

Nusses kogebog

Christian Knudsen

2024-11-09

Contents

1	Welcome	7
2	Gris	9
2.1	Bacon medisterpølse i airfryer	9
3	Retter med kylling	11
3.1	Kyllingetærte	11
3.2	Hverdagskylling med kremede svampe	12
3.3	Onepot chicken & rice	13
3.4	Pollo orzo	14
4	Ko	17
4.1	Stifatho	17
5	Lam	19
5.1	Lammekølle	19
6	Vildt	21
6.1	Kanin	21
7	Pasta	25
7.1	Peberpasta	25
7.2	Misopasta	25
7.3	Mac n Peas	26
7.4	Pasta al Dante	26

7.5	Italiensk pølsebix	27
7.6	Standard pastabix	27
7.7	Onepot Pasta	27
7.8	Putanesca	27
7.9	Aglio et olio	27
7.10	One pot lasagne	28
7.11	Pasta med broccoli	28
7.12	Gnocchetti	29
8	Det grønne	31
8.1	Svampe og safran risotto	31
8.2	chachouka	32
8.3	Dahl	32
8.4	Søren Davidsens Tomatsuppe	32
8.5	pebbers and meat	33
9	Sovsene	35
9.1	bærnæse	35
9.2	De andre sovsé	35
9.3	Bistro sovs	38
9.4	Portvinssauce	38
10	kondimenterne	41
10.1	Syltede champignon	41
10.2	Trykkogerketchup	41
10.3	Skalottemarmelade	42
10.4	Fars nylon	42
10.5	Worcestershire Sauce - Engelsk sovs	43
11	Specialiteterne	45
11.1	Konfiterede hvidløg	45
11.2	Saltedæ æggeblommer	45
11.3	sous vide kold kaffe	45

CONTENTS	5
12 Rester	47
12.1 Standardmåder	47
12.2 Gratin	47
13 Hapsere, tapas med videre.	49
13.1 Toskanske bønner	49
13.2 Gougeres	50
13.3 Hummus	50
14 Desserterne	51
14.1 Salt og peber is	51
15 Bagning	53
15.1 Koldhævede morgenboller	53
15.2 fuglebrød	54
16 Preservationerne	55
16.1 Æblesmør	55
17 Diverse og usorteret	57
17.1 den faste madplansrotation	57
17.2 kartoffelfrikadeller	57
17.3 Svampe omelet	57
17.4 bagselv leverpostej i airfryer	58
18 Lidt mere teoretisk	59
18.1 Svampe	59
19 omregninger og mængder	63
19.1 US- til civiliserede mål	63
19.2 Volumen/vægt	63
19.3 Mængder	64

Chapter 1

Welcome

Hej. Dette er det køkken jeg drømmer om. Indtil da: Dette er min kogebog.
Nusses samling af opskrifter - dimensioneret efter os to derhjemme.



Chapter 2

Gris

2.1 Bacon medisterpølse i airfryer

Medisterpølse vikles ind i bacon. 30 minutter i airfryer ved 180 grader.

Chapter 3

Retter med kylling

3.1 Kyllingetærte

- 1 kylling
- 2 løg
- 5 fed hvidløg
- 3 porrer (to rækker)
- 4 gulerødder
- 4 stilke bladselleri, som vi udelader fordi Kristian ikke er fan af selleri.
- 1 pastinak eller persillerod. Stor.
- 1/4 kg champignons.
- evt en håndfuld tørrede svampe. Ikke morkler eller den slags. Karl johan eksempelvis.
- Timian
- Laurbærblade 4 stk
- $\frac{1}{2}$ liter kraftig hønsefond
- 2 spsk mel - toppet
- 1 glas hvidvin ($2\frac{1}{2}$ dl)
- 2 dl fløde
- Smør
- Olivenolie
- Butterdej

Fjern rygbenet fra kyllingen med en fjerkræsaks. Skær brystbenet frit og ud. Krydr med salt og peber invendigt, og læg dyret på en rist med kødsiden opad. Smør olivenolie på skindet og drys med sat. Bag den i ovnen ved 200 grad i 45 minutter. Det går fint i en airfryer. Ryg og brystben simrer i onden under låg i en halv times tid så vi får den smag med. Fisk ben op og tilsæt de tørrede svampe til fonden. Lad dem trække en 20 minutters tid. Hak løg - ikke for fint. Hak hvidløg - noget finere. Skær rodfrugterne, porrene og sellerien (hvis

du tager den med) i mundrette stykker. Rens svampene og halver eller kvart dem. Olie og smør i en stegegryde - når det er bruset af, først løg, lidt senere hvidløg, og steg til de falder sammen, de skal ikke være helt karameliserede. Grøntsager og svampe tilslættes, sammen med timian og laurbærbladene. Steg det hele til de tager en smule farve og rodfrugterne er en smule mørre. Drys mel over og bag af. Tilsæt fond og hvidvin lidt af gangen og kog til det tykner. Tilsæt fløde og lad det simre yderligere et par minutter. Der kan jævnes lidt mere med maizena. Det skal være ret tykt.

Når dyret er færdig i ovnen tages det ud og køler nok af til at man kan arbejde med det. Evt. sprødt skind tages af og skæres i små stykker. Al snask fra bradepanden skrabelses over i gryden. Pil kødet fra dyret, og sær i mindre tern. Kom det i stuvningen og smag til med salt og peber. Fisk laurbærblade og timianstilke (hvis du brugte frisk timian) op. Smid også kyllingeskinnet i.

Kom stuvningen i dyb tærteform eller lignede og lad det køle af. Rul butterdej ud (hvis ikke den kommer i plade). Pensl kanten på formen med æg og læg butterdej på som låg. Pensl låget med æg, og skær et snit i midten af låget, så damp kan slippe ud. Bag i ca 35 minutter ved 200 grader. Lad den hvile ti minutter inden servering.

3.2 Hverdagskylling med kremede svampe

Fra food52

- ½ kg svampe
- 4 spsk smør
- ½ kg kyllingebryster - Oprindeligt var det 1 kg
- 2½ dl piskefløde (eller madlavningsfløde)
- 2 spsk dijon sennep
- finthakket purløg

Rens svampene, skær halvdelen i skiver, og resten i kvarter.

- Smelt 2 spsk smør,
- tilføj svampene, steg dem 10-15 minutter, til de begynder at karamelisere.
- Halver kyllingebrysterne på langs, og bank dem med kødhammeren, ca 1/4 tomme så - 40 millimeter?
- dub dem af, og krydr med salt og peber.
- Giv svampene lidt salt og peber, deglacer med 1/3 cup vand.
- Smelt resten af smørret, steg kyllingerne. Smid gerne en bøfpresse ovenpå dem.
- Bland fløde og sennep. Rør dem i svampene, og kog under omrøring til den tykner. Smag til med salt, peber og sennep.
- Saml - kylling overhældes med svamep. Vi serverer med ris.

3.3 Onepot chicken & rice

Fra noma

- 60 g olie
- 4 kyllige lår uden ben, med skind
- salt
- 140 gram løg finthakket
- 3 fed hvidløg smadret
- 15 g tomatpasta
- 60 g hvid miso
- 15 g røget paprika
- 80 g røget svampe garum
- 600 g grøntsagsbouillon
- 10 g salt
- 200 g ris
- 10 g persille
- 200 g mayonaise
- 1 fed hvidløg - revet.

Olie varmes op i sautepanden ved middel varme. Krydr kyllingerne med generøse mængder salt. Når olien simrer, brunes kyllingen på skindsiden (men kun skindsiden), til den er mørkebrun og sprød. Det skal tage ca. 4 minutter. Fjern kyllingerne fra panden. Skru ned til lav varme. tilsat løg og hvidløg. Steg til løgene er klare. rør tomatpastaen i og steg ca. 5 minutter til tingene er rustent brune. Tilsæt bouillon, salt, røget svampe garum, parpirka og miso. Øg temperatren til høj. Rør for at blande.

Når væsken koger, tilsat risene og rør så de er jævnt fordelt. Her fra skal risene ikke røres!

Skru ned for varmen, og lad den simre. tilføj kyllingerne til gryden, med den rå side ned. (så ved stegningen er det kun på skindsiden at den skal steges!) Når duften af brændte ris kan mærkes - efter ca. 20-25 minutter er vi ca. færdige. tag af varmen, og lad hivle i 5 minutter. pynt med hakket persille.

Bland mayo med hvidløg og bland godt.

Server portioner af ris på tallerken - husk at få det sprøde let brændte lag med. Kylling på toppen. Top yderligere med hvidløgsmayo.

3.4 Pollo orzo

One pot. Og relativt hurtig.



Figure 3.1: orzo

Orzo er de der små rislignende pastating.

- Kyllingestykker. Helst med ben. En samling lår er fint.
- 3 fed hvidløg
- 2 tsk salt
- peber
- 1½ liter vand
- ~½ liter kyllingefond.
- En dåse hakkede tomater
- 1 løg eller to hvis det er et lille løg

- 340 gram orzo pasta
- persille

Brun killingerne i olie/smør/andefedt/margarine ca. 5 minutter på hver side.

Tag killingerne op, og brun pastaen let i fedtstoffet.

Tilsæt finthakket løg og klar løgene. Smid finthakket hvidløg i til sidst.

Læg killingerne tilbage i panden.

Hæld fond og tomater over.

Låg på, og lad simre 10-15 minutter, afhængig af orzo type og killing. Pastaen skal være al dente, killingen skal være gennemstegt/kogt.

Tag gryden af varmen, og lad den hvile i 5 minutter. Orzoen skal gerne absorbere stort set al væden. Hvis det skal være ekstra festligt, så hæld persille over.

Chapter 4

Ko

Ko-opskrifter.

4.1 Stifatho

Det har sikkert været med ged eller lam snarere end ko. Men her i huset laves det med ko. 800 g oksetykkam eller lignede 15 hele løg (lidt afhængig af deres størrelse) 4 fed hvidløg 5 laurbærblade 2 spsk tomatpure 4 dl rødvin $\frac{1}{2}$ kalve eller okse boullion olivenolie, salt og peber

Puds kødet af og skær det i store tern - 2-4 cm på hver led. Steg det afpudsede af i en separat gryde, og hæld bouillion over - lad det simre. Kødet brunnes godt af i stegegryden, gerne af nogle omgange. Pil løgene og smid dem i gryden. Pil hvidløgene og mos dem. De skal også i gryden. Laurbærbladene kommer også i, og så lader vi det hele få varmen i gryden, før vi steger tomatpuren af, og hælder rødvin på. Sigt boullionen, og hæld den i gryden også. Salt og peber skal også i nu.

Skum af, lad simpel i $1\frac{1}{2}$ til to timer (ikke meget længere, så bliver kødet tørt). Giv gerne løgene nogle tæsk undervejs, og jævn evt. til sidst.

Smag til med salt, peber og rødvin, hvis der er mere tilbage. Server med mos eller ris.

Chapter 5

Lam

5.1 Lammekolle

Vi spiser ikke meget lam. Men til påske skal det være. Opskriften er oprindeligt fundet i Weekendavisen, men justeret undervejs – så jeg kan dårligt huske hvordan den oprindeligt var.

- 1 udbenet lammekolle
- 200 g gedeost
- 3 fed hvidløg
- 2 kviste rosmarin
- 20 tørrede abrikoser
- Kartofler – et par kilo
- En halv liter grøntsagsbouillon
- Salt og peber

Rosmarin – hakket, hvidløg – hakkede og abrikoserne – hakkede, blandes medosten.

Lammekøllen stoppes med mixet. Der er ikke plads til det hele – no worries.

Køllen snøres med bomuldstråd.

Kartoflerne skrælles eller skrubbes, skærer i både og fordeles i en bradepande.

Resten af oste-blandingen fordeles blandt dem. Køllen placeres på en rist over kartoflerne, og hele herligheden får ca. 1½ time i ovnen ved 175 grader.

Kernetemperaturen (i kødet – ikke i fyldet!) skal lande på ca. 60 grader. Rør gerne rundt i kartoflerne undervejs.

Bønner eller bønnesalat går godt hertil – det knækker lige den fede smag fra lammet ogosten.

Chapter 6

Vildt

6.1 Kanin

6.1.1 Forloren gedegryde.

Nej, der er ikke ged i. Men når der er improviseret i køkkenet, er spørgsmålet ofte: "Hvad hedder det?". Det aner jeg ikke, jeg har jo improviseret. Modspørgsmålet er derfor: "Hvad har du lyst til at kalde det?".

Svaret denne gang var "Forloren gedegryde". Og det er jo rigtig nok. Der er ikke ægte ged i.

- $\frac{1}{2}$ kanin
- 1 spsk sennepspulver
- 1 finthakket løg
- 4 finthakkede hvidløg
- 1 æble (skrællet og i mindre stykker)
- $\frac{1}{2}$ rulle gedeost
- $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde
- $\frac{1}{2}$ liter kyllingefond/mælk
- Lidt sherry
- Smør og mel
- Salt, peber

Kaninen gnubbes med salt, peber og en spsk sennepspulver, og hygger sig i køleskabet en 5-6 timer. Kaninus brunes i stegegryden, og tages op. Løgene klares, og hvidløg og æble tilsettes, og får lidt varme. Gryden koges af med en sjat sherry, og fløde, kyllingefond og/eller mælk tilsettes. Jeg gav den $2\frac{1}{2}$ dl fløde, der var ikke så meget kyllingefond tilbage i skabet, så der blev suppleret



Figure 6.1: Not a goat

op med skummetmælk, til det passede. En $\frac{1}{2}$ rulle gedeost var til overs fra produktionen af nytårssnacks. Den blev skrællet og dumpet i sovsen også. Kog sovsen igennem til æblerne er gået i opløsning.

Lad Ninka Ninus vende tilbage til gryden, og lad det simre i ca. 20 minutter. Sovsen jævnnes med en melbolle, og smages til med salt, peber og lidt mere sennepspulver.

Jeg serverede den med ris og ærter. Og der blev spist op.

Chapter 7

Pasta

7.1 Peberpasta

En Caico e pepe variant

- 320 gram pasta
- 4 spsk smør (eller oliven olie)
- 2 1/4 spsk peber - gerne Triple Lemon Pepper fra Mill & Mortar
- 2½ dl revet parmasan
- hakket persille eller basilikum

Kog pastaen til den der er al dente. Dræn, gem kogevand.

Rør pasta sammen med smør i pande eller stor gryde. Tilsæt peber og 2-3 dl kogevand. Rør mere rundt under god varme.

Tag af kogepladen og tilsæt os. Andret med basilikum eller persille.

Server med stegt kylling, godt brød eller lignende.

7.2 Misopasta

- 310 gram pasta - linguine eller bucatini
- 6 spsk smør
- 3 spsk miso (sådan en vejer 18 gram)
- 100 gram revet parmasan

Bring vand i kog, og kog pastaen.

Imens samler vi smør og miso i en gryde eller lignende - jeg bruger min sauterpande. Der røres ret grundigt rundt. Tilsæt den næsten færdige pasta og $2\frac{1}{2}$ dl eller så kogevand fra pastaen. Samt parmasanen. Rør aggressivt, indtilosten er smeltet og sovsen danner en emulsion.

Bum. Server evt noget kylling i skiver, en grøntsag eller noget.

7.3 Mac n Peas

- 600 g frostærter
- 310 g makaroni
- 50 g smør
- 3 fed hvidløg
- 60 g parmasan

Kog ærter og makeroni Hak hvidløg fint, og lun i smørret på sauterpanden Overfør de fleste af ærterne til panden, og stavblend sammen med parmasanen (og salt og peber) De resterende hele ærter, evt også lidt kogevand, samt makeroni røres sammen med ærtemosen i panden.

Server et par af Faktas (nu 365s) flutes til.

7.4 Pasta al Dante

Dante skrev i følge overleveringen sine digte på en plads med udsigt over byggepladsen hvor Duomoen blev bygget. I følge rygterne havde han en overmeneskelig hukommelse. En forbipasserende skulle have spurgt ham hvad der var bedst at spise. Og han svarede prompte “æg”. Den samme forbipasserende fandt hm et år senere siddende samme sted, og spurgte “Med hvad”. Hvortil Dante skulle have svaret, lige så prompte - “Med salt”.

Ingredienser

- 300 g bucatini
- 2 af faktas flutes
- 3 fed hvidløg
- Æg
- lidt chiliflager

7.5 Italiensk pølsebix

7.6 Standard pastabix

7.7 Onepot Pasta

7.8 Putanesca

også kendt som Luderpasta Ingredienser

- 200 g sorte oliven
- 2 spsk kapers
- 4-5 rensede ansjoser
- 3 fed hvidløg
- 1-2 peperocini *1 dåse flædede tomater
- 1 spsk revet citronskal
- 1 håndfuld persille
- 1 smule olivenolie
- 320 gram spaghetti

Hak det hele fint, hver for sig.

olien varmes op på panden, og hvidløg og peperocini svitses. Hvidløget må ikke blive brunt. Og peberen er en smagssag.

Tilsæt oliven, kapers og ansjoser. Steg lidt under omrøring
flædede tomater tilsættes.

Lad det simre mens pastaen koges.

Smag sovsen til med slat og peber, lidt sukker og hakket persille samt citronskal.

Bland pastaen i. juster evt. tykkelsen af sovsen med pastavandet.

7.9 Aglio et olio

Ingredienser

- 400 g bucatini er passende. Prøv med 410 gram næste gang.
- 4 fed hvidløg, finthakket
- 4 spsk god olivenolie
- parmasan - 53 gram er for lidt
- hakket persille - en håndfuld.

- Chili - nok bedre med en peperonici eller hvad den nu hedder En enkelt tørret chili er passende

Hak chili og hvidløg, og lun i olien i sauterpanden. Det går hurtigt, så det kan godt vente til pastaen er i vandet.

Kog pastaen til den er al dente, Vend pastaen i olien og rør sammen med parmasan og persille

2 af faktas flutes ting til.

7.10 One pot lasagne

Vi så store mængder youtubevideoer. Med en eller anden der ikke hedder Babish, men kalder sig det alligevel. Eller noget.

Ricottaen er pillet ud. 2 kladser moz er fint. En karton pizzasovs, og en enkelt dåse hakket tomat er også nok. 400 gram hakket kød. Og så kom jeg i første omgang noget der minder om 15 lasagneplader i - og det var i overkanten.

originalen:

- 10 lasagneplader
- 1 spsk oliven olie
- ½ kg spicy italiensk pølse. Men vi bruger hakket kød
- ½ stort løg
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk røde peber flager
- 28 oz knuste san marzano tomater. på dåse
- ½ cup varmt vand
- 8 oz tomatsovs
- 8 oz mozzarella
- basilikum. Og sådan

<https://basicswithbabish.co/basicsepisodes/onepot-pasta>

7.11 Pasta med broccoli

- 400 gram pasta
- 1 stor buket broccoli - eller 2 små, det er sådan de kommer i mit supermarked.
- 5 hvidløg
- 7 ansjosfilletter (i olie)
- Chili/peperoncini eller lign. et mellemstort nip

- olie
- peber
- Revet parmasam

Skær broccoli i små buketter, skræl og skær stokken ud i mindre stykker.

Kog broccolien i let saltet vand - til den stadig er relativt fast. Si vandet fra broccolien.

Sæt pastaen over. 10 gram salt per liter vand.

Hak hvidløg og ansjoser, og steg hvidløgene i olivenolie i en sasuterpande sammen med chilien i et par minutter. Tilsæt ansjoserne, og steg videre til fisken er smeltet. Giv det evt lidt pastavand hvis det bliver tørt.

Smid broccolien i panden, og steg dem med.

Det skal først ske når pastaen er næsten færdig, ellers bliver broccolien let for smattet.

Smid den al dente pasta i panden, bland, og tilsæt parmasan, smag til med peber og juster med pastavand.

7.12 Gnocchetti

Bittesmå gnocchi. Lækkert.

Lige dele pr volumen (sådan ca. der skal måles efter) af tipo-00 og ricotta, helt den fuldfede i stedet for den fedt reducerede æltes sammen med $\frac{1}{2}$ tsk salt (hvs det er ca. 250 gram af hver). Hviler på køl, trilles ud til pølse i ca. blyantstykke. Hakkes ud i ca. 1 cm længde. Koges - de skal have et par minutter efter de har fundet op til overfladen.

Serveres med noget tomatsovs. Eller bare god parmasan. Der skal en sjat mere til for at det rækker til os to.

Chapter 8

Det grønne

8.1 Svampe og safran risotto

Generelt bruger vi 4 dl risotto ris når der laves risotto. 120 gram passer også fint i denne opskrift.

- 25 gram røget svampe garum - eller svampe bouillon
- 200 gram svampe - skåret i skiver
- 15 gram olivenolie
- 15 gram smør
- 1 lille løg
- 120 gram arborio ris
- 10-15 tråde saffran
- 600 ml vand
- 2 håndfulde revet parmesanost

Karameliser svampene i olie. Tilsæt smør og 5 gram garum.

Klar løg i olie Tilføj ris, lad dem blive dækket i olie og giv dem lidt varme.

Bland resten af garumen og vandet, hæld 400 ml over risene, og tilsæt også safronen.

rør konstant til væsken er absorberet. Tilføj resten af væsken, undervejs - til risen er færdig.

Rør en håndfuld parmesan i - tilføj lidt mere væske, og resten afosten. Smag til og juster konsistens med væsken.

Tag af varmen, rør svampene i, giv den lidt persille eller lignende grønt på toppen, og server.

8.2 chachouka

- 5 peberfrugter (men det afhænger selvfølgelig af størrelsen) er passende.
- 6 æg er fint.
- løg
- spidskommen
- paprika (lad nu være med at komme det i fra starten)
- safran
- en dåse hakkede tomater
- salt og peber
- Hvidløg

8.3 Dahl

- 210 gram røde linser
- 2 spsk revet ingefær
- 4 finthakkede hvidløg
- 3 tsk karry (medium stærk)
- 1 spsk spidskommen
- 0,50 spsk stødt koriander
- 0,50 tsk stødt kardemomme
- 0,50 tsk chiliflager
- 6 dl grøntsagsbouillon
- 200 g røde linser
- 2 dáser hakkede tomater
- 2 spsk olivenolie

8.4 Søren Davidsens Tomatsuppe

Som egentlig er fra The Guardian. Men så dør referencen til What We do in the shadows...

Suppen:

- 2 auberginer (hvis de er små. 550 gram)
- 350 gram cherry tomater
- 2 store røde chilier
- 100 ml olivenolie
- 2½ spsk tomatpasta
- salt og peber
- 1 liter kyllinge fond
- 1 spsk lemon juice
- Brød croutoner.

- Frisk oregano og persille. Man kan godt klare sig med frossen persille.

Aiolien

- 5 fed hvidløg - finthakket (meget)
- 8 ansjoser (fileter) - finthakket (meget)
- 90 ml olivenolie
- 50 ml solsikkeolie
- 1 æggeblomme
- 1 spsk lemon juice

Hæld hvidløg, ansjoser og olivenolie i en gryde. Det er stærkt fristende at tage en lille kasserolle. Brug i stedet en der er stor nok til den samlede mængde suppe, det sparer på opvasken.

Lad det simre ved middel varme i 12 minutter. Pas på at hvidløgene ikke brænder. Tag af varmen, og flyt 60 gram af blandingen over i en beholder - tilslæt solsikkeolien.

Lad det nu få samme temperatur som juice og æggeblommen.

Skyl tomaterne, flæk chilierne og fjern det hvide og frøene. Hak chilierne groft. Skyl auberginerne. Skræl dem i striber - tænk zebra. Men sørg for at den skræl der er tilbage på auberginerne er ret tynd - det kan være lidt træls at tygge i ellers. Skær dem ud i 3 cm tykke skiver. Vend grøntsagerne i olien, giv det en tsk salt, og rigeligt med peber. Og så skal det i ovnen i en lille bradepande ved 210 grader varmluft i 45 minutter. Vend det hele ca. halvvejs.

Resten af hvidløg/ansjos/olie blandingen fra før får nu varme, og tomatpureen/pastaen varmes igennem i ca. 4 minutter. Tilsæt fond og juice. Og en kvar tsk salt. Lad det simre i 15 minutter ved middel varme.

Nu rører vi æggeblommen sammen med 1/8 tsk salt og juicen. Og rører derefter en mayonaise med den olie vi tog fra tidligere (og blandede med mere olie). Lad dig ikke friste af den oprindelige opskrift der foreskriver en foodprocessor. Håndkraft og et gammeldags piskeris fra Raadvad er vejen frem her!

De stegte grøntsager fordeles i fire skåle, suppen fordeles i samme skåle. Kroutoner drysses over, en solid klat aioli oven i. Drys med krydderurterne og et par vrid peber. Server straks.

Eller placer grøntsagerne i et lille fad, og sæt gryden på bordet sammen med kroutoner og aioli, hvis det ikke behøver at være meget fornemt og fancy.

8.5 pebbbers and meat

fra cowboy bebob via anime med alvin.

- Grønne peberfrugter fire styk?
- svampe - portobelloting

alt strimlet

sovs

3 spsk østerssovs $\frac{1}{2}$ spsk maizena 2 tsk risvin 1 spsk soyasovs

Varm vokken - sesamolie. Svampene på, lidt mere sesamolie når de er ved at være færdige. Tag svampene af. Mere olie på Wokken - peberfrugter på. Lidt hvidløg og sesamolie på. Svampene tilbage i wokken. Lidt sukker. Sovs på. Server. Drys gerne med sesamfrø.

Chapter 9

Sovsene

Den skal laves til noget egen grafik.

9.1 bærnæse

9.2 De andre sovse

9.2.1 steaksovs:

1/4 cup sennepspulver, Colmans - det er så også den eneste jeg normal kan finde
2 spsk varmt vand 2 spsk risvins eddike - vi prøver nok også med hvidvinseddike
1/4 cup soyasovs

Bland sennepspulver med vandet, og lad det sætte sig et par minutter.

Tilsæt eddike og soyasovs, bland, og passer gennem finmasket si.

Bum. Den skulle blive bedre hvis den får lov at stå på køl mindst en time.

Går også godt med andet - eg fisk.

9.2.2 cherry tomat sovs

Fra Noma. Hvor de kalder den for “Faster than you can boil pasta cherry tomato sauce”

- 30 ml oliven olie
- 2 fed hvidløg
- 200 gram søde cherry tomater

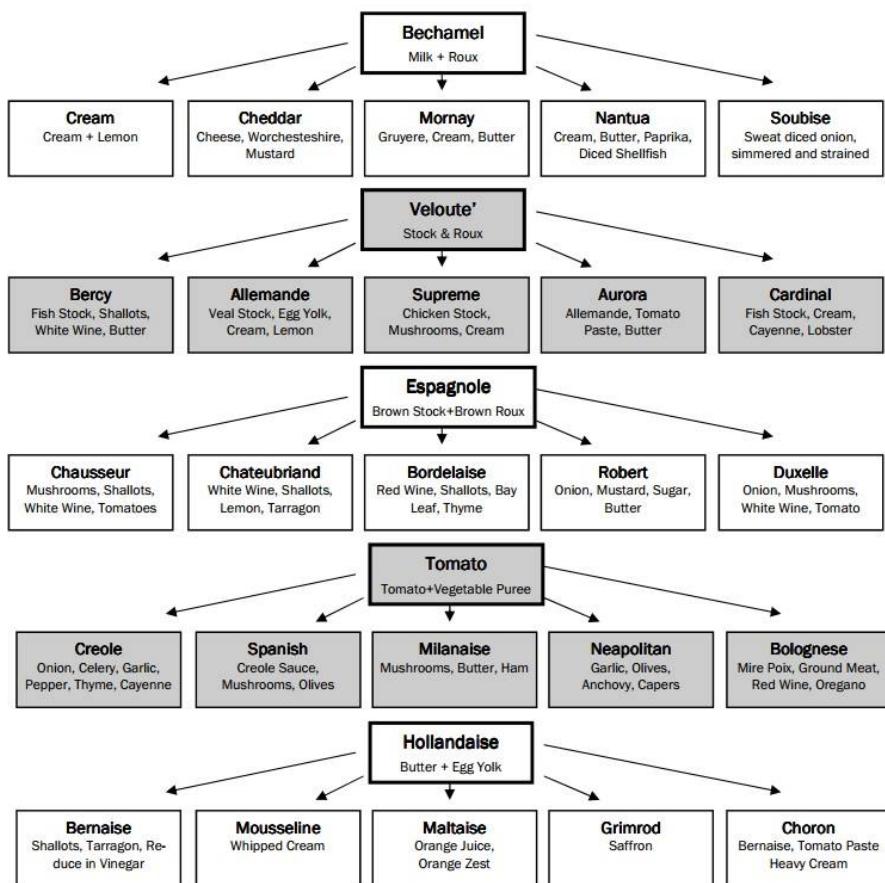


Figure 9.1: sovsene

- 1½ spsk "wild rose vinegar".

Skær hvidløgene tyndt, tilføj dem til kold pande, med olivenolien. Medium varme til de begynder at karamelisere. Tilsæt de hele tomater, med et generøst drys salt. Låg på.

5-6 minutter senere er tomaterne sprængt og meget bløde. Stavblend til du kan lide konsistensen. Tilføj eddike (mon ikke vi skal prøve med balsamico), og smag til med mere eddike, salt og peber.

Foldes ind i kogt pasta, og serveres med et drys parmasan ost, et par dråber olie og evt et frisk basilikumblad.

Serveres med 200-300 gram pasta (altså før det koges)

9.2.3 Pebersovs

Der skal udvikles yderligere. Den foreskrev oprindeligt 50 gram peberkorn. Og det var for meget.

2 små skaloteløg olivenolie 25 gram syltede grønne peberkorn 2 teskeer sennep 7 dl okseboullion 1 sjat whiskey (prøv evt cognac i stedet) 1 dl fløde 100 gram smør

skalotteløg hakkes og klares i olie. Peberkorn (knus ca 1/4 af dem med en ske) skyldes og tilsættes sammen med boullion og sennep. Koges ind til ca. det halve.

tilsæt whiskey og fløde - kog et minuts tid ekstra.

Monter med smør, smag til med salt, sukker og peber.

Med 50 gram peberkorn, hvor intet blev mast, skulle der 2 dl fløde til, og den var stadig ret heftig.

9.2.4 Røget svampesauce

- 400 g blandede svampe - skåret i relativt tykke skiver (ca 5 mm) *olie
- 2 smadrede fed hvidløg
- 30 g smør
- 45 gram røget svampe garum
- 200 gram fløde
- 5 gram fint hakkede purløg
- 5 gram hakket persille
- salt, peber og citronsaft

brun svampene i olien i sauterpande ved middel varme.

tilsæt smør til panden. tilføj hvidløg. rør godt rundt til smørret er smeltet og alt er godt blandet. ca. 2 minutter.

Steg svampene et par minutter til. Hæld garum i, og steg lidt videre, til væsken er optaget af svampene. ca. 3 minutter. tilsæt fløde og lad simre til fløden er reduceret til halvdelen og blevet tykkere. Tilsæt krydderuerter og smag til med salt, peber og citron.

Også brugbar som pastasovs.

9.3 Bistro sovs

Her er vi i de ægte sovse. En opskrift fra Brødrene

- 1 1/4 dl hvidvin
- 4 æggeblommer
- 1 pakke smør
- 1 lille skalotteløg - hakket
- 1 bundt purløg - klippet
- 1 øko citron
- 1 tsk Sennep
- 1-2 spsk vineddike. Gerne sherry

Eddike, hvidvin og løg koges ind til stort set intet. Æggeblommer og sennep piskes sammen med essensen. Så piskes det klarede, lune, smør i ganske som en bærnæse. Smag til med citron, salt og peber. Principielt bør det nok være hvid peber... Men det er vi for dovne til. Evt også lidt mere eddike. Rør purløg i, og server.

9.4 Portvinssauce

- 1 gulerod
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- frisk timian
- 1 spsk olie
- 2 dl portvin
- 2 dl rødvin
- 4 dl oksefond
- ½ dl stegesky eller hvad du nu har fra resten af madfremstillingen
- salt, peber, citronsaft og gastrik
- 20 gram koldt smør i tern

rengør og hak grøntsagerne. Sauter dem i olien. Tilsæt portvin, rødvin og hakket frisk timian. Kog ind til det halve. Hæld oksefonden ved, og kog igen

ind til det halve. Tilsæt stegeskyen. Smag til med salt, peber, citronsaft og gastrik. Tag sovsen af varmen, sigt den og pisk smørtern i (et ad gangen). Server.

9.4.1 Balsamico sovs

- 2 spsk rørsukker
- 2 spsk balsamico eddike
- 1½ dl kalve eller kyllingefond
- 2½ dl piskefløde
- Salt, peber, lidt maizenajævner

Smelt sukkeret, rør eddiken i. Rør fonden i til sukkeret er opløst. Rør piskefløden i, kog igennem. Juster tykkelsen med lidt maizena, og smag til med salt og peber.

Chapter 10

kondimenterne

10.1 Syltede champignon

- 500 gram hvide champignons, rensede og rodskårne
- 2 dl mørk balsamico
- 2 dl olivenolie
- 1 spsk salt
- 20 sorte peberkorn
- 5-8 laurbærblade

Rør alt andet end svampene sammen - grundigt Læg svampe i sterilt glas, hæld lage over, og lad trække i to døgn. Spises som tilbehør til grillet kød, som tapas eller i salater

10.2 Trykkogerketchup

efter www.hippressurecooking.com/pressure-cooker-ketchup-recipe og Dansk Kemi 2020 (6) p. 38 - 39, ved Jens Folke

- 1 kg blommetomater skåret i kvarte
- 15 g paprika
- 5 g salt
- 1 g stødt kanel
- 1 g nelliker stødt
- 2 g hvidløgspulver
- 2 g sellerifrø
- 10 g dijonsennep
- 15 g honning

- 80 g rosiner
- 1/4 zittauerløg
- 85 ml æbleeddikke
- 15 g majsstivelse rørt ud i 15 ml vand

Kan yderligere krydres med chili, røget paprika, æble, korianderfrø m.m.m

Smid alt undtagen majsstivelse og vand i trykkogereren.

Mos tomaterne nok til at væsken når op på trykkogerens minimumsbehov bring trykkogereren under tryk, når den når 2 atmosfærer, lad koge i 5 minutter Tag trykket af, og lad det koge ind i 10 minutter - reduceres til knap halvdelen.

Bland majsstivelse i vand, og hæld det i - lad det koge med.

Smadr blandingen med stavblender - passer gennem sigte.

10.3 Skalottemarmelade

giver 1½ kop

- Neutral olie
- 1 kg skalotter - pillet og hakket
- 3/4 teske salt
- ½ kop sukker
- 6 spiseskeer malteddike - eller anden eddike.

Olie i sauterpande. Løg og salt i pande. "kog" under låg i ca. ti minutter. Rør undervejs, til løgene er klare skru ned for varmen og tag låget af. til sæt sukker og 1 spsk vand. simrer i 30 minutter. deglacer med 1 spsk vand efter behov. rør derefter fire spsk eddike i. simrer videre i 10-15 minutter, til konsistensen er jammy. rør den resterende eddike ind, og sluk for varmen. Smag til. Hæld på glas (skoldet etc)

10.4 Fars nylon

Aka 1000 øers dressing

- Mayo - svarende til af en æggeblomme og 3 dl olie
- 1 spsk creme fraiche
- 1 spsk tomatpure
- 1 tsk engelsk sovs
- 1 knivsspids paprika

- 1 smule tabasco
- 1 smule cognac
- 1 smule sukker

Det hele blandes sammen.

10.5 Worcestershire Sauce - Engelsk sovs

Eller hvad pokker det nu hedder...

500 ml Æble eddike 4 fed hvidløg 120 g skalotteløg 30 g ansjosfilletter 60 g honning 60 g rørsukker eller melasse 60 g tamarind paste 2 tsk chilipulver 1 tsk stødte nelliker

Alt smides i en gryde, og der stavblendes til det er så smooth som muligt.

varm op ved medium varme til den koger. Skrug ned til lav varme og lad simre i 15 minutter under omrøring.

Herfra er der to metoder:

1. Filterer gennem kaffefilter. Lad det dræne en times tid. Rør let i pastaaen så det meste kommer igennem. (brug evt først det fine nylonfilter).

Tilsæt tre tsk af filterkagen til filtratet, ryst grundigt og hæld straks på rengjorte skoldede (evt atamonskyllede) flasker. Opbevar mørkt og køligt (men ikke i køleskabet). Lad den lagre mindst 2 måneder, helst 18 måneder.

Filterkagen kan med fordel gemmes og tilsættes supper, gryderetter eller andet godt.

2. Hæld sovsen direkte på rengjorte, skoldede, evt. atamonskyllede flasker. Den lagres ligeså længe. Der er frit valg ang. filtrering efter den har lagret.

Chapter 11

Specialiteterne

11.1 Konfiterede hvidløg

Et lille sylteglas fyldes med pillede hvidløg
Salt kommer i (hvor meget?) sammen med krydderier.
rosmarin og rosenpeber skulle være godt.
Så fyldes glasset med en god olie og låget lukkes til.
Sous vides det i 3-4 timer på 87 grader

11.2 Saltede æggeblommer

Fyld et par centimeter fint (IKKE groft) salt i en bøtte. Skil blommer fra æg, og placer dem på saltet. Dæk fuldsændigt med salt. Lad stå i køleskabet 8 timer. Pil æggeblommerne op af saltet, skyl dem i koldt vand, tør dem. Og tør dem i ovnen ved 60 grader - 2 timer er for lidt, opskriften sagde også 3. De er for gummiagtige, så de skal have længere end det.

Målet er at de skal kunne rives. Så de skal være ret hårde og tørre.

11.3 sous vide kold kaffe

$\frac{1}{2}$ cup (så volumen mål) groft kvaernet kaffe 4 cup vand
kaffe og vand i vandtæt syltetøjsglas. Sousvides i 2-4 timer ved 150 grader F.
Filtrer, og server hældt over is, eller opbevar på køl i en uges tid. Overvej om den skal fortyndes.

Chapter 12

Rester

Vi skal af med resterne

12.1 Standardmåder

- Standard pastabix - Se under pastaretterne
- Bixemad

12.2 Gratin

Dette er basisopskriften. Den skal bruges til at skaffe os af med rester.

- 100 g smør
- 150 g mel
- 3 dl grøntsagsbouillon
- 3 dl sødmælk
- 8 æg
- salt, peber, rasp

mindst 50 gram rester, men den kan sagtens trække en del mere. Skær resterne i mindre stykker

Smelt smør, rør sammen med mel. Lav grundlæggende en opbagt sovs med væsken. Del æggene, tag gryden af varmen, og rør blommerne i.,

Pisk hviderne stive, vend halvdelen i gryden sammen med fyldet.

Vend resten af hviderne i. Smør et fad/skål og drys med rasp. drys rasp over gratinen, bag nederst i ovnen ved 175 grader i ca. 1 time. Server med smeltet smør.

Chapter 13

Hapsere, tapas med videre.

13.1 Toskanske bønner

Jeg har aldrig forstået hvorfor de der hvide bønner skulle kunne bruges til andet end at kaste efter folk.

Indtil vi fik en anretning på en restaurant i Firenze vi havde fundet i en reklame-tryksag fra et dækfirma.

Fagioli all'uccelletto

- 600 gram hvide bønner (helt oprindeligt - cannellini)
- olivenolie
- lidt salvie blade
- to fed hvidløg
- 2 spsk tomat pure
- 4 ferske svinepølser (og her dur det altså ikke med grillpølser...)
- salt og peber

Bønnerne skal ligge i blød. Og så skal de koges. Gerne i noget bouillon.

Så varmer vi et par spiseskeer olie op på en pande med hvidløget - bare lad skindet være på dem, og knus dem med hånden - og salvien

Når olien har taget smag af hvidløget, og salvien er blevet sprød, hælder vi bønnerne op i panden, sammen med en god sjat af deres kogevand. Tilføjer tomatpastaaen, rører rundt og koger ved lav temperatur. Lad dem simre i 20 minutter, pil pølserne ud af deres skind, og smid dem i. Lad det yderligere simre til pølserne er færdige. Server med brød. <https://www.visittuscany.com/en/recipes/fagioli-alluccelletto-tuscan-style-beans-recipe/1111>

13.2 Gougeres

Giver to fulde bageplader! 100 g hvedemel 90 g smør 1 dl vand 1 dl sødmælk 1/2 tsk. groft salt 1/2 tsk. sukker 3 store æg L/XL, sammenpiskede (ca. 180 g) 100 g revet gruyère ELLER 150 g frisk gedeost samt kværnet sort peber 1. Forvarm ovnen til 200° uden varmluft. Beklæd to bageplader med bagepapir. 2. Sigt melet – gerne ned på et stykke bagepapir, da det så kan hældes hurtigt i gryden. 3. Smelt smørret sammen med vand, mælk, salt og sukker i en gryde ved moderat varme. Når smørret er smeltet, bringes det hele i kog ved høj varme og tages straks af varmen. Hæld det sigtede mel i gryden, og rør med en træske, indtil det bliver til en fast, blød dej uden klumper, der slipper gryden. 4. Sæt gryden tilbage på kogepladen på svag varme for at 'riste' dejen i et par minutter. Rør forsigtigt i dejen mens den ristes, og undlad at skrabe i bunden af gryden. Der vil sætte sig et meget tyndt lag dej, som ikke skal blandes sammen med resten af dejen igen. 5. Hæld dejen i en skål, og lad den køle lidt af (i ca. 5 minutter). Hvis du bruger røremaskine, kan du med fordel hælde dejen i røreskålen og lade den køre rundt med 'det flade piskeris' på lav til mellemhastighed. På den måde køles dejen hurtigt. 6. Tilsæt de sammenpiskede æg ad tre omgange, og rør energisk efter gang for at få massen homogen. På røremaskine røres fortsat med lav til mellemhastighed med det flade piskeris. Når æggene tilsættes, vil dejen først se ud som om den skiller, men vil samle sig igen efter omrøring.

7. Fortsæt med at røre i dejen i nogle minutter, så den bliver godt elastisk. Dejen er klar når den er glat og skinnende.
8. Tilsæt revet gruyère eller snuldret gedeost (samt evt. peber eller krydderurter).
9. Overfør dejen til bagepladen med sprøjtepose, skeer eller en isske. Sæt små klatter på størrelse med en femmer til hors d'oeuvre eller store, hvis de skal spises som mellemmåltid.
10. Lav et kryds (gittermønster) på toppen af hver gougère med en gaffel dyppet i vand, så hæver de flottere i ovnen.
11. Sæt bagepladen i den varme ovn, og skru så ned til 170°. Lad dem bage i mindst 20 minutter uden at åbne ovndøren. Bagetiden afhænger af størrelsen. De er færdige, når de er jævnt lysebrune. De må gerne bages lidt mindre end vandbakkelse, som skal fyldes med creme. De er nemlig lækrest, hvis de er svampede indeni. TIP: Sæt gerne en ekstra bageplade i ovnen under pladen med vandbakkelse, så de ikke bliver brændte i bunden.

13.3 Hummus

En dåse kikærter (vægt drænet?) En toppet spiseskefuld tahin Citronsaft 1 tsk spidskommen $\frac{1}{2}$ dl koldt vand en isterning 3 spsk olie salt og peber

Chapter 14

Desserterne

14.1 Salt og peber is

454 gram piskefløde 1 spsk sorte peberkorn $\frac{1}{2}$ tsk sorte peberkorn 150 gram sukker 1 spsk vodka $\frac{1}{2}$ tsk salt flage salt

knus 1 spsk peberkorn groft i en morter. varm fløden op til den damper. tag af varmen, og rør de knuste peberkorn i. Lad det trække en time - rør regelmæsigt. Knus $\frac{1}{2}$ tsk peber fint.

Sig fløden og smid peberkornene ud. Tilføj sukker, vodka og salt, og rør indtil sukkeret er opløst. Rør det fintmalede peber i. Dæk og køl til meget koldt, mindst et par timer, op til en dag.

Pisk flødeskummen til meget bløde toppe.

Frys 8 - 12 timer.

Smid lidt flagesalt på toppen.

Hertil kan serveres en salt og peber brittle.

1 tsk sorte peberkorn $\frac{1}{2}$ kop (99 gram) sukker flagesalt.

Mal peberen - vi skal have et mix af groft og fint. Dæk bageplade med bagepapir. Smid sukkeret i en lille kaserolle, og giv den 3 spsk vand. Bring i kog over middel varme, og kog til det har samme farve som mørk ahornsirup. Undgå at røre, swirl kaserollen i stedet. Så snart karameliseringen er sket - tages den af varmen, og der røres (silikoneredskaber er din ven her) stødt peber . Over på bagepapiret - spred ud så tyndt som muligt, så hurtigt som jmuligt. Og spred flagesalt over med det samme!

Lad det køle helt ned - mindst 15 minutter, knus til mindre stykker - og opbevar i luftet beholder.

Chapter 15

Bagning

15.1 Koldhævede morgenboller

Goto opskriften, fordi den kan røres sammen aftenen i forvejen.

- 6 dl vand
- 25 g gær
- 15 gram akaciehonning
- 480 gram hvedemel
- 65 gram solsikkekerner
- 270 gram durummel
- 2 tsk salt

Rør gæren ud i vandet. Rør honningen ud i gærblandingen

Bland kerner og hvedemel.

Bland salt og durummel (tipo 00 fungerer også fint).

Rør durummel i gærblandingen. Rør hvedemel i dejen.

Rør sammen til dejen er jævn, klæg, og har en skinnende/våd overflade

Hæver tildækket to timer på køkkenbordet, eller natten over på køl.

Forvarm ovnen til 225 grader varmluft. Sæt bollerne på to plader, 8 på hver. Gør det med våde hænder.

Bages ca. 17 minutter, til de har en let gylden overflade.

Dette er en god basis opskrift. Der kan hældes flere/færre/andre kerner i. Eller der kan tilslættes havregryn eller grovere mel i - i så fald skal der formentlig lidt mere væske i, da havregryn eller groft mel suger mere væske.

15.2 fuglebrød

Almindelig brøddej. Og så formet på denne måde:
Gerne en lille rosin eller korender som øje.

Chapter 16

Preservationerne

16.1 Æblesmør

- 2487 gram æbler, skrællet, og kernehus fjernet
- 1,2 l vand
- 3 stjerneanis
- vanillestang - eller vanillesukker
- 3 kanelstænger

Koges til mos.

Mosen paseres gennem sigte - vi skal af med stjerneanisen. Det er hård arbejde, så sæt god tid af.

Mosen over i en ren gryde/sauterpande eller lignende. Kog sammen vanillestangen (eller sukkeret), samt kanelstængerne. Simrer roligt under låg $1\frac{1}{2}$ til 2 timer, til det bliver mørkt og tykt.

Chapter 17

Diverse og usorteret

17.1 den faste madplansrotation

17.2 kartoffelfrikadeller

500 gram kartoffelmos 1 revet løg 1 æg 3-4 spsk hvedemel 4-5 spsk rasp salt og peber

Rør alt sammen, steg dem 2-3 minutter i olie/smør

Nappet fra Maden i mit liv siden.

<https://gastrofun.dk/opskrift/koral-tuille/>

Bechamel - Mælk + roux bliver til Cream (cream + lemon) Cheddar (chees, worchestershire sovs, mustard

17.3 Svampe omelet

Også fra Noma

- 20 gram røget svampe garum
- 100 g assorterede svampe - tyndt skåret
- olie
- 30 gram smør
- 1 fed hvidløg - smadret
- 5 gram purløg - hakket
- 2 store æg
- salt og peber

brun svampene i olien i en sauterpande.

tilsæt halvdelen af smøret, og de knuste hvidløg toss svampene, så de dækkes af hvidløgssmør. Lad dem stege videre et par minutter, hæld svampe garum over. Steg videre til væsken er reduceret lidt.

Tilføj purløg, og bland. Overfør til skål.

Pisk æggene.

Hold hånden over en pande 3 cm. i to sekunder. Hvis det er for varmt, skru ned, hvis ikke, skru op. hæld den anden halvdel af smørreet på panden og fordel. Hæld æg på panden. de skal boble roligt. fordel over hele panden. agiter æggene med en paletkniv. Toppen skal være løs og creamy. Salt æggene.

fjern panden fra varmen, o hæld svampene ud på midten af omeletten. Fold omeletten over sig selv, så svampene dækkes. Vi går efter en halvmåne form.

Løft omeletten, og snig en smule smør ind under den. Giv den varme i ca. 30 sekunder. Server.

17.4 bagselv leverpostej i airfryer

Det forlyder - men er ej testet, at den bages direkte fra frost ved 170 grader i 40 minutter. Det tester vi så!

Chapter 18

Lidt mere teoretisk

18.1 Svampe

Noget af det magiske ved svampe er deres indhold af frie aminosyrer. Især glutaminsyre. Når den nedbrydes under tilberedningen, får vi på helt naturligvis mononatriumglutamat, eller det utroligt farlige MSG som veganere og andre med forkærlighed for svampe er meget bange for. Nej, jeg forstår heller ikke logikken.

Anyway, MSG fra svampe er koncentreret umami, særlig mundfyldende - og så forstærker det ca. alle andre smage.

Det viser sig i forskningen at glutamats smag mere end fordobles, hvis det kombineres med visse nukleinsyrer - og netop tørrede svampe har en høj koncentration af nukleinsyren guanylat. Og så er der fuld skrue på umamismagen.

Svampe er ikke grøntsager:

 hyperactivehedgehog

I'm studying biotech and every time someone brings up mushrooms our current professor will look either extremely exited or pained and go "listen.. mushrooms are neither plants nor animals nor something in between. They elude all attempts to categorize them. We do not know what they are. Some are immortal. Some produce live saving substances. Some are so closely related to humans that eating them may cause an allergic reaction against your own body. I cannot teach you about the mushrooms"

Men de har især særligt stærke cellevægge. De indeholder kitin, der ikke er vandopløseligt, i modsætning til planters cellevægge, der bruger pektin i samme rolle.

Det betyder at svampene bevarer (mere) af deres struktur ved tilberedning. Det er endnu en af årsagerne til at de minder en del om kød i både smag og tekstur.

Store dele af forskellene mellem de forskellige spisesvampe er knyttet til duftstofferne. Octenol giver noter af skovbund, men noterne spænder fra mandler til skaldyr.

For de fleste svampe gælder det at deres aromastoffer intensiveres når de tørres.

En frisk svamp indeholder ca 80% vand. Det skal reduceres ved tilberedningen, og det gøres bedst ved moderat varme i længere tid, gerne tørstegning, så vandet fordamper lettere. Når vandet er delvist fordampet, har vi fået aktiveret aminosyrer, nukleinsyrer og aromastoffer kemisk. Og så skruer vi op for varmen. Det er her vi tilsætter fedtstof - af god smag og kvalitet, da svampene optager det og tager smag af det.

Møre svampe giver generet mest smag og duft. Bortset fra trøfler. Den hvide

dufter mest, den sorte sommertrøffel er kraftigst i smagen.

De mørkere svampe der i tørret udgave giver mest umami, er Karl Johan, morkler, shitake og matsutake. Og eftersom friske stegte svampe optager smagen af det de bliver stegt med, kan man få helt almindelige champignoner til at smage af meget mere, hvis man stejer dem med ublødte tørrede karljohaner.

Det er duftstofferne der bidrager mest - og derfor handler det om at fastholde dem så godt som muligt. Mange af duftstofferne kan kun registreres gennem næsen, men ikke ad mundhulen når vi tygger svampen. Derfor kan trøfler virke skuffende, hvis vi ikke binder nogen af de flygtige stoffer i fedt.

Da trøfler ikke særligt godt tåler varme, gøres det bedst i form af spejlæg eller pasta med smør - som vi så høvler trøfler over i stedet for at give dem varme.

De fleste andre svampe har helt generelt bedst af at blive varmebehandlet og få et skud godt fedt for at fastholde duftstofferne. Det gælder både morkler, men også kantareller.

Så - kombiner de sjældnere vilde svampe, med de mildere dyrkede svampe, der tager smag af de vilde - og giver fylde og struktur i retten.

Chapter 19

omregninger og mængder

Ved kogning af pasta er reglen:

1000/100/10. Som i 1000 g vand, 100 g pasta og 10 g NaCl

19.1 US- til civiliserede mål

- 1 oz ~ 28 gram
- 375 F ~ 190 grader C
- 1 cup = 273 ml
- 1 pint = 2 cups = 546 ml

19.2 Volumen/vægt

19.2.1 Generelt

- 1 spsk = 15 ml
- 1 tsk = 5 ml

19.2.2 Specifikke

- 1 spsk groft salt = 22 gram
- 1 tsk groft salt = 7 gram

19.3 Mængder

19.3.1 pastasalat til madpakke

Vi skal have mængderne på plads her!

300 gram tør discount fusili vejer 681 gram kogt.

Så skal vi have styr på hvor meget der skal til for at gøre det ud for frokost. Og så finde ud af hvor meget det fylder - så beholder størrelse kan justeres.

Testet 21. januar.

2229 gram pastasalt, inklusive den hvide margretheskål.

Så spiste vi begge to - vi fik nok. Og skålen, inklusive resten af salaten vejede 1359 gram

Resten af pastasalaten vejede - uden emballage 625 gram.

Salaten blev lavet af ovenstående 681 gram pasta, 240 gram majs, 200 gram salattern og 250 gram tomater. Hertil rigelige mængder thousand island dressing

Vi fik med andre ord 870 gram pastasalat i alt, eller 435 gram hver.

Og ialt blev der produceret $2229 - 1359 = 870$, det vi spiste. + 625 gram, det der var til rest. Så i grove træk får vi 1495 gram pastasalat af at koge 300 gram tør pasta. Hvis vi regner med 500 gram færdig pastasalt, går der derfor 100 gram tør pasta til en frokostportion pastasalat

Vi kan yderligere notere, at et 3/4 liters fido sylteglas med patentlukning, uden de store problemer holder ca. 500 gram pastasalat. Det er nu min madpakkebeholder!