

11-11-21

2 slags butternut squash med gratineret gede friskost & rugbrødschips

1 dl. Eddike 1 dl. Sukker

200 gr. Butternutsquash i små tern

200 gr ens artede lange skiver af butternutsquash, helt rugbrød til skiver

4 stk, små frisk gedeost

10 stk. ½ valnødder

16 pæne feldtsalatblade

Olivenolie

Citronsaft

Butternut skrælles. 200 gr. Syltes i lage af eddike og sukker der koges op. Står og trækker 1 times tid og stilles koldt. De ens artede skiver af butternut steges møre i olivenolie til de er sprøde og gyldne. Valnødder kernerne hakkes fint. På et stk bagepapir stilles de 4 små frisk gedeost og de hakkede valnødder fordeles på toppen. De bages i ovn ved 180 gr. Ca 10-15 min til de er lune, I mellemtiden anrettes de stegte og syltede butternut græskar på 4 tallerkner og pyntes op med 4 pæne feldtsalat blade, de gratinerede gedeost stykker stilles på midten og man kan evt. stænke med lidt lage og oliven olie.

Kan serveres med et godt stykke brød til eller rugbrødschips.

Rugbrødschips:

Dags gammelt rugbrød skæres i meget tynde skiver eller trekantede, stænkes med lidt olivenolie og bages i ovn ved 180 gr. Til de er sprøde, drysses med lidt salt og peber

2 x kalkunbryst med saltbagt selleri og jordskokpure pyntet med friteret grønkål og Gastrik

4 pæne bjælker af kalkunbryst på ca 100 gr.

300 gr. Blendet eller grofthakket kalkunbryst

Skal fra 1 citron

2 spsk. Hakket persille

1 stort selleri

2-300 gr. Groft salt

1 kvisk timian

600 gr. Jordskokker

50 gr. Smør

1 dl. Go æblecidereddike

1 dl. Rør sukker

1 æg.

1 dl hvedemel

2 dl. Pankorasp

4 pæne grønkålsblade.

Rapsolie til at friturestege ca. 4-5 dl.

Fremgangs metode:

Obs. Ovn forvarmes til ca 190 gr. Selleri vaskes godt og bunden skæres lige, i et lille ildfast fad hældes salt og derpå stilles selleri, bages ca 60-70 minutter til det er mørt, tages ud af ovnen og køles let af, derefter skrælles den, skæres i mundrette stykker og steges lige inden servering.

Når selleri er i ovnen laves gastrik: rørsukker karamelliseres i en gryde, deri kommes æblecidereddiken og det koger sammen til en sirup konsistens.

Jordskokkerne skrælles og koges til de er møre, væden hældes fra og de blendes med smør til en cremet konsistens, smages til med salt og hvid peber.

Kalkun skæres som beskrevet, den hakkede/let blendede kalkun blandes som en fars, smages til med citronskal, hakket persille, smages til med salt og peber. Formes som 4 pæne kugler, de stilles kold i ca ½ time, vendes i mel og paneres derefter i æg og pankorasp.

Grønkåls bladene ribbes i pæne stykker vaskes og tørres på køkkenrulle (de skal være helt tørre) bages i varm rapsolie ca 165 gr. Til de er sprøde og klare, bag ikke for meget ad gangen, men over et par gange, lægges på fedtsugende papir.

derefter bages de panerede kalkunkugler gyldne og færdige i rapsolie efter du har friteret grønkålen.

De 4 bjælker steges gyldne i olivenolie med en kvist timian og krydres med salt og peber.

Anrettes på 4 tallerkner: jordkok pure smøres ud med en ske, derefter lægges en bjælke af kalkun og den gyldne panerede kalkun kugle, pyntes med den friterede grønkål og til sidst stænkes gastrik rundt omkring.