porrerne i 5-6 cm lange stykker. Flæk dem, hvis de er for tykke. Skyl dem grundigt.

Kom smør, 1½ dl vand og lidt salt i en stor, dyb pande. Lad det koge op. Tilsæt porrerne, og lad dem dampe under låg i 2-4 minutter. Rør imens sennep, eddike og olivenolie sammen, og kom løg og sesamfrø i dressingen. Vend de varme porrer sammen med kogelagen i dressingen, og servér straks porrer