

Nusses kogebog

Christian Knudsen

2025-07-13

Contents

1	Welcome	11
2	Gris	13
2.1	Bacon medisterpølse i airfryer	13
2.2	Behåret Biker pølse	13
3	Retter med kylling	15
3.1	Chicken Piccata	15
3.2	Kyllingetærte	16
3.3	Hverdagskylling med kremede svampe	17
3.4	Onepot chicken & rice	17
3.5	Pollo orzo	20
3.6	Kylling med ris. I én gryde (ok, sauterpande)	20
3.7	Kylling med kartofler og whiskeysov	21
3.8	Kylling i karry med grønt	22
3.9	Kylling og spidskål	22
3.10	Simpel mad 1.1	23
3.11	Simpel mad 1.1.1	23
3.12	Simpel mad 3	24
4	Ko	25
4.1	Boeuf saute stroganoff	25
4.2	Stifatho	26

5 Lam	27
5.1 Lammekølle	27
5.2 abrikoslam	28
6 Vildt	31
6.1 Kanin	31
7 Pasta	35
7.1 Carbonara ala noma	35
7.2 Peberpasta	36
7.3 Misopasta	36
7.4 Mac n Peas	36
7.5 Pasta al Dante	37
7.6 Italiensk pølseret	37
7.7 Standard pastabix	38
7.8 Onepot Pasta	38
7.9 Putanesca	38
7.10 Aglio et olio	38
7.11 One pot lasagne	39
7.12 Pasta med broccoli	39
7.13 Gnocchetti	40
7.14 Sticky Honey Garlic Sausage Pasta Skillet	40
7.15 One Pot lasagne	43
7.16 Makaronipie	43
7.17 Pasta med knuste ærter	43
7.18 En grydes pasta	44
7.19 Alternativ pasta carbonara	45
7.20 standard pastaopskrift	45
8 Det grønne	47
8.1 Svampe og safran risotto	47
8.2 chachouka	48
8.3 Dahl	48
8.4 Søren Davidsens Tomatsuppe	48

CONTENTS	5
9 Snyde-morgenmads-tærte	51
9.1 Dahl	52
9.2 Glaserede gulerødder	52
9.3 Gulerødder med ingefær	53
9.4 Pestokartofler	53
9.5 Kartoffelkuber	54
9.6 Rødløgsalat	54
9.7 Tomatsalat	54
9.8 Kålrabisovs	55
9.9 Kartoffelgratin	55
9.10 Bønner	56
9.11 Gratineret kålrabi	56
9.12 Pommes fondant	57
9.13 Løgtærte	58
9.14 Hvidløgssuppe	58
10 Sovsene	59
10.1 De klassiske modersoves	59
10.2 bærnæse	60
10.3 Choronsov	62
10.4 De andre sovs	62
10.5 Bistro sovs	64
10.6 Portvinssauce	65
10.7 Andesovs. A l'orange	66
10.8 Søren villemoes tomatsovs	66
10.9 Kold (falsk) bearnaisesovs	67
10.10 Gorgonzola sovs	67
10.11 Bearnaise sifon	67
10.12 Whisky Beurre Blanc	68

11 kondimenterne	69
11.1 Syltede rødbeder	69
11.2 Syltede champignon	69
11.3 Trykkogerketchup	69
11.4 Skalottemarmelade	70
11.5 Fars nylon	70
11.6 Worcestershire Sauce - Engelsk sovs	71
11.7 WHISKEY BACON JAM	71
11.8 Ketchup	72
11.9 Havtorn sirup	73
11.10Så er det syltetid – abrikoser og mandler	73
11.11Syltetid III – Hasselnødder i lidt lakrids	73
11.12Syltetid IV – Figner og rødvin	73
11.13Syltetid – figner og hasselnødder	74
12 Specialiteterne	75
12.1 Konfiterede hvidløg	75
12.2 Saltede æggeblommer	75
12.3 sous vide kold kaffe	75
12.4 Kaffesmør	76
12.5 Ærtepesto	76
12.6 Håndsprit	76
13 Rester	79
13.1 Standardmåder	79
13.2 Gratin	79
13.3 Kartoffelmosfrikadeller	80
14 Hapsere, tapas med videre.	81
14.1 Rødbedesyltede æg	81
14.2 Toskanske bønner	81
14.3 Gougeres	82

CONTENTS	7
14.4 Hummus	83
14.5 Bagt camembert	83
14.6 Cheeseburger buket	83
14.7 SALTE MANDLER	84
14.8 Øl-ost dip	84
15 Supperne	85
15.1 Løgsuppe	85
16 Desserterne	87
16.1 Salt og peber is	87
16.2 Kæmpe E-ords isdessert	88
16.3 Fransk nougat	88
16.4 Spinatis	89
16.5 Rødvins is!	89
16.6 Rabarber-jordbær trifli med ginflødeskum	90
16.7 chokolademus	91
16.8 Sifon opskrift – Bacardi krem	92
16.9 Vanilleis	92
16.10Sifon vanille is	93
16.11appelsinsorbet	93
16.12Jordbæropskrift fra Falsled Kro	94
16.13Æblesorbet	95
16.14Lys, eller hvid, chokolade creme på sifon	95
16.15chokolade sifon kage	95
16.16Sellerisorbet	96
17 Bagning	97
17.1 Koldhævede morgenboller	97
17.2 fuglebrød	98
17.3 Finsk Brød	98
17.4 Klejner - mors opskrift	99

17.5 Brune kager - mors opskrift	99
17.6 Vanillekranse - mors opskrift	100
17.7 Rørt kage med marmelade	101
17.8 Japanske boller	101
17.9 Fastelavnsboller	102
17.10 Mørdej	104
17.11 Jordnødde-chokolade småkager	104
17.12 Abrikostærte	105
17.13 Pebernødder - mors opskrift	106
17.14 Kagefigurer	107
17.15 Chokolade sifon kage	107
17.16 Sandkage	108
17.17 Verdens bedste kringle	108
17.18 Baba au ruhm	108
17.19 En god ung mand - chokoladedessert	109
17.20 Langtidshævede brød	109
17.21 Surdejsboller	110
17.22 Boller	110
17.23 Jødekager - mors opskrift	110
18 Preservationerne	111
18.1 Drunken Monkey Jam	111
18.2 Æblesmør	111
19 Diverse og usorteret	113
19.1 Hvor meget mel skal der i sovsen?	113
19.2 den faste madplansrotation	113
19.3 kartoffelfrikadeller	113
19.4 Svampe omelet	114
19.5 bagselv leverpostej i airfryer	114
19.6 Mississippi Mud Potatoes	114
19.7 Curly fries	115
19.8 Dagens køkkeneksperiment – Quindim	115

CONTENTS	9
20 der skal nok være en separat til fisk	117
20.1 Lax på grønt	117
20.2 Laxetatar	120
20.3 Ærtefritter	121
20.4 Forskellige slags kartofler	121
20.5 Trykkoger risotto	121
20.6 Kandiseret frugt	122
20.7 Flødekarameller	122
20.8 Frossen æbleskum	122
20.9 Brændt fløde	123
20.10 Barbecuesovs	124
20.11 Hollandaise sifon	125
20.12 Fruit dumplings. Boulette, klimp. Eller noget	125
20.13 Buffalo-crunch	126
20.14 Mit surdejsbrød	126
20.15 Surdejsrester	127
20.16 Simpel mad 2	127
20.17 Mit surdejsbrød	128
20.18 Molekylær gastronomi	129
20.19 Sådan er det næsten – dagens køkkenprojekt	129
20.20 Noget med majs juice	130
20.21 Karamel æbler	130
20.22 Ting fra weekendavisen	131
21 Lidt mere teoretisk	133
21.1 Sifon forsøg	133
21.2 Sifontip	133
21.3 Svampe	133
21.4 Hvor meget salt i kødbollerne?	135
21.5 Kunsten at lave is	136

22 omregninger og mængder	137
22.1 US- til civiliserede mål	137
22.2 Volumen/vægt	137
22.3 Mængder	138
23 Menuerne	139
23.1 Confiteter and og pommes sarladaises	139
23.2 51 års fødselsdag	140
23.3 Blomsterbryllup	140
23.4 Menu - til en månedsdag	140
23.5 Nytår 2020	144

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.

2.2 Behåret Biker pølse

Eller Hairy Bikers' sausage casserole

1–2 tbsp sunflower oil: 1–2 tbsp sunflower oil 12 good-quality pork sausages: 12 good-quality pork sausages 6 rashers rindless streaky bacon, cut into 2.5cm/1in lengths: 6 rashers rindless streaky bacon, cut into 2.5cm/1in lengths 2 onions, thinly sliced: 2 onions, thinly sliced 2 garlic cloves, crushed: 2 garlic cloves, crushed $\frac{1}{2}$ –1 tsp hot chilli powder or smoked paprika: $\frac{1}{2}$ –1 tsp hot chilli powder or smoked paprika 400g tin chopped tomatoes: 400g tin chopped tomatoes 300ml/10fl oz chicken stock: 300ml/10fl oz chicken stock 2 tbsp tomato purée: 2 tbsp tomato purée 1 tbsp Worcestershire sauce: 1 tbsp Worcestershire sauce 1 tbsp dark muscovado sugar: 1 tbsp dark muscovado sugar 1 tsp dried mixed herbs: 1 tsp dried mixed herbs 2 bay leaves: 2 bay leaves 3–4 fresh thyme sprigs: 3–4 fresh thyme sprigs 100ml/3½fl oz red or white wine (optional): 100ml/3½fl oz red or white wine (optional) 400g tin butter beans or mixed beans, drained and rinsed: 400g tin butter beans or mixed beans, drained and rinsed salt and freshly ground black pepper: salt and freshly ground black pepper rice or rustic bread slices, to serve

Heat 1 tablespoon of the oil in a large non-stick frying pan and fry the sausages gently for 10 m

Fry the bacon in the frying pan until starting to brown and crisp and then add to the dish with t

Add the onions to the frying pan and fry over a medium heat for 5 minutes until they s

Sprinkle over the chilli powder and cook together for a few seconds longer.

Stir in the tomatoes, stock, tomato purée, Worcestershire sauce, brown sugar and herbs

Tip the tomato mixture carefully into the pan with the sausages and bacon and return to

Stir the beans into the casserole, and continue to cook for 10 minutes, stirring occasi

Season to taste with salt and freshly ground black pepper and serve with rice or slices

Chapter 3

Retter med kylling

3.1 Chicken Piccata

Fra VEEP

- Boneless, skinless chicken breasts
- Salt & pepper
- Flour for dredging
- Butter
- Olive oil
- Chicken stock
- Skalotter
- Hvidløg
- Lemons, they brighten everything, including our Lemon Butter Chicken.
- Kapers

Slice the chicken breasts horizontally—you’ll need a sharp knife for this, obviously! The reason you cut the chicken breast into thin pieces is so that they can cook evenly during the pan-frying process. Thin pieces of chicken mean that when the outside is crispy and perfectly brown, the chicken will be cooked through. Magic! Dredge! Season the chicken breast pieces, and then give them a nice coating of flour. For whatever reason, kids really love to help out with this step. If they’re old enough to know to be careful with raw poultry, go ahead and outsource this step to them! Fry! Fry the chicken cutlets in a combination of olive oil and butter. The oil helps prevent the butter from burning, plus, we love the flavor of both!

Our piccata sauce is simply a pan sauce, which means that we use the good crispy, chicken-tinged buttery bits that are left in the skillet after frying the chicken cutlets to make a sauce. Here’s how to make this lemony piccata sauce:

Sauté shallots and garlic in the pan drippings—i.e. the leftover oil and butter. Add stock! This is your chance to scrape up those tasty brown bits from the bottom of the pan. Stir in more butter, plus the requisite capers and lemon juice. Season with a little salt and pepper. That's it! You made a pan sauce!

3.2 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 til sæt de tørrede svampe til fonden. Lad dem trække en 20 minutters tid. Hak løg - ikke for fint. Hak hvidløg - noget finere. Skær rodfrugterne, porrrene 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 til sættes 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. Til sæt fond og hvidvin lidt af gangen og kog til det tykner. Til sæt 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 skrabs 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 kyllingeskindet 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.

3.3 Hverdagskylling med kremede svampe

Fra food52

- $\frac{1}{2}$ kg svampe
- 4 spsk smør
- $\frac{1}{2}$ kg kyllingebryster - Oprindeligt var det 1 kg
- $2\frac{1}{2}$ 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 bøfspresse 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.

3.4 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. Tilsæt 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, tilsæt 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 stegeingen 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 hvidløgs mayo.



Figure 3.1: orzo

3.5 Pollo orzo

One pot. Og relativt hurtig.

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.

3.6 Kylling med ris. I én gryde (ok, sauter-pande)

Når man både er ham der laver mad, og ham tager det meste af opvasken - så er man da et fjols hvis ikke man foretrækker opskrifter der giver minimalt med opvask.

- 4 stykker kylling (helst med skind og ben)
- Olivenolie
- 1 løg (hakkes fint)
- 3 fed hvidløg (ligeledes finthakket)
- 1 tsk spidskommnen (stødt)
- ½ tsk koriander (stødt)

- Saft af 1 øko-citron
- Lidt af skallen fra 1 øko-citron
- 1 tsk timian (tørret)
- 3 dl ris
- 5-6 dl kyllingfond. Eller grøntsagsbouillon - afhængig af hvad der nu lige er i køkkenskabet

Kyllingen drysses med salt og peber og brunes af i sauterpanden i olien. Kyllingen tager en pause på en tallerken, og løgene steges klare og bløde. Resten af ingredienserne hældes i panden, der røres godt rundt, og kyllingerne vender tilbage. Lad simre under låg i ca 5 minutter.

Dernæst tages låget af, og panden sættes i ovnen (forvarmet!) ved 200 grader i 12-13 minutter. Tiden afgøres af hvornår risene er mørre og kyllingen er gennembagt. Sæt låg på, og lad kødet hvile en 4-5 minutter. Drys evt med friske krydderurter ved serveringen.

3.7 Kylling med kartofler og whiskeysovs

Forestil dig en gryde. Med ovnstegte kartofler, i små stykker, stegt kylling, i små stykker. Altsammen kærligt omsvøbt af whiskeysovs. Mums.

Den findes i flere udgaver ude på nettet. Her er min.

- 500 gram kyllingeinderfilletter
- 700 gram kartofler
- 700 gram gulerødder
- Olie
- En pakke bacon
- Et glas champignon
- 2½ dl fløde
- Mælk (nok 2½ dl. men "nok")
- Smør (rigeligt)
- 1½ spsk mel
- 2 tsk karry
- 3 tsk paprika
- 1 dl BBQ-sovs
- 4 spsk whisky
- Salt og peber
- Purløg

Kartofler og gulerødder skrælles og skæres i mindre stykker. Størrelsen må godt være ensartet, så når gulerødderne ikke er alt for tykke, og skæres ud i ca. 1½ cm lange stykker - så følger kartoflerne med.

De vendes i olie, salt og peber, og smides i ovnen ved 180 grader varmluft. I min ovn er de ved at være mørre og har fået lidt farve efter 45-50 minutter.

Mens de er derinde, steges en pakke bacon (skåret i stykker). Baconen tages fra og kyllingefilletterne, også skåret i stykker, her i ca. samme størrelse som grøntsagerne, steges. Kyllingen tages fra, og nu steges champignonerne (normalt ville jeg bruge friske champignons. Og nok $\frac{1}{2}$ kg. Men vores pandemilagre skal jo bruges). Når de har fået hvad de skal have, drysses mel og krydderier over. Bag melet igennem, og tilset fløden lidt af gangen. Tænk opbagt sovs.

Tilsæt whiskey og BBQ-sovs. Og smag til med salt og peber. Der skal nok tilsettes i hvert fald $2\frac{1}{2}$ dl mælk. Måske lidt mere.

Når grøntsagerne er færdige i ovnen, smides de i gryden, sammen med kyllingen og baconen. Varm igennem, og server med purløg.

Lækkert!

3.8 Kylling i karry med grønt

Her i huset gider vi ikke høre på vås om hvor slemt det er at kvinder står med rengøringen, madlavningen og så videre.

Her i huset er det nemlig manden der står for alt det. Det hjælper selvfølgelig at vi er to mænd og ingen kvinder i lejligheden...

Og ikke alene er det manden der står for madlavningen. Det er mig. Jeg har så også tjansen med indkøb, rengøring og oprydning. Så maden skal kunne laves hurtigt. Samtidig med at jeg ikke vil gå på (ret meget) kompromis med kvaliteten.

Derfor her, en hurtig opskrit på kylling i karry. Og grønt.

500 g kyllingefilet. Gerne underfileten 1-2 tsk karrypasta. Eller alm. karry. Efter bebov. 5 spsk sojasovs 500 g grønsagsblanding fra frost 1 ds kokosmælk

Brun kyllingerne i en wok-pande. Drys karry og soja over. Steg til kyllingen er gennemstegt. Tilsæt grønsagsblandingen og rør rundt et par minutter. Tilsæt kokosmælk. Når grøntsagerne er varmet igennem, smages til med salt, peber og mere karry. Server med kogte ris.

Hurtigt og enkelt.

3.9 Kylling og spidskål

Vi prøver virkelig at spise grønnere. Og det her er en af de opskrifter der er, om ikke grøn, så grønnere, end hvad der ellers er i fast rotation. Den er også hurtig, og det er godt.

- 400 g kyllingeinderfilet
- salt og peber
- Olie
- 2 fed hvidløg
- 1 spidskål
- 4 gulerødder
- 2 spsk sojasovs
- 2 spsk citronsaft
- 2 tsk honning - helst flydende

Kyllingenstykkerne brunes i olien. Jeg bruger normalt wokken. Hak hvidløgene og lad dem stege lidt med - lad dem ikke blive brune! Spidskål og gulerødder - strimlet - til sættes, og steger med 3-4 minutter. Rør soja, citronsaft og honning sammen og til sæt det til wokken. Varm igennem, og smag til med salt, peber og evt mere soja. Server med ris eller groft brød.

3.10 Simpel mad 1.1

Så bliver det ikke meget enklere.

Man tager 6-8 peberfrugter, hold dig til gule og røde. Orange kan også bruges, men det gør ingen forskel i hvordan retten ser ud når den er færdig.

Rens og skær dem ud i store tern.

Smid dem i en gryde, læg 8 kyllingelår oven på. Andre dele af kyllingen kan også bruges, men helst med skind og ben af hensyn til smagen.

Giv det hele et drys salt, og sæt det på komfuret. Rør regelmæssigt de første ti minutters tid. Peberfrugterne afgiver hurtigt store mængder væske, og falder sammen. Læg låg på, og lad det simre en tre kvarters tid. Måske lidt længere afhængig af hvilke dele af kyllingen der røg i gryden.

Og vupti, så er retten færdig. Jeg aner ikke hvad jeg vil kalde den, men kæresten, der normalt ikke er meget for peberfrugter, var ret begejstret. Hvis man absolut vil, kan man give den en smule maizena, men det synes jeg er synd.

Med lidt held er der væske til rest. Det gør sig ubeskriveligt godt i kødsovs har vi erfaring for.

3.11 Simpel mad 1.1.1

En videreudvikling af peberfrugtkyllingen står og hygger sig på blusset netop nu.

Tomat går godt med kylling. Tomat går også ok med peberfrugt. Så de tre røde og tre gule peberfrugter, og de fire kyllingelår (med rygstykke), er blevet suppleret med $\frac{1}{2}$ kg cherrytomater.

De dufter fantastisk allerede inden de kommer i gryden, nu ser vi hvordan det går med smagen. Næste videreudvikling kommer nok til at ske med bacon. Bacon går godt sammen med hvad som helst...

3.12 Simpel mad 3

Meget passende har retten tre ingredienser:

- 4 kyllingebryster
- 4 tsk sød sennep
- 1 kop knuste ristede løg

Kyllingen smøres ind i sennep, og paneres i ristede løg.

Lægges på folie i oven, nok gerne et ovnfast fad, i 20-25 minutter ved 190 grader.

Chapter 4

Ko

Ko-opskrifter.

4.1 Boeuf saute stroganoff

Pricernes opskrift.

- 800 g oksefilet
- 3-4 spsk edelsuss paprika
- 3-4 løg
- 2 spsk smør
- 300 g champignon (eller andre svampe)
- 5-6 tykke skiver bacon
- 2 spsk tomatpure
- $\frac{1}{2}$ l fløde
- salt og peber

Kødet skæres i strimler på størrelse med en lillefinger. Det pudres med paprikaen. Svampene skæres i tynde skiver og steges i lidt smør. Fisk dem op og læg dem til side. Løgene hakkes og klares i mere smør. Når de er klarede fiske de op og lægges til side. Bacon skæres i mindre strimler og steges til de er gyldne - men ikke for sprøde. Fisk også dem op. I det fedt der er tilbage i gryden brunes kødstrimlerne over ret kraftig varme. Men pas på paprikaen brænder let på.

Tilsæt tomatpuren og steg den lidt på panden.

Alt det der var lagt til side kommes op i gryden igen. Fløden hældes på, og der koges til det tykner. Smag til med salt, peber og evt. lidt mere paprika.

Pricerne ville servere fritter. Mos eller ris er også glimrende.

4.2 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 bouillion 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 brunes godt af i stegegryden, gerne af nogle omgange. Pil løgene og smid dem i gyrdens. 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.

5.2 abrikoslam

Skal nok konsolideres med ovenstående...

Vi spiser for lidt lam. Men vi får det hver påske.

Og jeg har en fast opskrift, der tages i brug hver gang. Den startede som en opskrift fra Weekendavisen. Men nu køres den på gehør.

- En lammekølle
- 2 kg kartofler
- to gederuller. Eller fire hvis du godt kan lide ged. Og en gede rulle er her en gedeost.
- 4 fed hvidløg
- en pose tørrede abrikoser
- En sjat grøntsagsfond
- Persille. Et bundt. Sådan ca.
- Salt, peber

De fleste af ingredienserne.

Lammekøllen udbenes. Eller også køber man den udbenet. Det vil jeg foreslå...
Det er lidt besværligt. Knub dyret grundigt med salt.

Inden kan du med fordel have hakket abrikoser og hvidløg. De røres op med en gederulle eller $1\frac{1}{2}$, salt og peber og stoppes ind i kræet. Snør godt sammen.
Det behøver ikke se pænt ud.

Hvis du er heldig var der nogen der hjalp med at skrælle kartofler mens du kæmpede for at få benet ud af dyret. Ellers kan det også med fordel gøres i god tid inden. Kartoflerne skæres ud i relativt tykke skiver. Sådan lidt under en centimeters penge.

Kartoffelskiverne fordeles i en bradepande, med resten af gedeosten, og hakket persille, og overhældes med en sjat grøntsagsfond. Dyret placeres på en rist over bradepanden, og hele baduljen kommer i ovnen ved 160 grader i $1\frac{1}{2}$ til to timer. Kernetemperaturen skal lande et sted mellem 60 og 70 grader. Ved 60 grader er kødet stadig lidt rosa. Det kan jeg godt lide. Brug stegetermometer, og sorg for at det placeres i kødet, ikke i fyldet! Rod gerne rundt i kartoflerne et par gange undervejs. Jo mere snaskede de bliver jo bedre!

Når dyret er færdig er kartofler forhåbentlig også. Ellers taget du det ud og lader det hvile under staniol til kartoflerne er mørre.

Det færdige dyr!



Stegesnoren pilles af, og der skaeres skiver af køllen. Server dyret oven på kartoflerne. Man kan godt give en gang bønner eller lidt salat til.

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 Carbonara ala noma

- 100 gram pancetta - eller bacon i små tern
- 200 gram tør pasta
- 25 g røget svampe garum
- 4 store æggeblommer
- 100 g pecorino Romano fint revet
- salt og peber

Bring vand i kog - med salt. Ikke så meget at det smager salt. Men så det smager som om det har fået noget.

Steg, ved lav varme, baconen. Den må godt stege, men ikke sprøjte. Målet er at få fedtet ud uden at baconen bliver mørk.

Fjern 3/4 af fedtet og placer det i en stor skål. Steg resten af baconen til den er sprød. Den, og fedtet føres til separat skål.

I den store skål fra før, tilsættes garum, æggeblommer og pecorino. Bland godt til en pasta

Kog pastaen til den er lige under al dente. Sigt pastaen i dørslag. Men gem vandet.

Tilføj lidt af det varme pastavand til skålen og rør voldsomt. Når den ikke længere er stiv, hældes pastaen i, sammen med friskkværnet peber og bland godt. Giv evt lidt mere pastavand hvis den er for tør. Smag til med salt.

Server i skåle med den sprøde bacon ovenpå, mere peber og et solidt drøs pecorino. Hvis ikke sovsen tykner så sæt den på vandbad (så - pastagryden?). Men pas på den ikke får for meget varme.

7.2 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.

7.3 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 sauter-pande. Der røres ret grundigt rundt. Tilsæt den næsten færdige pasta og 2½ 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.

7.4 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.

7.5 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

7.6 Italiensk pølseret

Eller “Pasta con Salsiccia e Tartufo”

Superenkel ret. Og det er jo altid godt.

En pakke små italienske pølser Trøffelpasta mindst 3 tsk 1½ dl hvidvin 2½ dl fløde 1 stilk frisk rosmarin 1 dl god olivenolie Revet parmasan Pasta - gerne rigatone

Pil skindet af pølserne, og hak dem. Lad dem simre i en pande med olien i 5 minutter.

Tilsæt rosmarin, 1 tsk trøffelpasta og hvidvin. Kog alkoholen af, og tilsæt fløden.

Kog pastaen. Nu er timingen vigtig. Sovsen skal have kogt ind til rette tykkelse, ca. samtidig med at pastaen er færdig. Man kan snyde og koge sovsen ind, og så tage den af pladen mens man koger pasta.

Vend pasta og sovs sammen, giv den yderligere 2-3 tsk trøfelpasta og nogle solide rev parmasan.

Det er min erfaring af pølserne giver tilstrækkeligt salt og peber, men smag lige til undervejs.

7.7 Standard pastabix

7.8 Onepot Pasta

7.9 Putanesca

også kendt som Luder pasta 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.

7.10 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.

7.11 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
- $\frac{1}{2}$ kg spicy italiensk pølse. Men vi bruger hakket kød
- $\frac{1}{2}$ stort løg
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk røde peber flager
- 28 oz knuste san marzano tomater. på dåse
- $\frac{1}{2}$ cup varmt vand
- 8 oz tomatsovs
- 8 oz mozarella
- basilikum. Og sådan

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

7.12 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 sasuterande 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.

7.13 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.

7.14 Sticky Honey Garlic Sausage Pasta Skillet

Ingredients: * 1 lb Italian sausage (or your choice of sausage) * 12 oz pasta (penne, rigatoni, or your preferred type) * 2 tbsp olive oil * 4 cloves garlic, minced * 1/4 cup honey * 2 tbsp soy sauce * 1 tbsp Dijon mustard (optional) * 1/2 tsp red pepper flakes (optional, for a spicy kick) * Salt and pepper, to taste * Fresh parsley or basil, chopped, for garnish * Grated Parmesan cheese (optional, for topping)

Og her kan der skrues en del op for chilipeberen.

Instructions: Cook the pasta: In a large pot, bring salted water to a boil. Add the pasta and cook according to package instructions until al dente. Drain and set aside. Cook the sausage: While the pasta is cooking, heat olive oil in a large skillet over medium heat. Add the sausage (remove the casing if using link sausage) and cook until browned, breaking it up into small pieces as it cooks.

This should take about 5-7 minutes. Make the sauce: Add the minced garlic to the skillet with the sausage and cook for 1-3 minutes, until fragrant. Stir in the honey, soy sauce, Dijon mustard (if using), and red pepper flakes. Allow the mixture to simmer for 4-6 minutes until the sauce thickens slightly. Combine pasta and sauce: Add the cooked pasta to the skillet, tossing to coat the pasta in the sticky sauce. Let everything cook together for another 2-3 minutes, allowing the flavors to meld. Season: Taste and season with salt and pepper as needed. Serve: Garnish with fresh parsley or basil, and top with grated Parmesan cheese if desired. Serve warm and enjoy your sticky honey garlic sausage pasta skillet!

7.14.1 Pasta med broccoli

Lad os bare være ærlige - den er nappet fra James Price.

- 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.

7.14.2 One-Pan Sweet & Tangy BBQ Sausage Rice

NB ikke pasta. Men...

- 450 g røget pølse - skåret i skiver
- 300 g ris
- 1 peberfrugt - i tern
- 1 løg - i tern
- 2 fed hvidløg - hakket
- $\frac{1}{2}$ l kyllingefond
- $1\frac{1}{2}$ dl BBQ-sovs
- olivenolie
- 1 tsk røget paprika
 $\frac{1}{2}$ tsp garlic powder
 $\frac{1}{2}$ tsp onion powder
 $\frac{1}{4}$ tsp black pepper
 Pinch of red pepper flakes (optional, for heat)

(Optional garnish: Chopped parsley or green onions)

Brun pølsekiverne i olien i 3-4 minutter. Tag dem fra. Sauter grønsagerne i ca. 3 minutter Rør hvidløg i og giv dem lidt varme.

3. Add Rice & Seasonings

Pour in rice, smoked paprika, garlic powder, onion powder, black pepper, and red pepper flakes. Stir to coat.

4. Simmer to Perfection

Add chicken broth and BBQ sauce, then return sausage to the pan. Bring to a boil, then reduce heat to low, cover, and simmer 18-20 minutes until rice is tender.

5. Serve & Enjoy!

Fluff rice with a fork, drizzle with extra BBQ sauce, and garnish with parsley or green onions.

7.15 One Pot lasagne

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

Ricottaen er pillet ud. 2 kladser moz er fint. En karton pizzasovs, og en enkelt dåse hakket tomat er også nok. 400 gram hakket ko. Og så kom jeg i første omgang noget der minder om 15 lasagnelader i - og det var i overkanten.
<https://basicswithbabish.co/basicsepisodes/onepot-pasta>

originalen: * 10 lasagnelader * 1 spsk olivenolie * 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 cupå varmt vand * 8 oz tomatsovs * 8 oz mozarella * basilikum. Og sådan

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

7.16 Makaronipie

En af Metas opskrifter. 75 g makaroni koges i

4 dl mælk

3 æggeblommer røres med

75 g sukker. Deri kommer

3 dl mælk, 75 g smeltet margarine og de piskede hvider.

Makeroni vendes i og bages ca 1 time.

Hvor længe der skal bages skriver Meta ikke noget om.

7.17 Pasta med knusteærter

Inspireret af Hugh-Fearnley-Whittingstall

- 600 g frosne ærter
- 350 g pasta - det fungerer bedst med de små typer.
- 50 g smør
- 2 fed hvidløg - finthakket
- 25 g revet parmasan
- Salt og peber

Ærterne hældes i gryde og dækkes med vand. Bring det i kog, og kog til ærterne er møre. Der er mere smag i friske ærter, men de skal koge længere.

Heromkring koges pastaen. Det skal måske justeres lidt afhængig af pastatypen, og hvor hurtigt man forventer at de næste trin kan gøres.

Smelt smørret i en mindre gryde. Lav varme, det skal ikke brune. Steg hvidløget i smørret - hvidløget må heller ikke tage farve.

Gem et par kopper af vandet fra ærterne, og hæld resten fra. Smid halvdelen af ærterne i gryden med ca. 1 dl af kogevandet ogosten. Blendt med stavblender til pureen er glat. Juster evt med lidt mere vand. Hæld resten af ærterne i gryden og smag til med salt og peber.

Hæld vandet fra pastaen, og vend den med ærtepuren. Giv den et strøg parmasan eller tre, og server med brød.

7.18 En grydes pasta

Jeg har en standardopskrift på pasta når det skal gå hurtigt. Kobbersauterpanden kommer i brug. Den store gryde bruges til pastaen. Og så er der en skål og et piskeris, og en tang, og en pastaske der også bliver beskidt. Og det er før vi får maden på tallerkenerne.

Det er hurtigt, det er (som regel) godt, og det er godt når det er mig der står for maden, og arbejdsugen (igen) har sneget sig op på 43 timer.

Men det er også mig der står for opvasken (grrrr). Så hvis nu man kunne minimere opvasken.

Martha Stewart har en opskrift på pasta i en enkelt gryde. Og det er hurtigt. Med danske mål, til fire personer:

- 350 gram pasta
- 350 gram cherytomater, halveret
- 1 løg, skåret i tynde skiver
- 4 fed hvidløg, skåret i tynde skiver
- $\frac{1}{2}$ tsk basilikum
- 2 spsk olivenolie
- Salt, peber
- 1,1 l vand

Det hele hældes i en gryde, bringes i kog ved høj varme. Der røres hyppigt, indtil pastaen er al dente, og næsten alt vandet er kogt væk. Ca. 9 minutter.

Jeg tror ikke helt på de 9 minutter. Uanset hvad de skriver på pakkerne, tager det altid længere. Men det skal ikke afholde mig fra at prøve opskriften ved lejlighed.

I aften står den dog på fritter og fiskefileter. Vi skal have ryddet ud i fryseren, og der skal ikke eksperimenteres med nye opskrifter når jeg samtidig skal tage opvasken fra i søndags.

7.19 Alternativ pasta carbonara

Kog pastaen. Lav en ægte sovs af to æg, 1½ dl fløde, 50 gram friskrevet parmasan, salt og peber. Også kendt som, hæld det hele i en kasserolle og varm forsigtigt op under konstant omrøring. Steg bacon, løg, hvidløg og rosmarin på en pande (hvidløget skal først med til sidst). Saml alle delene. Suppler gerne med grønne asparges eller svampe.

7.20 standard pastaopskrift

Det er ulvetimen. Det skal gå hurtigt. Arbejdet har været hæsligt og trukket ud igen. Vi har godt nok ikke børn der skal hentes og fodres, men derfor skal aftensmaden klares i en ruf alligevel.

Standardopskriften i de situationer er:

Ingredienser:

½ kg frisk pasta 1/4 l madlavningsfløde, eller flødesubstitut. Evt. rigtig fløde hvis det skal være godt. 2 store håndfulde friskrevet parmasan 250-300 g lakserester, hakket ko, chorizo, kyllingestykker eller andet protein Salt, peber, evt. basilikum, timian, hvidløg eller hvad der nu passer. Og olivenolie til at stege.

Fremgangsmåde:

Steg dyret på stor, dyb pande (jeg har en kobber sauterpande. Den er dyr, men den er god) i olien sammen med krydderierne. Kog imens pastaen. Husk salt. Rør ost og flødetingen sammen. Husk, at hvis du er syndig og det er rigtig fløde, så skal der ret meget salt i. Når pastaen er kogt, løftes den over i panden til dyret, og der blandes godt. Hæld oste/fløde blandingen over, og bland endnu mere. Og her er det hemmelige trick: Hæld en kop eller to af kogevandet fra pastaen i. Det får sovsen til at creme, og gør det hele ekstra lækkert! Server med brød og/eller salat. Og gerne lidt ekstra parmasanost.

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 dåser 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 striben - tænk zebra. Men sorg 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.

Chapter 9

Snyde-morgenmads-tærte

Eller - til frokost. Den går også fint til aftensmaden.

200 gram svampe 200 gram frisk spinat- renset 275 gram butterdej fra supermarkedet 1 spsk mascarpone 1 håndfuld friskrevet parmasan 1 spsk røget svampe garum 4 æg

Tænd ovnen på 180 grader c. Flå svampene fra hinanden og læg dem i en bradepande med bagepapir. Sæt den i ovnen mens den forvarmer, så de tørres en smule.

Spinat i skål, overhæld med kogende vand. Sigt vandet fra så snart spinaten har været dækket med vand.

Tryk vandet af spinaten - så snart det er koldt nok til at du kan håndtere det. Nej, der er ikke meget tilbage.

Når svampene har været i ovnen ca. 10 minutter, tages de ud og hældes i skål. Tilføj garummen og slyng svampene rundt i det.

Tilføj spinaten, hvor du trækker bladene ud fra den klump du fik ud af at trykke vandet fra.

balnd godt med hænderne. Tilføj mascarpone og ost og fold det sammen.

Tag butterdejen fra køleskabet og placer det på en bageplade. Bare lad bagepapiret fra butterdejen blive på. Smid svampe/spinat/oste blandingen på butterdejen. Brug en ske til at lave fire små fordybning. Slå de fire æg ud i fordybningerne.

Fold hjørnerne af butterdejen ind mod midten af tærten. Trim evt lidt af bagepapiret af med en saks. Pensl dejen med et pisket æg eller mælk, og bag i 20 minutter.

9.1 Dahl

Eller Daal. En indisk klassiker. Linser lyder utroligt kedeligt og trist, ja nærmest vegansk. Og det kan det også godt være. I min udgave kommer der dog pølser i. For vegetarer er noget vi tilbereder og spiser her i huset.

2 spsk olivenolie 4 finthakkede hvidløg 2 tsk stødt ingefær 3 tsk karry 1 spsk stødt spidskommen $\frac{1}{2}$ spsk stødt koriander $\frac{1}{2}$ tsk stødt kardemomme $\frac{1}{2}$ tsk chiliflager (eller bare chilipulver) 6 dl grøntsagsbouillon. (6 dl vand og en bouillonterning) 200 gram røde linser 2 dåser hakkede tomater 1 chorizopølse

Varm olien op i en stor gryde - gerne af støbejern - ved middel varme. Tilsæt hvidløg og rør rundt i 1 minut. Pas på det ikke bliver brunt. Tilsæt krydderierne og lad dem stege med et minuts tid.

Skyl linserne i en sigte - eller et dørslag hvis huller i det er små nok, og tilsæt dem til gryden, sammen med resten af ingredienserne - undtagen pølsen.

Lad det simre under låg i 45 minutter.

Pil skindet af pølsen og skær den i mundrette bidder. Lad den koge med de sidste 10 minutter. Lidt afhængig af hvor stærkt den er krydret. Og hvor krydret du vil have din dahl. Smag til med slat og peber.

Og så bør man selvfølgelig spise den med raita (det indiske svar på tzatziki) og hjemmebagte naanbrød.

Det bliver nu oftere bare med ris.

9.2 Glaserede gulerødder

Hyppigt frembragt i køkkenet. For vi skal have nogen grønsager, og skamkogte gulerødder fik vi nok af som børn. Men det bliver hurtigt for kedeligt hvis det bare er gulerødder vendt i honning. Derfor:

1 kg gulerødder 8 spsk smør 1 dl bourbon eller whiskey $1\frac{1}{2}$ dl brun sukker. Farin eller muscovado. $\frac{1}{2}$ tsk salt $1/4$ tsk sort peber $1/4$ tsk cayenne peber Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver. Steg dem på meget varm pande i et minuts tid i 1 spsk smør. Gerne af to omgange, afhængig af hvor stor din pande er. Tag gulerødderne af panden, og hæld whiskey på. Pas på, panden er varm, så det kan godt give ret kraftige alkoholtåger i køkkenet. Lad det koge et halvt minuts tid. Sænk varmen og tilsæt resten af smørret. Tilsæt sukker, og lad det smelte ind i smørret. Nu kommer gulerødderne tilbage på panden og røres godt ind i sovsen. Når det hele bobler, får det lov at hygge sig 5-6 minutter under låg. Smag til med salt, peber og cayennepeber. Lad det koge - uden låg - 5-7 minutter ekstra. Eller til du synes at glaseringen har den tykkelse du godt vil have.

9.3 Gulerødder med ingefær

Gulerødder er sundt. Og vi spiser for få grøntsager. Så:

- 5-6 gulerødder - afhængig af sult og størrelse.
- En stump frisk ingefær
- 1 økocitron
- Salt, peber og olivenolie

Skræl gulerødderne, og stimpl dem med skrælleren, så du får en lang, flad strimmel. Fortsæt til der ikke er mere gulerod tilbage. Der skulle nu være en bunke tynde gulerodsstrimler op på køkkenbordet.

Riv lidt frisk ingefær. 5-6 riv afhængig af hvor godt du kan lide ingefær. Pres citronen.

Varm olivenolen op, steg gulerodsstrimlerne et halvt minuts tid under omrøring.

Tilsæt ingefær og citronsaft. Og giv den et par riv af citronskallen i tilgift. Steg videre ca 3 minutter. Smag til med salt og peber. Husk, grøntsager behøver ikke været gennemkogte - der må godt være lidt bid i dem.

9.4 Pestokartofler

En slags pesto i hvert fald.

Svigerinden gør ikke så meget i madlavning (den ene af dem - den anden gør). Men når hun gør, er det faktisk slet ikke så ringe endda. På jydsk, hvilket er passende.

Til den yngste af de jyske yndlingsniecers fødselsdag havde hun lavet nogle pestokartofler der fik mig til at spørge efter opskriften. Det er ikke en traditionel italiensk pesto, der laves på pinjekerner, men stadig pesto.

- 75 g ristede mandler (giv dem en tur på panden. De skal ikke smuttes)
- 1 kg kartofler
- 2 dl olivenolie
- 1 potte basilikum
- 75 g parmesanost (riv den selv. Forrevet parmasan lugter af bræk)
- 2 fed hvidløg
- salt og peber

Smid alt andet end kartoflerne i blenderen og blend til det er en fin ensartet masse.

Skræl kartoflerne, skær dem i både, og vend dem i pestoen.

Bag kartoflerne ved 200 grader i 40 minutter. Tada!

9.5 Kartoffelkuber

Lyder mere fantastisk end det er.

På den anden side ser det faktisk ok ud, og smager godt. Så mit forbehold handler vel mest om at det er superenkelt.

En bagekartoffel skæres ud i tern, 4-5 cm på hver kant. Det her er noget der bør laves i kombination med noget kartoffelmos, pure, suppe eller andet. For der er et enormt spild.

Vend kartoflerne i neutral olie, med salt og peber. Ham der gav mit tippet til det her hælder karry i, selv har jeg brugt paprika. Det gør ingen forskel efter min mening, al smagen i krydderiet bliver brændt af alligevel.

Varm ovnen op til 230 grader, hæld kartoflerne i et fad, og bag dem i 30 minutter.

Skru varmen ned til 150 grader, og bag videre i 10-15 minutter.

Vupti!

9.6 Rødløgsalat

Man kan ofte have behov for en hurtig lille side ting til maden. Her en superenkel lille ting.

Rødløg - snittet i tynde ringe. Vendt med hakket persille og sumak

Jeg aner ikke hvad det hedder, men det er ret godt, gerne til stegt kød. Og oplevet i Grækenland, uden at jeg ved noget om hvor græsk det egentlig er.

9.7 Tomatsalat

Efter en opskrift svigermor har fundet et eller andet sted.

- 1 kg små tomater. Gerne nogle orange imellem.
- 4 spsk groft salt
- 1 bundt hakket basilikum. Eller koriander. Eller en blanding.
- 3 fed hvidløg. Finthakket.
- 1 spsk oregano
- 5 spsk god balsamico eddike
- 1 dl olivenolie
- 1 tsk sukker
- Salt og peber (men nok mest peber)

Skær tomaterne i grove stykker. Bruger du forskellige tomater, så har de formentlig forskellig størrelse, og så skærer du dem så de har ca. samme størrelse. Brug gerne de små cherry tomater, san marzane (eller hvad de nu hedder), små blommetomater.

Vend tomaterne med salt, og lad dem stå i et dørslag og dryppe af i $1\frac{1}{2}$ time.

Krydderurter, hvidløg olie og eddike, sukker og peber blandes til en dressing. Når tomaterne har trukket samles tomater og marinade i en skål, og træk et par timer. Smag til med salt. Og server.

9.8 Kålrbisovs

Hvad stiller man op med sådan en fætter?

Skær et par kålrabier i små tern. Snit et par hvidløg fint. Smid begge dele i en tykbundet kasserolle - uden fedtstof, for de skal ristes let, uden at hvidløget tager farve! Når de er ved at være mørre, men stadig har godt bid, tilsættes fløde og ret store mængder finthakket persille. Kog til fløden tykner lidt. Smag til med salt og peber. God til lam.

9.9 Kartoffelgratin

Fra house of small wonders - skal nok modificeres før publikation

En del endda. Prøv at starte med at gøre noget ved kartoffelsorten.

20 g smør

1 kg kartofler, skrællet og i mindre, mundrette stykker

2 fed hvidløg hakket

420 ml mælk

420 ml fløde

1 tsk salt

$\frac{1}{2}$ tsk stødt muskat

$\frac{1}{4}$ tsk sort peber (stødt)

$\frac{1}{4}$ tsk cumin

70 g revet emmentaler

40 gram revet parmesan

varm ovnen op til 180 grader

smelt smør i gryde, tilføj kartofler og hvidløg og rør rundt til kartoflerne er dækket af smør

tilføj mælk, fløde, salt og krydderier, bring i kog og lad simre til kartoflerne er møre.

Hæld blandingen i form, drys osten over, og bag i 20-25 minutter, til overfladen er gylden. Drys gerne med persille.

9.10 Bønner

Vi gør ikke så meget i bønner. Altså bortset fra de grønne. Andre slags bønner har en tilbøjelighed til at komme fra dåse. De er ret kedelige. Og derfor indgår de kun i kosten hjemme i nørdborgen når der laves chili.

Men det er jo fujlet og på efterårets tur til Firenze, besøgte vi en restaurant med en dækmand i døren. Og nogle guddommelige bønner. Resten af menuen var også fantastisk. Men bønnerne! De var svaret på mine bønne-bønner.

1 pound dried Cannellini or Great Northern Beans
 fresh water
 2 Tbs. olive oil
 1 large sage sprig
 3 unpeeled cloves of garlic
 Terra Cotta Bean Pot & Flame Tamer or Enamel Cast Iron Pot
 Salt
 Extra Virgin Olive Oil
 Sage sprigs for garnish

The day before you plan to cook the beans, place them in a strainer and rinse well with fresh water. The next day pour out the soaked beans in a strainer and rinse well with fresh running water. At the time of serving, reheat the beans gently and season with salt. Place into serving dish.

9.11 Gratineret kålrabi

Vi fortsætter kålrabi temaet.

Skær en håndfuld kålrabi i store tern. Vend dem med lidt bacontern, hakket persille, salt, peber og finthakket hvidløg i en dyb gratinskål. Overhæld med fløde og revet ost. Smid i ovnen ved 200 grader til det virker mørkt ogosten har taget farve.

Det virker også med andre grøntsager man ellers ikke aner hvad man skaløre med.

9.12 Pommes fondant

oprindeligt fra 27. august 2015

Superenkelt. Superlækkert. Eller, så enkelt er det heller ikke, men det kan gøres enklere end jeg gjorde i sidste uge.

Der skal noget lækkert på bordet. Og det skal være let at fremstille. Så selvom det er let at skrælle et par kilo kartofler, og de kan blive ret lækre hvis de er nye, og får en klat smør og et drys persille, kan det gøres bedre. Her er en måde. Processen egner sig ikke rigtigt til de store selskaber, så heldigvis havde næsten alle meldt afbud da jeg holdt fødselsdag for familien i lørdags. Vi var fire, og det passede meget godt med 2 kg kartofler. Så har vi vist fået etableret hvor lækkert det var...

Processen er enkel.

Processen er enkel.

En uge i forvejen har man skabt et subtropisk klima i hele hytten ved at koge sin egen fond på kraftben, et par gulerødder, løg etc. Det tager det meste af dagen, og i alt blev 10 liter vand kogt ind til 1 liter. Elregningen tænker vi på en anden dag, men så var der også smag til sovsen. Relativt små kartofler – ikke de helt små, men lidt større end til brune kartofler – får skrubbet jorden og de værste øjne af, og skærer i halve. På den store pande, og den lidt mindre, smeltes rigeligt smør. Jeg tilføjede noget af det afskummede fedt fra fond-fremstillingen. Det varmes op til det sprutter – korte ærmer kan ikke anbefales. Kartoflerne smides på, og får tæsk til de er blevet brune på snitfladen. I mellemtiden er fonden (jeg var nødt til at fortynde den, ellers var det blevet for voldsomt smagsmæssigt) blevet varmet op. Den hældes, lidt af gangen, over kartoflerne. De skal ikke være dækket, blot sådan halvvejs op. Og der får de så lov at hygge sig til de er mørke. Målet er at fonden er kogt helt ind samtidig med at kartoflerne er færdige. Så man skal lige være i nærheden og supplere op, men ellers passer de sig selv. De var færdige lidt før tid, så de fik lige den sidste fond, og svag varme mens vi spiste forretten. Den indkogte fond lægger sig smukt om kartoflerne og bidrager til smagen.

Resultat: Succes! Eller Qap'la, som vi siger herhjemme. Kæresten mente ikke at have fået bedre kartofler nogensinde, og gav besked om at det må jeg godt lave en anden gang. Skal det være enklere, så brug købefond. Pas lidt på med doseringen, der er meget salt i dem man får i supermarkedet, så smag, og suppler med vand.

Der er et par andre måder at lave det på. Nogen anbefaler at man skærer terninger af store bagekartofler. Det synes jeg giver for meget spild, og jeg kunne godt lide det lidt rustikke præg kartoflerne fik med en rest skræl. Andre smider panden i ovnen og laver kartoflene færdige der. Jeg havde andet at bruge ovnen til, så den gik ikke.

9.13 Løgtærte

6 løg i tynde skiver 1 tsk honning 50 solsikkekerner (eller pinjekerner) 1 tsk tørret timian Muskatnød 5 æg sammen pisket 150 g creme fraiche 140 gram revet ost Olivenolie salt og peber En rulle grov tærtedej

Tryk dejen ud og placer den i en tærteform. Det er nok en god ide at smøre den. prik huller i dejten. Bag den i forvarmet 175 grader varmluft i 10 minutter.

Sauter løg i olie til de er bløde. Tilsæt honning og lad løgene karamelisere. Tilsæt kerner, muskatnød, timian, salt og peber. Tag det af varmen. Pisk æg, creme fraiche og ost sammen. Vend løgene i. Fyld fyldet i tærtebunden. bages 30-35 minutter i den stadig forvarmede ovn ved 175 grader varmluft. Det skader ikke at komme stegt bacon i, men så er det ikke vegetarisk længere.

9.14 Hvidløgssuppe

<https://www.dr.dk/mad/opskrift/aigo-bouido-hvidlogssuppe>

Chapter 10

Sovsene

10.1 De klassiske modersoves

De klassiske franske modersaucer, eller sovsé hvis du sørger for at lave nok af dem.

Der er fem:

- Bechamel Der består af mælk og roux (en opbagning...)
- Veloute Der består af fond og roux
- Espagnole Brun fond, og en brun roux (du lader din opbagning brænde lidt på)
- Tomat Der består af tomater og grøntsagspure
- Hollandaise Smør og æggeblommer

I hvert fald når vi er i det franske køkken.

10.1.1 Bechamellen kan blive til, når vi tilsætter:

- Cream : Fløde og citronsaft
- Cheddar : (Cheddar)ost, worchestershire sovs og sennep
- Mornay : Gruyere, fløde og smør
- Nantua : Fløde, smør, paprika, tern af skaldyr
- Soubise (søde) tern af løg, der har simret og sigtet

10.1.2 Velouteen kan blive til:

- Bercy: Fiskefond, skalotter, hvidvin og smør

- Allemande: Kalvefond, æggeblommer, fløde og citron
- Supreme: Kyllingefond, svampe og fløde
- Aurora: Allemande, tilsat tomatpasta og smør
- Cardinal: fiskefond, fløde, cayennepeber og hummer

10.1.3 Espagnole kan blive til:

- Chausseur: Svampe, skalotter, hvidvin og tomater
- Chateubriand: Hvidvin, skalotter, citron og estragon
- Bordelaise: Rødvin, skalotter, laurbærblade og timian
- Robert: Løg, sennep, sukker og smør
- Duxelle: Løg, svampe, hvidvin, tomat

10.1.4 Tomaten:

- Creole: Løg, selleri, hvidløg, peber, timian og cayennepeber
- Spansk: Creole + svampe og oliven
- Milanaise: Svampe, smør og skinke
- Neapolitan: Hvidløg, oliven, ansjoser og kapers
- Bolognese: Mire Poix, hakket kød, rødvin og oregano

10.1.5 Hollandaise

- Bearnaise: Skalotter, estragon, reduceret i eddike
- Mousseline: Flødeskum
- Maltaise: Appelsinsaft og -skal
- Grimrod: Safran
- Choron: Bearnaise, tomatpasta og fløde

Den skal laves til noget egen grafik.

10.2 bærnæse

50 - 100 gram smør pr person. 1-2 æggeblommer pr 100 gram smør (to hvis små æg, en hvis store) Essens Hakket estragon salt hvid peber

Smelt smørret. Adskil fedt fra valle og gem vallen. Hav det lune klarede smør stående isovsekande. Smid æggeblommerne i saucieren. Tilsæt en spiseskefuld vand pr blomme. Pisk til det skummer let. Tænd varmen, middel til høj, og pisk konstant. Efter lidt tid ser du at æggene emulgerer og vosker til dobbelt størrelse. Når du begynder at kunne se bunden af saucieren når du pisker, tager du den af varmen og pisker et par sekunder mere. Blommerne er nu emulgerede,

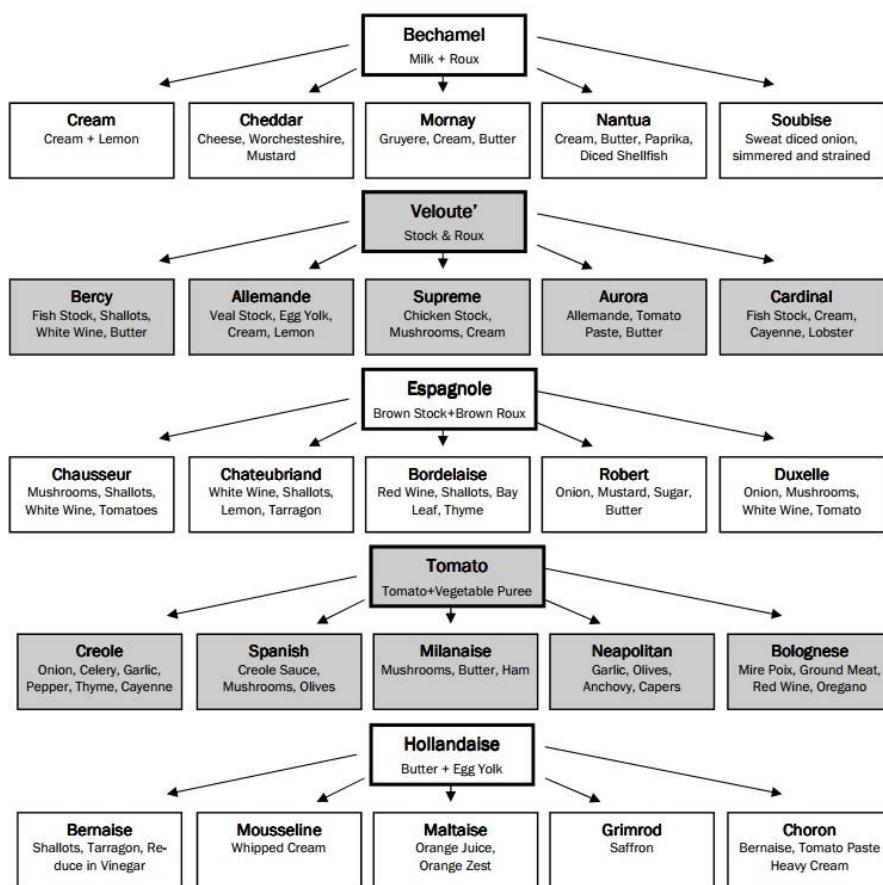


Figure 10.1: sovsene

og kan tage mod ret store mængder smør uden at skille. Tilsæt smørret under piskning.

Smag til med saltm, peber, friskhakket estragon og essensen. Der skal en til to spsk essens pr 100 gram smør. Sådan ca. det afhænger også af essensen.

Kom først essensen i til sidst. Det gør det lettere at smage til. Og den alve ph værdi i essensen kan gøre blommerne stive. Tilsæt lidt af vallen hvis saucen er blevet for tyk.

10.3 Choronsovs

Skal der laves mad til 14 personer i et lille køkken, alene, er der grænser for hvor avancerede hovedretter man kan give sig i kast med. Når der så samtidig stilles (selvpålagte) krav om at foretage sig noget i køkkenet der kan levere en salve i den fortsatte kulinariske kamp med lillebror, er sovsene et oplagt sted at indlede et felttog. Nogle simple kartofler, en simpel grøntsag og en ko der er marinert. Og så en sovs der hedder noget avanceret, og kan tage kegler.

Så hermed et nyt våben i arsenalet, choronsovs. Eller Sauce Choron. Helt simpelt, når først bearnaiserutinen er på plads.

En portion bearnaisesovs – hjemmelavet fra bunden naturligvis – tilsættes en spiseskefuld tomatpure. Hep! Enklere kan det vist ikke gøres.

En portion bearnaise her i huset er lavet på fire æggeblommer og en pakke smør. Skaler selv op efter behov.

10.4 De andre sovse

10.4.1 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.

10.4.2 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
- 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 parmesan ost, et par dråber olie og evt et frisk basilikumblad.

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

10.4.3 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 tstedet)
- 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.

10.4.4 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.

10.5 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.

10.6 Portvinssauce

- 1 gulerod
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- frisk timian
- 1 spsk olie
- 2 dl portvin
- 2 dl rødvin
- 4 dl oksefond
- $\frac{1}{2}$ 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 stegeskynen. Smag til med salt, peber, citronsaft og gastrik. Tag sovsen af varmen, sigt den og pisk smørtern i (et ad gangen). Server.

10.6.1 Balsamico sovs

- 2 spsk rørsukker
- 2 spsk balsamico eddike
- $1\frac{1}{2}$ dl kalve eller kyllingefond
- $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde
- Salt, peber, lidt maizena/jævner

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.

10.6.2 Ostedip

Ikke rigtig en sovs. Men her er den.

- 25 g smør
- 2 spsk mel
- 2 dl mælk
- 200 g revet cheddar
- 1 fed hvidløg - kvast
- $\frac{1}{2}$ chili eller tørrede chiliflager. Eller bare stødt chili.
- 1 tsk NaCl
- 1 tsk paprika

Smelt smørret med krydderier, salt og hvidløg

Bag op med mel og mælk.

Tilsætosten og varm op til den er helt smeltet.

Smag til, og nej, der skal nok ikke mere salt i!

Juster tykkelsen med mælk, og server så snart den er færdig. Ellers serverer du ikke en dip, men en klods.

10.7 Andesovs. A l'orange

Hvis det ikke skal være en helt traditionel, fed, brun andesovs.

- Saft af tre appelsiner
- Skal af en appelsin (så den skal ikke være overfladebehandlet...)
- Saft og skal af 1 lille citron (ej heller overfladebehandlet)
- 6 dl andefond
- 3 spsk cognac
- 2 spsk sukker
- 2 spsk æbleeddike
- Salt

Skallen af citrusfrugterne (skræl, ikke riv. Og lad være med at få for meget af det hvide med) skæres i tynde strimler.

Bring vand og en lille smule salt i kog, og blancher skallerne i 3 minutter. Genta processen med frisk vand, så de bliver blancheret to gange. Lad dem dryppe af.

Pres saften af citrusfrugterne, og hæld dem i en gryde med fond og cognac. Du kan også bruge calvados. Men vent med varmen.

Hæld sukker i en separat kaserolle, og smelt til en gylden karamel. Ej mørk! Tilsæt eddike og lad det boble sammen.

Hæld gastrikken, for det er sådan en du har lavet, ned i gryden med fond og citrussaft, og lad nu blandingen koge ind til ca. det halve. Smag til med salt, cognac og evt lidt mere appelsinsaft.

Smid halvdelen af de blancherede citrusskaller i sovsen. Den anden halvdel kan bruges som pynt på anden.

10.8 Søren villemoes tomatsovs

Brug flædede tomater fra Mutti. Eller bedre. Koncentreret tomatpasta på tube fra samme mærke.

Varm olivenolie op i sauterpande eller kasserolle med 2-3 fed pressede hvidløg og lidt chilipulver. Mængden af sidstnævnte afhænger af styrken. Den skal ikke brænde igennem, men blot give et lille pift og være smagsforstærkende. Når det har stegt lidt uden at branke, og mistet den ferske duft, tilføjes 1-2 spsk tomatpasta. Steg det med et minuts tid til en anelse karamelliseret. Tilføj de flædede tomater. Lidt vand i dåsen for at få det sidste med ud. Sænk varmen til lav, låg på. Lad simre i en times tid - tilføj evt lidt vand hvis det bliver for tørt. Efter en times moses tomaterne med en ske. Og der smages til med gavmilde mængder salt.

10.9 Kold (falsk) bearnaiseovs

Det har intet med bearnaiseovs at gøre. Men det er ret godt, smager derhenad, og går fremragende til et godt stykke kød.

- 2 dl creme fraiche 18%
- 2 spsk estragoneddike
- 3 spsk sød sennep
- 1 bundt hakket estragon
- Salt, peber og evt. lidt citronsaft

Rør creme fraiche, eddike og sennep sammen. Det kan gøres i god tid inden servering. Smag til med salt, (hvid) peber og lidt citronsaft (hvis du har. Det går fint uden). Rør den hakkede estragon i lige inden servering.

10.10 Gorgonzola sovs

Det er ikke min opskrift. Den ære tilfalder Niels Ipsen, der delte den på verdens bedste facebookgruppe, Gudemad. Jeg har så heller ikke prøvet den endnu, men det skal ske snart!

Varm en centimeter olivenolie op i en gryde (jeg vil nok bruge en kasserolle, ellers er det ret meget sovs). Smid en stor klods gorgonzola i olien, og lad den smelte. Saml sovsen med en stor klat creme fraiche 38%.

Det forlyder at den er god til pasta. Og det skal klart prøves!

10.11 Bearnaise sifon

Gårsdagens restemad fik lige et molekulær gastronomisk pift – bearnaise sifon.

Der er researchet på adskellige sites, Google Translate har oversat fra både fransk og tysk. Så inspirationen kom mange steder fra. Ingen linket til, ingen glemt.

Opskriften der blev fulgt er som følger:

250 g klaret smør (250 g smør blev klaret. Vi gider ikke veje smørret når det først er klaret) 4 æggeblommer (2 bægre pasteuriserede blommer) 2 spsk bearnaise essens (ja, jeg var doven og gad ikke lave den selv)

De tre ingredienser blev hældt på sifonen. Der blev rystet grundigt og tilsat to skud lattergas. Og så stod sifonen og hyggede sig i 60 grader varmt vand en time.

Der var lige lovligt meget tryk på sifonen. Så næste gang prøver jeg med et enkelt skud. Og så skilte skummen også ret hurtigt. Den får nok en knivspids agar agar næste gang. Men det var et fint gult skum, der smagte som forventet. At vi så havde bearnaisekum ud over det hele er en anden sag.

10.12 Whisky Beurre Blanc

50 ml whiskey eddiek 100 ml hvidvin 200 gram smør 4 peberkorn 1 laurbærblad 1 skalotteløg salt

Bring hvidvin, eddike, peberkorn, laurbær og finthakket løg i kog. Reducer til halvdelen. Sigt. Bring reduktionen til simren. Pisk 200 gram kold smør, i terninger, i. tag gryden af når du pisker smørret i. Pas på varmen, det skiller relativt let. Smag til med salt, peber og whiskey. Og hold varm. Egner sig ikke til genopvarmning, og serveres kort efter produktion.

Chapter 11

kondimenterne

11.1 Syltede rødbeder

11.2 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

11.3 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 trykkogerens.

Mos tomaterne nok til at væsken når op på trykkogerens minimumsbehov bring trykkogerens 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.

11.4 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. tilsæt 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)

11.5 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 knivspids paprika
- 1 smule tabasco
- 1 smule cognac
- 1 smule sukker

Det hele blandes sammen.

11.6 Worcestershire Sauce - Engelsk sovs

Eller hvad pokker det nu hedder...

500 ml Æble eddike 4 fed hvidløg 120 g skalotteløg 30 g ansjosfilte 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. Filtrer gennem kaffefilter. Lad det dræne en times tid. Rør let i pastaen 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.

11.7 WHISKEY BACON JAM

- $\frac{1}{2}$ kg bacon - i tern
- 2 store løg, tyndt skåret

- 3 cloves garlic, minced • $\frac{1}{4}$ cup brown sugar • 3 tbsp whiskey or bourbon
- 2 tbsp maple syrup • 2 tbsp balsamic vinegar • 1 tsp black pepper • $\frac{1}{4}$ tsp cayenne pepper • $\frac{1}{4}$ cup water Instructions: 1. In a large skillet, cook bacon over medium heat until crispy. 2. Remove bacon with slotted spoon, reserving 2 tablespoons of bacon fat in pan. 3. Add onions to the pan and cook over medium-low heat until caramelized, about 20-25 minutes. 4. Add garlic and cook for 1 minute until fragrant. 5. Return bacon to pan and add brown sugar, whiskey, maple syrup, balsamic vinegar, and seasonings. 6. Add water and simmer until mixture thickens, about 10-15 minutes. 7. Let cool slightly, then pulse in food processor to desired consistency. 8. Allow to cool completely before transferring to jars. 9. Perfect for burgers, grilled cheese sandwiches, crackers with cheese, or roasted meats. 10. Store in refrigerator for up to 2 weeks.

11.8 Ketchup

En af basisfødevarerne. Beauvais smager af tysk rasteplads. Heinz er bedst. Men er et amerikansk mærke, og vi er ikke fans af lande der styres af psykotiske bavianer med et ketaminmisbrug.

Så hvorfor ikke lave det selv?

- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 (mad)æble
- 1 kg tomater
- $\frac{1}{2}$ frisk, rød, mild chili
- Olivenolie
- 2 spsk tomatpure
- 2 dl vand
- 2 spsk sukker
- 3 spsk eddike
- Salt og peber

Pil løg og hvidløg, skyl og skræl æblerne, skyl tomaterne.

Rens chilien, fjern især frøene!

Skær alt i grove tern. Det skal blændes, så det er ok at være doven. Steg (hvid)løg i en gyde i 3-4 minutter i en sjat olie

Tilsæt æbler, tomater, tomatpure og vand, og lad det hele simre i 10-15 minutter under låg. Blend det godt igennem, og smag til med sukker, eddike, salt, peber og evt cayennepeber.

11.9 Havtorn sirup

4 dl havtorn. 4 dl sukker 3 dl vand. En stjerneanis Det hele samles i en gryde, bring i kog og opløs sukkeret. Kog dernæst i 5 minutter. Tag gryden af varmen og lad det trække i en times tid inden det filtreres - gerne gennem noget klæde. Kog yderligere ind til det har den ønskede konsistens Hæld på atamon-skillet flaske.

11.10 Så er det syltetid – abrikoser og mandler

Hvordan resultatet bliver aner jeg ikke. For gryden er stadig på blusset.

94 g smuttede hele mandler 218 g halverede soltørrede abrikoser Korn af 1 vanillestang. De to halvdeler kommer med i sylteglasset 15 ml amaretto 2,5 dl rørsukker 2,5 dl vand Et lille nip chilipulver

Det hele smides i en kasserolle, og koger op. Når det er oppe at koge, lader jeg det koge videre til temperaturen når 107 grader. Det skulle give en relativt tyk sirup. Når jeg har postet dette, skolder jeg et $\frac{1}{2}$ liters sylteglas, og skyller det i en hættefuld atamon. Atamonen ryger i vasken bagefter, men glasset bliver ikke rystet for voldsomt, der må godt være et par dråber tilbage i glasset, af hensyn til holdbarheden.

11.11 Syltetid III – Hasselnødder i lidt lakrids

Vi fortsætter – kæresten er nemlig til kor, så der er ikke så meget andet at tage sig til

Det var en stor pose hasselnødder, og de endte ikke alle blandt fignerne i går. Så derfor:

Hasselnødder nok til at fyldes (næste) et $\frac{1}{2}$ liters sylteglas 2 $\frac{1}{2}$ dl rørsukker 2 $\frac{1}{2}$ dl vand 1 tsk lakridspulver

Koges op, og ind, til temperaturen er 107 grader. Hældes på skoldet og atamon-skillet glas. HSKDV. Og at dømme efter første smagsprøve, er lakridsen perfekt doseret.

11.12 Syltetid IV – Figner og rødvin

Og såremore om ikke vi fortsatte – det er utroligt hvad man kan klare mens man taler i telefon med sin mor, bare man har et headset.

305 g tørrede figner 2½ dl rørsukker 1 dl rødvin (en barbaresco i dette tilfælde – det havde jeg alligevel havde trukket op) 1½ dl vand

Og nu skulle rutinen være på plads. Koge op – relativt roligt – til 107 grader, på skoldede og atamonskyllede glas. En hurtig prøvesmagning gjorde at den fik et lille skvært ekstra rødvin fra glasset, så måske er det 1,25 dl rødvin den skal have i stedet. Og tag det nu roligt hvis det ikke er præcist 305 gram figner. 300 gram er sikkert ok, det var bare hvad der passede i mit ½ liters sylteglas.

11.13 Syltetid – figner og hasselnødder

To portioner på en dag – men så har vi heller ikke flere sylteglas, så nu stopper det.

Det krævede en længere debat med kæresten, under brug af boolske operatorer og whiteboardtavle. Men til sidst endte det med figner og hasselnødder.

216 g tørrede figner 77 g hasselnødder 2 kanelstænger 2½ dl rørsukker 2½ dl vand 20 ml Morgan rom

Igen, hele svineriet i kasserollen, op med varmen (i moderat tempo, kanelstængerne skal have lidt tid til at trække), og koge ind til temperaturen når 107 grader. Skoldet glas skyllet i atamon. Så ser vi om det også passer med ½ liter denne gang.

Chapter 12

Specialiteterne

12.1 Konfiterede hvidløg

Et lille sylteglas fyldes med pillede hvidløg

Salt kommes 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

12.2 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.

12.3 sous vide kold kaffe

- $\frac{1}{2}$ cup (så volumen mål) groft kværnet 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.

12.4 Kaffesmør

Det her skal prøves!

Oversættelsen må være “kaffesmør”, men originalen kalder det for Uber fantastic Coffee Butter: <http://www.instructables.com/id/Uber-fantastic-Coffee-Butter/>.

- En spsk fintmalet kaffe
- En spsk jordnøddesmør
- En tsk honning eller sukker.

De skriver ikke noget om hvilken slags jordnøddesmør der skal til. Men jeg vil gætte på at det ikke skal være crunchy.

12.5 Ærtepesto

- 2 dl ærter - friske er selvfølgelig pr definition bedst. Men så skal de blancheres først.
- 1 fed hvidløg
- 1 dl mandler (smuttede)
- $\frac{1}{2}$ dl olivenolie
- 2 spsk citronsaft
- salt og peber

Rist mandlerne på panden til de er gyldne og sprøde. Gerne med lidt salt.

Alle øvrige ingredienser stavblendes, og der smages til med salt, peber og citronsaft. Hak mandlerne og rør dem i ærtepestoen.

12.6 Håndsprit

Ja, det er faktisk alvorligt. Måske ikke for dig. Men hvis fem procent af de der bliver smittede med Corona-virusen skal indlægges, og halvdelen af landets befolkning på 5,8 millioner bliver smittet - så er det 145.000 mennesker der skal indlægges. Hvordan tror du selv at det danske sundhedsvæsen vil håndtere den opgave?

Anyway. Flydende håndsprit kan laves efter disse opskrifter. En af dagene ser jeg om jeg kan få skruet en opskrift på en gel sammen.

Du skal bruge:

- 99% isopropylalkohol eller 93% husholdningssprit.
- Glycerin
- Brintoverilte 3%
- Vand

Det hele kan findes hos en materialist. Hvis du kan finde sådan en. Matas er jo en parfumeforretning nu.

40 ml brintoverilte blandes med 15 ml glycerin.

Hvis du bruger husholdningssprit fortyndes den blanding til 160 ml med vand. Og fortynd den blanding til 1 liter med husholdningssprit.

Hvis du bruger isopropylalkohol, fortyndes blandingen til 240 ml med vand. Og den blanding fortyndes så til 1 liter med isopropylalkohol.

Chapter 13

Rester

Vi skal af med resterne

13.1 Standardmåder

- Standard pastabix - Se under pastaretterne
- Bixemad

13.2 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.

13.3 Kartoffelmosfrikadeller

Eller - det har intet med frikadeller at gøre, frikadeller skal laves af de dele af svinet der er så ringe, at vi ikke kan sælge det til englænderne, ellers er det ikke frikadeller.

500 gram kartoffelmos

1 revet løg

1 æg

3-4 spsk mælk

2-3 spsk hvedemel

4-5 spsk rasp

salt og peber

Alt røres sammen, massen formes til frikadelle-formatet, og steges 2-3 minutter på hver side i rigeligt smør, til de er gyldne. Læg dem tilafdrypning på køkkenrulle. Server som tilbehør.

Chapter 14

Hapsere, tapas med videre.

14.1 Rødbedesyltede æg

6 æg - skal du bruge 8, skal der formentlig skaleres op 1 rødbede $3\frac{1}{2}$ dl æblecidereddike 2 dl ale 1 spsk hele sennepsfrø 4 laurbærblade 3 stk hel allehånde 10 peberkorn 1 tsk tørret chili 2 spsk sukker

Kog æggene 7-8 minutter, isvand, pil. Skrael rødbeden og skær den i tern. Husk gummihandsker! Kog rødbeden med alle øvrige ingredienser i 7-10 minutter. Skold et sylteglas, læg de kolde (!) æg i. Hæld den (HELT) afkølede lage over, og ryst let så æggene er dækket på alle sider. Sæt på køl og i 4 døgn.

14.2 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 reklametryksag 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 tomatpastaen, 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-alluccelotto-tuscan-style-beans-recipe/1111>

14.3 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 vandbakkeler, 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 vandbakkeler, så de ikke bliver brændte i bunden.

14.4 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

14.5 Bagt camembert

I airfryer. Et stk camembert. Ikke en af de helt store - ikke en af de helt små.

Skær tern i overfladen afosten, en centimeters penge på hver led. Pensl med trøffelolie, hakket frisk timian, honning og chili. Noget mere end man lige tror.

Bag i airfryeren ved 160 grader i 12 minutter. Lækkert.

14.6 Cheeseburger buket

tortillas smøres med hakket kød, og skæres i halve. En trekant cheddarskive lægges på (bred side mod rundingen i tortillaen. Tortillaen rulles til et kræmmerhus, og placeres i en rundform. 12 stykker eller deromkring. i ovnen til

kødet er tilberedt. Rdys med hakkede rødløg, hakkede cornichoner og server med ostesovs.

Jeg er skeptisk overfor det med det rå kød. Så jeg steger det først...

14.7 SALTE MANDLER

250 gram mandler 250 ml vand 75 g salt

Kog vandet, tilsæt salt, og rør til det er opløst. Tag vandet af blusset, og tilsæt mandlerne. Lad mandlerne trække i 20 minutter. Sigt vandet fra, og tør mandlerne i ovnen ved 150 grader i 20 minutter. Lad mandlerne køle af i ovnen.

14.8 Øl-ost dip

fra blizzard kogebogen

Cheddar-Beer Dip
Bake time: 15 mins
Makes: 1 batch
Pairs well with: Essential Brewfest Pretzels, and Spicy Vegetable Chips
2 tablespoons salted butter
2 tablespoons flour
1 cup pale low-hop beer, such as a pilsner
 $\frac{1}{2}$ cup milk
 $\frac{1}{2}$ teaspoon mustard
 $\frac{1}{2}$ teaspoon garlic powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon paprika
Dash of Worcestershire sauce
3 cups sharp cheddar cheese, shredded
Salt and pepper to taste
In a medium frying pan, melt the butter over medium heat. Whisk in the flour and cook for a minute or two, until the mixture has turned a nice golden color. While whisking, gradually pour in the beer then the milk, both of which should thicken as they heat. Remove from heat and stir in the spices, Worcestershire sauce, and the cheese. Let the cheese melt; season to taste with salt and pepper.

Chapter 15

Supperne

15.1 Løgssuppe

- 1½ kg løg
- 3-400 g gruyere eller comté ost
- 1-1½ l oksebouillon
- 1 glas hvidvin
- 1 lille glas cognac
- 2-3 stk. laurbær
- 1 kvist frisk timian
- 2-3 spsk. smør
- 8-10 stk. sorte peberkorn
- 2 spsk. hvedemel
- 1 flute

Pil og skær løgene tyndt. Svits dem langsomt i rigeligt smør og en sjat olivenolie, til de er mørkebrune og karameliserede. Det tager en times tid. Rør regelmæs-sigt, så de ikke brænder på.

Drys mel over og bag igennem. Tilsæt hvidvin og bouillon. Det er bouillonen der gör forskellen. Kom krydderier i te- eller gazepose, og smid i.

Lad det simre ca. 20 minutter, og pil posen op igen. Smag til med cognac, evt. sherryvineddike, salt og peber.

Rist skiver af flute - jeg smider dem i airfryeren. De skal være meget tørre.

Hæld suppe i skål, læg fluteskiver ud som små tømmerflåder, og vælt voldsomme mængder ost oven på. Ind i ovnen under grill, og giv dem til de er lysebrune og gratinerede. Men pas på! Det går hurtigt.

Husk også at når de kommer ud af ovnen. Da er den smelte ost måske ikke 300 grader varm. Men den føles som.

Chapter 16

Desserterne

16.1 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 luftæt beholder.

16.2 Kæmpe E-ords isdessert

Solbærtning * 400 g solbær * 200 g sukker * 2 spsk. citronsaft * 2 spsk. vand

isen * 5 dl piskefløde * 5 æggeblommer * 100 g rørsukker

Sjokoladesovsen * 50 g god mørk chokolade (ca. 70% kakao) * 1/2 dl fløde

Solbærtningen: Kom alt i en gryde, kog ca. 10 minutter. Lad det køle af.

Flødeisen: Kom alt i en skål, og pisk til en let skum.

Samling Kom solbærtningen i en skål (eller springform eller isform eller noget), der kan rumme mindst 1½ liter. Hæld ismassen over. Rør forsigtigt rundt. Det skal ikke være homogen, men der skal være striber af solbær i isen. Og de fleste af bærrene skal blive i bunden. Den bliver nemlig toppen når du vender isen ud. Frys isen i mindst 4 timer. Rør i den 2-3 gange de første par timer hvis du vil mindske risikoen for krystaller.

Sjokoladesaucen Kan chokoladen mellemfint. Bring fløde i kog, tag den af varmen, og rør chokoladen i til sovsen er glat.

Vend isen ud på et tallerken eller fad. Hæld chokoladesovsen over toppen af islagkagen ved servering. Pynt evt med solbær og/eller solbærblade.

16.3 Fransk nougat

Det er ikke sundt... Men det smager godt.

200 gram mandler 75 gram usaltnede pistacenødder 75 gram æggehvider 125 ml vand 250 gram melis 100 gram glukosesirup 150 gram honning Flormelis.

For en firkantet beholder på ca. 15x15 cm med bagepapir og et solidt drys flormelis.

Smut mandlerne, og rist dem ved 180 grader i et kvarter (i ovnen)

Rist dernæst pistacenødderne i 7 minutter ved samme temperatur

Hæld vand, sukker og sirup i en tykbundet gryde, og bring det i kog. Massen smeltes sammen, og varmes op til 140 grader. Så du skal have et sukkertermometer (eller andet der kan klare den slags temperaturer).

Et tip er at lægge låg på et par gange undervejs. Kondensvand under låget vil løbe ned langs grydens kanter, og bringe sukkerkristaller ned i blandingen.

Når sukkerblandingen har nået 140 grader, tilsættes honningen, og du koger videre til temperaturen når 150 grader, og gryden tages straks af.

Pisk æggehviderne luftige (gør det mens du venter på at temperaturen stiger), og hæld sukkermassen i i en tynd stråle mens der piskes (ved lav hastighed). Så pisker du ved medium hastighed indtil massen er lun. Det tager ca. et kvarter.

Når den har fået konsistens som en meget dej marengs, æltes de ristede nødder i.

Så hældes hele massen i beholderen. Giv den et solidt drys flormelis ovenpå, og tryk massen jævn. Lad den hvile til dagen efter, og skær den ud i passende stykker med en brødkniv.

16.4 Spinatis

Vist oprindeligt fra Irma.

- 60 gram rå cashewnødder
- 1 dåse kokosmælk. Ikke light!
- 2 modne avokadoer
- 1 moden banan
- 2 store håndfulde spinat
- 4 spsk sirup (agave. Ahorn hvis det er hvad jeg har)
- 2 tsk vanillepulver

Nødderne udblødtes i 12 timer. Det faste fedt fra kokosmælken (så ikke den flydende fraktion af dåsen) samt alle andre ingredienser (også nødderne) kommes i blenderen, og blendes til blandingen er jævn og kremet.

Blandingen sættes i fryseren 5-6 timer. Eller natten over. Står den hele natten er den vanskelig at arbejde med.

16.5 Rødvins is!

Stærkt inspireret af denne: <https://www.bhg.com/recipe/red-wine-ice-cream/>

Den opskrift forudsætter at man har en rest rødvin til overs. Det sker ikke så ofte, og når det gør, bliver den hældt i eddikekrukken. Men så kan man jo twiste opskriften lidt. Det er den under alle omstændigheder.

Ingredienser:

- 400 gram frosne jordbær
- 500 gram frosne blåbær (eller hvad det nu er - det rant gemmer vi til senere)
- 450 gram sukker
- 3 dl rødvin (gerne tør)
- 2 spsk balsamico eddike
- 2½ cm frisk ingefær i skiver
- 1 tsk vanille ekstrakt
- ½ tsk salt

Procedure:

Alt hældes i en gryde, og der varmes op under middel varme, indtil al sukker er gået i opløsning, og bærrene er helt bløde. Blandingen tages af blusset, og får lov at køle af. Ingefæren fiskes op. Det er en god ide at have styr på ca. hvor mange skiver der er kommet i, så man er sikker på at man har fået fisket dem alle op. Blandingen hældes enten på blender, eller får med stavblenderen til alt er homogent. Kør gerne massen gennem en sigte - jeg gider ikke alle jordbærkernerne. Kør massen på ismaskine, eller smid den i fryseren. Har du ikke en ismaskine, rører du regelmæssigt rundt i ismassen mens den fryser ind. Har du mulighed for at hælde den i en bradepande er det helt perfekt. Ismassen har ikke været varmere end at der stadig er alkohol tilbage, så det tager noget længere end ellers at få den frosset.

Server med flødeskum, og evt. sort peber eller kanel. Ja, det fungerer faktisk godt med peber - men brug en kværn der kværner peberen fint, i stedet for groft.

Næste gang prøver jeg at hælde mere rødvin i. Vinen fylder ikke meget i smagsbilledet.

16.6 Rabarber-jordbær trifli med ginflødeskum

Trifli til 4 personer

Kompot: * 250 g rabarberstænger * 250 g jordbær * 1 stang vanilje * 1/2 dl vand * 2 spsk. appelsin- eller citronsaft * 150 g sukker

Desuden: * 12 makroner * 4 spsk. gin

Ginflødeskum: * 3 dl piskefløde * 50 g sukker * 1/2 dl gin * korn af den flækkede vaniljestang

Pynt: lidt knuste makroner og rød skovsyre

Rens og skær rabarberstængerne i 1 cm skiver. Rens og skyld jordbærrene, og skær dem i kvarte. Skrab kornene ud af vaniljestangen. Kog frugten op i en gryde med vand, appelsinsaften og den tørnede vanilliestang i ca. 5 minutter. Tilsæt sukker og kog videre til det er opløst. Afkøl. Fjern vanillien.

Lav isbad med 3-4 dl isterninger og koldt vand. Sæt en skål med fløde, gin og 50 gram sukker i. Pisk sammen til bløde toppe.

Knus makroner og læg i glas. Dryp med goin. Kom kompot i. Kom ginflødeskum i. pynt med knuste makroner. evt også et blad mynte eller lignenden.

16.7 chokolademus

250 g økologisk bæredygtig kogechokolade, 70 eller 80 pct. 50 g sukker 6 økologiske æg, eventuelt pasteuriserede Et sprøjt citron En knivspids salt Eventuelt 50 g smør Eventuelt 1-2 teskefulde espresso Eventuelt revet appelsinskal Bræk chokoladen i stykker, og smelt den på lavt blus i et vandbad. Det er her, at smørret kan tilføjes. Smelter du smør med chokoladen, vil den blive lettere at blande sammen med både blommerne og senere æggehviderne.

Slå æggene ud, og skil blommerne fra hviderne. Læg fire æggeblommer til side. Pisk æggehviderne med en knivspids salt og et lille sprøjt citronsa

. Tilføj sukker til sidst

for at få de piskede hvide til at stivne yderligere. Bland æggeblommerne med den smelte chokolade. Den smelte chokolade må ikke være så varm, at blommerne koagulerer, men varm nok til, at den forbliver flydende og kan blandes sammen med resten af ingredienserne.

Du kan komme en eller to teskefulde espresso i chokoladen, som forstærker chokoladesmagten og gør den en snært mere flydende. Riv eventuelt en smule økologisk appelsinskal i den smelte chokolade, men vær forsiktig, da den nemt kan overdøve smagen. Lø chokoladefadet ud af sit vandbad, og lad den køle en smule af. Den må ikke være brændende varm, men skal stadig være lun og flydende. Hæld først lidt af den smelte chokolade op i æggeblommerne, bland det forsigtigt, og kom here

er gradvis æggeblommerne i den smelte chokolade, som skal bevare sin

glatte flydende tekstur. Hæld lidt af den piskede æggehvidemasse op i chokoladeblanding, så den bliver lettere. Bland det blødt sammen. Hæld gradvis chokoladen i æggehvideblanding. Fortsæt med at vende det rundt med smidige bevægelser, et godt tempo og en sikker hånd, til blandingen får en jævn farve, uden at æggehvidernes stivelse falder. Det er blandingerne, der kræver opmærksomhed, men det er ikke så omstændeligt, som det kan lyde.

Din mousse er nu klar til at blive hældt op i små portionsskåle, i glas eller i en stor skål. Lad den hvile tildækket i køleskabet i minimum 4 timer. Og så har

du en evigt god klassisk dessert, som for en sikkerheds skyld helst skal spises inden for 24 timer, da æggene er rå.

16.8 Sifon opskrift – Bacardi krem

Krem som i kagekrem.

1 æg (pasteuriseret) 125 ml piskefløde 1-2 spsk bacardi rom – jeg ville gå efter en mørk udgave, men det er en smagssag 1 spsk flormelis

Rør det hele sammen, sorg for at sukkeret er helt opløst, og hæld det på sifon. Giv den 1 skud lattergas, og ryst grundigt.

16.9 Vanilleis

Oprindeligt publiceret 27. august 2015.

Kæresten er til kor. Jeg har alfabetiseret krydderierne (stærkt inspireret af denne side – eller strengt taget af denne bog, som jeg fik til min fødselsdag) og jeg har kogt den hjemmelavede rødvinsseddike.

Det startede som en overspringshandling, fordi jeg ikke kunne tage mig sammen til at læse erhvervsøkonomi. Som jeg startede med at tage mig sammen til at gøre noget ved, i stedet for at pille mere ved den hjemmeside som kæresten har lovet at lave for en forening der står os begge nær (Copenhagen Pride). Opvasken trængte til at blive taget. Men det er jo ikke sjovt, så hellere kreere et eller andet i køkkenet. Lad mig se, det er vist en tredobbelt overspringshandling. Anyways. Næste projekt, for at undgå at gøre hvad jeg burde gøre, er vanilleisen.

Jeg bruger denne opskrift, som jeg har tyvstjålet fra Kvalimad-bloggen (den holder hvad navnet lover!), men som jeg ikke har dårlig samvittighed over at kopiere her, fordi jeg har modificeret den let.

5 dl piskefløde 2 dl mælk 3 hele æg, eller 8 blommer. 150 gram sukker (Du kan nøjes med 100 gram hvis du syntes den er for sød.) 1 stangfuld vanillekorn 1 spsk vanilleessens

Det hele hældes i gryden, varmes op til 85 grader, og smides på ismaskinen. Og derefter kommer det i fryseren og er forhåbentlig klar til kæresten arriverer kl. 23.

Tilføjelsen er vanilleessensen. Den er hjemmelavet, og står og hygger sig i en flaske i et af skabene. Den er rekursiv. Vanillestangen der leverede kornene, bidrager nemlig til næste portion essens.

Det går i al sin enkelthed ud på, at man går i barskabet og finder en flaske vodka. Den hælder man på en passende flaske, i hvilken man har placeret en

brugt vanillestang. Efterhånden som man bruger af den, fylder man ekstra brugte stænger og vodka på. Helt simpelt.

Jeg kickstartede processen ved at smide et par stænger i sifonen sammen med 2½ dl vodka, sætte den under tryk med lattergas, og så hurtigt udløse trykket efter et par minutter. Jeg må hellere vende tilbage til teknikken i det på et senere tidspunkt, men det accellererer ekstraktionen af smagsstoffer.

16.10 Sifon vanille is

Pisk 25 g sukker med 2 pasteuriserede æggeblommer og kornene af ½ vanillestang, til en luftig æggesnaps.

Hæld 111 ml fløde og 2 pasteuriserede æggehvider (tag bare to bægre æggehvide – det går nok at det er lidt mere end 2 hvider).

Hæld blandingen på sifonflasken, tilsæt to patroner lattergas, og ryst et par gange. Pas på at du ikke ryster for meget, så bliver fløden for stiv.

Skyd ismassen i en beholder på ca. en liters penge, og stil det hele i fryseren et par timer.

Man kan evt. stille beholderen i fryseren på forhånd. Men det giver mest mening hvis det er en metalbeholder man bruger. Laver du din is i en plastbeholder, har den så lidt termisk masse, at det ikke gør nogen forskel.

16.11 appelsinsorbet

Selvkomponeret. Men stærkt inspireret, ja nærmest kopieret, fra et tidligere eksperiment:

½ l appelsinjuice 160 g sukker 1½ æggehvide

Juice og 125 g sukker koges sammen og afkøles.

Æggehvide og resten af sukkeret røres til marengs

Sukkerlagen hældes på ismaskinen og hygger sig en halv times tid. Herefter tilsættes marengsen, og sorbeten fryser færdig.

I modsætning til æblesorbetten, som fik klager over hvor sød den var, passede det meget bedre her. Det gør sikkert en forskel om det er ”16 søde appelsiner”, eller den billigste, sureste juice (det var den billigste fra Føtex). Men resultat var fremragende.

16.12 Jordbæropskrift fra Falsled Kro

Planket direkte fra en opskrift i et turistmagasin for Fyn 2020. Det er køkkenchef Kasper Tind Hasse fra Falsled Kro (og så bliver det ikke meget finere på den side af Storebælt) der har kreeret.

Brændte jordbær med inspiration fra haven

Den består af flere elementer:

Citronconfit

2 øko-citroner

200 g sukker

½ liter vand

Skræl, kun det gule!, citronerne og gem skrællen. Fjern den hvide hinde, og kernerne fra frugtkødet. Skrællen og frugtkødet koges med vand og sukker til det tykner og begynder at karamellisere. Det skal blive mørkegult. Blend og sigt massen.

Citronsorbet

1 dl citronsaft

4 dl vand

100 g sukker

2 blade husblas

100 g citronkonfit

Læg husblas i blød i koldt vand. Giv resten af ingredienserne et kort opkog. Tag blandingen af blusset, vrid husblassen, og rør den i den varme blanding til den er helt opløst. Stil den på køl til den skal på ismaskinen.

Jordbær

Friske jordbær

God, grøn olivenolie

Birkesirup (eller let fortyndet blomsterhonning)

Sort og rosa peber

Søde og aromatiske krydderurter. Hvad man nu har adgang til. Timianblomster, solbær, jernurt, den slags. Men frisk, ikke tørret.

Jordbærrene renses og skæres i halve. Halvdelen karamelliseres på en meget varm pande på skærefladen - 1-2 minutter. Alle bærene marinieres i olivenolie og birkesirup i forholdet 1:1, med et kværn sort peber og 10 knuste rosapeberkorn.

Anretning:

Jordbær og urter vendes sammen, citronsorbeten (husk at give den en tur på ismaskinen!) kommes på toppen, og anretningen overhældes med en sjat af marinaden fra jordbærrene.

16.13 Æblesorbet

En opskrift fra ismaskinen.dk.

½ l æblejuice 160 g sukker 1½ æggehvide

Juice og 125 g sukker koges sammen og afkøles.

Æggehvide og resten af sukkeret røres til marengs

Sukkerlagen hældes på ismaskinen og hygger sig en halv times tid. Herefter tilsættes marengsen, og sorbeten fryser færdig.

16.14 Lys, eller hvid, chokolade creme på sifon

En, relativt hurtig, opskrift på lys chokoladesovs, eller creme om du vil, fremstillet på sifon. Antallet af ingredienser er så lavt at det næsten kvalificerer til kategorien "simpel mad", men anvendelsen af sifon og lattergas bringer os klart over i det mere avancerede køkken.

1 1/8 dl fløde 187 g hvid (eller lys) chokolade 3 æggehvider

Hviderne skal helst være pasteuriserede. Opskriften passer med to bægre æggehvider. Og 112,5 ml fløde er intet problem i et køkken der bruger måleglas og laboratorievægte... Med to æggehvider lander vi på 3/4 dl fløde, og 125 g chokolade.

Chokoladen smeltes, rutinerede kokke gør det direkte på blusset, mere forsigtige typer på vandbad. Det går under alle omstændigheder hurtigst hvis den først har fået lidt tæsk med kagerullen, så den er i små stykker. Fløden varmes – uden at koge, så kommer det til at smage af risengrød – og hældes på chokoladen. Rør til blandingen er vænt glat og ensartet. Rør herefter hviderne i.

Hæld blandingen på sifonflasken, og giv den to skud lattergas. Stil den i varmt vand – ca. 60 grader – en times tid. Og så er den klar til servering.

16.15 chokolade sifon kage

Det lykkedes ikke at finde majsjuice. Thaiforretninger nede ved Istedgade har mange andre interessante produkter, men ikke majsjuice.

Så i stedet lavede jeg denne:

110 g mørk chokolade 5 mindre æg 3 spsk mel 6 spsk sukker

Chokoladen smeltes, og resten røres i. Det hele filtreres og hældes på sifonen. To kapsler lattergas tilsættes. Den anden blev ikke tømt helt i sifonen.

Der omrystes, og sprøjtes i ramekinerne (teflonbelagte), og en ramekin af gangen gives 30-45 sekunder i mikroovnen ved 900 W. Bemærk at ramekinen ikke er specielt varm efter første omgang. Men efter anden er den varmet op, tredie gang den har været i ovnen er den varm, selv for en kemiker. Hold godt øje med kagen i ovnen. Den får hurtigt for meget.

Det er ikke sundt, men det smager godt, og så her det stor nørdværdi. Opskriften er tyvstjålet fra: <http://projects.washingtonpost.com/recipes/2010/12/01/30-second-chocolate-cake/>

<http://projects.washingtonpost.com/recipes/2010/12/01/30-second-chocolate-cake/>

16.16 Sellerisorbet

Kæresten kan ikke lide selleri. Virkelig ikke!

Så en af de kommende torsdage (oprindeligt skrevet 27. august 2015, der skulle laves regnskab i Copenhagen Pride), når jeg er korenkemand, er bogholderen inviteret forbi, og når vi har kigget lidt på bilagene, skal der spises ting med selleri. Det bliver nok relativt enkelt, med en høne i noget asparges og sådan. Med en kartoffelmos med tilsat knoldselleri. Og så lidt ekstra. Det ekstra bliver sellerisorbet.

Man tager:

177 ml vand 118 ml sukker 1 l groft hakket selleri 1 spsk limesaft 1 tsk lime skal

Opløs sukkeret i vand, gerne over varme, og lad køle helt af.

Hæld sukkeropløsningen over sellerien, limesaften og limeskallen, og blend. Ja, faktisk skal der pureres. Smid pureen på køl natten over. Si blandingen, og lad den gerne stå i køleskabet henover dagen, så al væden drypper fra. Hæld væden i ismaskinen, og lad den fryse.

Server direkte fra ismaskinen, eller lad den stå i fryseren i op til et par dage (så bliver den fuldstændig hård, og er nok snarere en granité end en sorbet)

Smager det godt? Ikke rigtigt. Det skal bruges sammen noget andet.

Chapter 17

Bagning

17.1 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 gærblandingens

Bland kerner og hvedemel.

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

Rør durummel i gærblandingens. 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.

17.2 fuglebrød



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

17.3 Finsk Brød

Fra - ja hun var vel en slags tante. På min fars side.

- 175 gram hvedemel
- 125 gram margarine
- 50 gram stødt melis

Pensles med æg, og drysses med perlesukker. Og bages til de er lysebrune.

Ja, det er altså det fulde omfang af tante Metas opskrift. Det er selvfølgelig udfordringen når man får fat i opskrifter fra erfarte husmødre. Heldigvis kan jeg trække på min mors praksis.

Margarinen - jeg ville jo nok vælge smør i stedet, smuldres i melet, sukker røres i. Og dejnen hviler. Den rulles ud i stænger af $2\frac{1}{2}$ cm tykkelse, og trykkes lidt flade. De skæres ud i stykker af 3-4 cm længde. Sådan lidt rhombformede.

Temperaturen i ovnen skal være 200 grader. Og det tager en ti minutters tid før de er lysebrune.

17.4 Klejner - mors opskrift

Denne opskrift har så ikke gået så meget i arv. Endnu. Det er godt nok mors opskrift, men hun fik den af en ældre dame hun gik til knipling med en gang i tidernes morgen. Så den er ikke helt ung. Og nu er den så gået i arv fra mor til hendes sønner. Hvis min lillebror får taget sig sammen til at producere nogen nevøer og niecer, kan den gå i arv til dem.

Ingredienser:

- 188 g sukker
- 100 gram margarine
- 3 æg
- 2 spsk mælk
- Revet skal, og saft, af $\frac{1}{2}$ citron
- 400 gram mel

Fremgangsmåde:

Pisk sukker og margarine (jeg bruger smør i stedet) sammen. Pisk æg, mælk og citron i. Ælt herefter mel i.

Rul dejnen ud til ca. 3 millimeters tykkelse, kør klejnejernet over, vrid klejnerne og kog dem i palmin. Palminen skal op omkring de 180 grader. Stik enden af en tændstik i - når det begynder at syde og boble godt omkring den, er olien klar.

Jeg ved ikke om man havde en anden slags mel i gamle dage, eller om æggene var specielt små. Men jegender altid med at skulle have en del ekstra mel i. Og det var også min mors erfaring.

17.5 Brune kager - mors opskrift

Der er opskrifter der går i arv - og de er ofte knyttet til julen.

Dette er familiens opskrift på brune kager. Og den er faktisk af ældre dato. Fortællingen går på at min mors fastre, altså min morfars søstre, ikke ville udlevere den til min mormor. Det var familiens hemmelige brunkageopskrift, der stammede fra min oldemor på min morfars side, fra Langeland.

Meget hemmelig.

Så nu lægger jeg den på internettet...

- $\frac{1}{2}$ kg margarine
- $\frac{1}{2}$ kg sukker
- $\frac{1}{4}$ kg sirup

Varmes op til kogepunktet, og tages af varmen.

- 15 gram potaske udrøres i 1 spsk koldt vand, og hældes i gryden. Der røres til det bruser op.
- 150 gram smuttede og hakkede mandler
- 50 gram sukat
- 3-5 tsk. kanel
- 3 tsk stødte nelliker
- 2 tsk ingefær
- 50 gram pomeransskal

Hældes i gryden, og der røres. Når det er kølet lidt af, æltes 1 kg hvedemel i massen. Når den er blevet så koldt at man kan arbejde med den, rulles dejen ud i pølser i en tykkelse der matcher den diameter man ønsker at kagerne skal have.

Rul pølserne ind i bagepapir, og læg dem i køleskabet. Roter pølserne, så de forbliver runde.

Skær dem tyndt ud (brug en god skarp brødkniv), og bag dem ved 175-180 grader i 8 minutter. Mors opskrift siger 6 minutter, det holdt ikke i min ovn.

Dette er den traumatiske julekage i vores familie. Dejen kan nemlig være ret drilsk, og smuldrer let når man skærer. Mange aftener har min mor stået og lagt dejstumper sammen i puslespil.

Det problem havde jeg ikke helt. Jeg ved ikke om det var begynderheld, eller fordi jeg ikke holdt mig helt til opskriften. Jeg brugte smør i stedet for margarine, baseret på en teori om at de nok ikke havde margarine på Langeland på min oldemors tid. Det kunne de nok have, hun må være født lige i slutningen af 1800-tallet, og margarinen er fra sidste halvdel af samme. Men hvis den vitterligt har gået i arv siden før hendes fødsel, så er det ret sandsynligt at den oprindeligt har brugt smør.

Anyway, det gik forbløffende smertefrit. Nu skal vi bare forsøge at få dem til at holde hele vejen til juleaften.

17.6 Vanillekranse - mors opskrift

- 250 g mel
- 200 g smør
- 150 g sukker

- 60 g finthakkede mandler
- kornene fra $\frac{1}{2}$ stang vanille
- 1/2 æg

Smørret smuldres i melet. Resten af de tørre ingredienser blandes i, og samles med ægget.

Extruderes på kødhakker, med stjernehul, og samles til kranse. En passende længde pølse til en krans er 8-9 cm. Eller ca. 4 fingres bredde, afhængig af hvor fede fingre man har. Bages ved 200 grader i 7-10 minutter.

Dette er mors standardopskrift, og standardportionsstørrelse. Jeg synes roligt man kan bage dobbelt portion. Så skal man heller ikke bøvle med halve æg.

Og så var vanillestænger dyre engang. De er sådan set ikke blevet billigere. Men man kan roligt hælde mere vanille i. Meget mere! En af de nærmeste dage bager jeg dobbelt portion, og regner med at bruge 4 stænger.

17.7 Rørt kage med marmelade

I serien "Metas opskrifter" er vi nået til kager.

Opskriften bærer præg af en noget mere beskeden husholdning end den gennemsnitlige danske i dag. * 3 hele æg * 250-400 gram sukker * 250 gram valsede byggryn * 250 gram rugsigtemel * 2 dl fløde eller mælk * 2 dl vand * 1 bagepulver (et brev, red.) * 1-2 kopper syltetøj eller marmelade

Slå æggene i en skål. Kom sukkeret deri, efter hvad man kan ofre og som det tiltrænges i forhold til syltetøjet der skal i. Pisk det godt sammen. Lad byggrynen gå en gang gennem kødmaskinen så får de en konsistens af mel. Bland gryn, mel og bagepulver sammen. Syltetøjet som kan være stikkelsbær, kirsebær blommer hvoraf stenene er taget ud, syltet græskar, grønne tomater eller lignende skåret småt, kommes i de røte æg, og blandes forsigtigt godt deri. Bagefter tilsættes det sammenblandede mel og mælken skiftevis hvorefter dejgen fyldes i en velsmurt form og bages 3/4 time. Frugtstykkerne i kagen virker som rosiner og sukat, og fugtigheden fra syltetøjet bevirker, at kagen ikke bliver tør. Den er bedst når den har stået et par dage før den spises.

Meta har noteret, at opskriften er fra Familie-Journalen.

17.8 Japanske boller

Jeg har et par gode bolle-opskrifter i kogebogen. Den her fx. Men forleden faldt jeg over en anden. Den baserer sig angiveligt på en eller anden japansk teknik. Og kaldes Tang-Zhong. Konceptet er at der først koges en jævning af

dele af melet og væsken. Det skulle gøre det muligt at holde bedre på fugten i bollen eller brødet, og betyde at bagværket er friskt, saftigt og lækker i op til en uge.

Det lever den dog ikke helt op til. De 20 boller der kom ud af opskriften, var væk allerede tre dage efter de blev bagt. For selv om de ikke var så lækre efter tre dage, som de var da de kom ud af ovnen, var de stadig bedre end en standard brioche efter tre timer.

Ingredienser

- 6 dl mælk
- 800 gram mel
- 25 gram gær
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 4 spsk sukker
- 1 æg
- 150 gram smør.

Fremgangsmåde

Kog jævning af 40 gram mel og 2 dl mel. Rør det godt sammen i en kasserolle, og bring det i kog - rør godt undervejs. Det bliver tykt! Lun 4 dl mælk, og rør gæren ud. Lad jævningen køle af, og rør den sammen med alle andre ingredienser end smørret. Tilsæt smørret i små stykker, og rør videre til dejen slipper skålen. Vej bollerne af i portioner af ca. 80 gram, form dem til boller og placer dem på bagepladen. Lad bollerne hæve $1\frac{1}{2}$ time under et viskestykke. Pensl bollerne (jeg bruger mælk eller æg), og bag dem ved 200 grader i 12-15 minutter.

17.9 Fastelavnsboller

Forstanderindens (forbedrede) fastelavnsboller.

Dejen

100 gram smør, smeltet 2 dl lun mælk (gerne sødmælk) 25 gram gær 50 gram rørsukker 1 tsk salt 1 æg $1/2$ kilo hvedemel Gæren røres ud i mælken, sukker, salt og smør, som ikke må være alt for varmt, tilsættes. Melet æltes i lidt ad gangen. Hold lidt tilbage, dejen skal være blød og spændstig, ikke hård og tør. Dejen hæver til ca. dobbelt størrelse under et viskestykke. Det tager en god times tid i et lunt køkken.

Mens dejen hæver, laver man cremen.

Cremen

2,5 dl fløde 2,5 dl sødmælk (jo!) 100 gram sukker 1 stang vanilje 6 æggeblommer 30 gram maizena Æggeblommerne piskes sammen med sukker, maizena og kornene fra vaniljestangen. Mælk og fløde koges op sammen med den tomme vaniljestang. Når blandingen koger, hældes den i æggemassen. Cremen skal være tyk som en solid bearnaisecreme, og det bliver den næppe af at hælde den kogende fløde over æggeblommerne, så hæld massen tilbage i gryden og kog den op. Rør som besat imens. Hvis den klumper, kan den reddes med en elpisker. Køl cremen af. Hvis man hælder den i en skål eller bøtte, køler den hurtigere, end hvis den bliver stående i gryden.

Jeg synes, det er lækkert også at komme remonce i - lidt til den vamle side, men klart lækkert, selv om det ikke indgår i den oprindelige opskrift. Man kan eventuelt halvere opskriften på remonce og lave halvdelen med og halvdelen uden og lave sammenlignende studier.

Remoncen

100 gram marcipan 100 gram rørsukker 100 gram smør Den oprindelige opskrift foreslår, at man nu bare ruller dejen ud, men jeg synes, den bliver endnu bedre, hvis man ruller smør i den (men hvis du bliver livstræt bare ved tanken, så spring over og gå direkte til udrulningen - de smager godt uden, men endnu bedre med).

Smør i dejen

100 gram blødt smør Dejen rulles ud til et rektangel, ca. 40 gange 50 cm. Smør smørret på, fold dejen sammen, først på langs og så på tværs, så den ligger i fire lag (som du ville folde en vaskeklud).

Rul dejen ud igen, så den er så tynd som muligt, optimalt 30 gange 60 cm, realistisk nok lidt mindre. Brug så lidt mel som muligt, men nok til at dejen ikke hænger fast i alt, og at du får et hjerteslag af raseri.

Dejen skæres i stykker på 10 gange 10 cm.

Hvis du ikke fik rullet dejen tyndt nok, kan du eventuelt lige rulle hvert stykke lidt ekstra.

Læg en pæn klat creme på hvert stykke - og en skefuld remonce, hvis du er til den slags. Fold bollerne ved først at klemme de fire spidser sammen, så siderne. Vær omhyggelig.

Lad de små pakker hæve ca. 20 minutter.

Pensles med æg.

Bages ved 225 grader i ca. 10-12 min. De skal være smukt brune, men ikke hårde.

Chokoladen

100 gram mørk chokolade $\frac{1}{2}$ dl fløde Smelt chokoladen, kom fløde i. Den må godt være ret tyk. Når bollerne er kølet lidt af, pensles de med chokoladen.

Man kan også fyldde bollerne med flødeskum.

De skal være HELT kolde, ellers smelter fløden.

Hvis man har en sprøjtetulle, laver man et lille hul og sprøjter det ind i bollen. Ellers skærer man over og lægger sammen. Har man creme tilovers, som man ikke fik mast ind i bollerne, kan man også lave konditorcreme, hvor man blander flødeskum og cremen (pisk den først, så den er helt glat). Det smager også godt i fastelavnsboller.

Spiser man mere end tre på en eftermiddag, har man svært ved at spise aftensmad.

17.10 Mørdej

Standard mørdej. Den er god.

- 75 g blødt smør
- 50 g flormelis
- 1/2 sammenpisket æg
- 10 g mandelmel
- 125 g hvedemel
- 1 lille nip salt

Rør smør og sukker blødt med elpiskeren. Tilsæt ægget, og pisk det ind.

Tilsæt dernæst mel og salt. Når dejen hænger sammen stopper du med at røre, og samler dejen med hænderne.

Den vil være lettere at arbejde med hvis den får en tur i køleskabet først.

17.11 Jordnødde-chokolade småkager

Eller vel egentlig cookies.

Ingredienser:

- 250 gram smooth jordnøddesmør
- 100 gram sukker (gerne noget lys muscovado sukker)
- 80 gram mørk chokolade
- 1 tsk vanillesukker
- 1 æg
- Et nip salt

Procedure

Rør æg og sukker sammen til æggesnaps. Tilsæt resten af ingredienserne (bortset fra chokoladen), og rør sammen til dejen er homogen. Hak chokoladen og vend den i dejen. Tril dejen ud i 12 kugler, læg dem på bagepladen (kom noget bagepapir på først) og tryk dem flade ~ $\frac{1}{2}$ cm tykkelse. Som med de fleste andre småkager flyder de ud, så giv dem god plads på pladen. Bag dem i en forvarmet ovn (160 grader) i 25-30 minutter. De er fine efter 20, men ret bløde. Som for alle andre småkager gælder det at de bliver hårdere når de køler af (fedtstoffet bliver ganske enkelt stivere).

Opskriften er nappet fra Sabine Murati. Man kan med fordel besøge hendes hjemmeside, for der er flere og bedre opskrifter end jeg har her. Den er dog justeret lidt. Kemikeren her synes ikke der er nogen grund til at bruge himalaya-salt. Himalaya salt er grundlæggende snavset salt, og ethvert postulat om helsebringende effekter er det vi med et fagudtryk kalder for "vrøvl". Og hvis man virkelig er bekymret for økologi og sådan noget, så bør man måske også overveje om man bør bruge salt der er blevet transportet 6.900 kilometer, for at nå frem til køkkenet i Rødovre. Eller om man kunne klare sig med noget der er transporteret 358 kilometer fra Mariager Fjord. Jeg har også erstattet kokos-sukkeret med almindeligt sukker. Hvis vi godt vil tænke lidt over klima og den slags, tror jeg også almindeligt sukker fra Lolland sviner en del mindre, end kokossukker der skal transportereres fra Indonesien...

Nåja, de smagte godt. Men næste gang lader jeg være med at gå efter 80% chokolade. Det var for bittert.

17.12 Abrikostærte

Der skal bruges en portion mørdej. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir. Den skal være cirkelformet, og passe til en tærteform - min er 24 cm i diameter.

Løft dejen over i formen, og tryk den af i kanterne. Prik dejen med en gaffel. Eller sådan et hjul med pigge.

Så skal der fyld i!

- 14 friske abrikoser i kvarte
- saft af 1/2 citron
- 2-3 tsk amaretto
- 1 stang vanilje
- 150 g sukker
- 3 spsk. maizena

Vask og kvarter abrikoserne. Læg dem i en skål og vend dem med citrosaft og amaretto. Det er tilladt at smage på den inden, så du er sikker på at den ikke er blevet dårlig.

Flæk vanillestangen og fordel kornene i sukkert. Bland vanillesukker og maizena i en separat skål.

Saml det hele i en skål, og bred fyldet ud i tærtebunden.

Bag dyret i 20 minutter ved 220°C, skru ned til 190°C og bag videre i 30-40 minutter. Det er helt fint hvis abrikoserne tager lidt farve.

17.13 Pebernødder - mors opskrift

Pebernødder. Det er nok min foretrukne julesmåkage. Altså i den udgave som min mor laver den. Dem man køber i supermarketdet er vist lavet på samme dej som deres brunkager. Den er ærligt talt lidt kedelig. Men mors! De er gode.

Opskriften har været i familien i nogen år, men er vist ikke den ældste vi har. Den stammer vistnok fra mormors kogebog, og er derfor fra kort efter besættelsen. Så den er ikke nødvendigvis ret meget mere end 70-75 år gammel.

Man tager:

- 500 g hvedemel
- 250 g sukker
- 1 tsk hjortetakssalt
- 1 toppet tsk kanel
- 1 toppet tsk ingefær
- 1 toppet tsk kardemomme
- 1/4 tsk hvid peber
- 125 gram smør
- Revet skal af en citron
- 2 æg

Først nuldre smørret ud i melet. Mor brugte vist oprindeligt margarine. Jeg er ikke helt sikker på at det er sundere end smør. Så her i huset er det altså smør. Sukkeret blandes med hjortetakssaltet, krydderierne og citronskallen, og blandes i mel/smør blandingen.

Dejen samles med to sammenpiskede æg. Det er utroligt hårdt arbejde og tager en del længere tid end man lige tror. Jeg plejer at lave af to kilo mel, altså firedobbelts portion, og det gik lidt lettere da jeg i år (2017) skruede mængden af æg op fra 8 til 9.

Dejen trilles i små kugler. Sådan ca. et par centimeter i diameter, afhængig af tålmodighed, og hvor store nødder man ønsker sig til jul. Bages i ca. 12 minutter ved 180 grader. I min ovn skal de have lidt længere. Og så spreder der sig en liflig duft af herretoilet i hele køkkenet. Hjortetakssalt er ammoniumhydrogencarbonat. Så under bagningen friges der ammoniak. Luft ud hvis det bliver et problem, nødderne kommer ikke til at smage af det.

17.14 Kagefigurer

Normalt laver jeg kagefigurer af en brunkagelignende dej. Men jeg kunne godt tænke mig en lysere udgave. Og gerne en der er mere robust i formen når den bages.

The Decorated Cookie har en opskrift, der ikke er så ringe endda. Men som selvfølgelig skal oversættes til formuftige SI-enheder. Og justeres lidt.

225 gram smør 115 gram flormelis 1 æg 1 tsk vanillepasta. Eller en spsk vanillesukker 300 gram mel $\frac{1}{2}$ tsk fint salt

Der kan suppleres med mandelekstrakt, eller andre smagsgivere. 1-2 teskeer. Men det er en smagssag.

Sigt salt og mel sammen.

Rør smør og sukker sammen til blandingen er luftig. Det tager en krig. Tilsæt ægget og rør godt. Vanillepasta og eventuelle andre smagsgivere tilsættes. Rør melblanding i lidt af gangen.

Afkøl dej'en i køleskab et par timer. Gerne i en frysepose hvor den er trykket flad, det sparar tid når den skal rulles ud.

Rul dej'en ud til ca. 5 millimeters tykkelse, stik figurene ud og bag dem i en forvarmet ovn ved 190 grader i 12-14 minutter. Eller i min ovn nok snarere 11-12 minutter ved 200 grader. Det afhænger af størrelsen, men de er færdige når kanterne er blevet lysebrune.

17.15 Chokolade sifon kage

Det lykkedes ikke at finde majsjuice. Thaiforretninger nede ved Istedgade har mange andre interessante produkter, men ikke majsjuice.

Så i stedet lavede jeg denne:

110 g mørk chokolade 5 mindre æg 3 spsk mel 6 spsk sukker

Chokoladen smeltes, og resten røres i. Det hele filtreres og hældes på sifonen. To kapsler lattergas tilsættes. Den anden blev ikke tømt helt i sifonen.

Der omrystes, og sprøjtes i ramekinerne (teflonbelagte), og en ramekin af gangen gives 30-45 sekunder i mikroovnen ved 900 W. Bemærk at ramekinen ikke er specielt varm efter første omgang. Men efter anden er den varmet op, tredie gang den har været i ovnen er den varm, selv for en kemiker. Hold godt øje med kagen i ovnen. Den får hurtigt for meget.

Det er ikke sundt, men det smager godt, og så her det stor nørdværdi. Opskriften er tyvstjålet fra: <http://projects.washingtonpost.com/recipes/2010/12/01/30-second-chocolate-cake/> med lette modificeringer.

<http://projects.washingtonpost.com/recipes/2010/12/01/30-second-chocolate-cake/>

17.16 Sandkage

$\frac{1}{2}$ pund margarine røres med $\frac{1}{2}$ pund stødt melis. Der røres fem æggeblommer i. og $\frac{1}{2}$ pund mel. 5 stift piskede æggehvider vendes i. En af metas opskrifter

17.17 Verdens bedste kringle

Opskriften er tyvstjålet fra Politiken. Men den er på prosaform, og det er lidt bøylet når man skal fremstille den. Oprindeligt er det den Søren Ryge gjorde kendt.

Dej:

50 g gær 1 kop lunkent vand Lidt salt 3 spsk sukker 3 æg 330 g margarine 450 g mel

Remonce:

225 g sukker 225 g margarine Kardemomme eller kanel

I øvrigt:

Rosiner, perlesukker og hakkede nødder.

Fremgangsmåde:

Gæren smuldres ud i vandet, og sukker samt æg tilsættes. Margarinen skæres i stykker og smuldres i. Skålen sættes lunt og gærer i en halv time. Mel tilsættes og der æltes. Den oprindelige opskrift taler om at bruge fingrene og noget om erfaring og den slags. Det er lidt Søren Ryge agtigt, men det giver god mening. Margarinen behøver ikke at blive helt fordelt. Dejen hæver mindst en time, og røres ud til et 50-70 cm. langt stykke, højest 3 mm tykt. Der foldes og rulles, gentagne gange, tilsæt evt. ekstra mel. Dejen skæres i 4 stykker, ca. 15 cm brede. Remoncen fremstilles;; Sukker og margarine, og krydderi, varmes i gryde til den er tyktflydende. Remoncen hældes ud på de fire stænger, der hældes rigeligt rosiner på, og dejen foldes sammen. Kringlerne løftes over i en bradepande, og pensles med æg. Der efterhæves i en halv time. Der pensles med æg, og drysses med sukker og hakkede nødder Bages i forvarmet ovn. Start ved 225 grader og sæt ned til 200 grader. Samlet bagetid 14-16 minutter.

17.18 Baba au ruhm

<https://www.dr.dk/mad/opskrift/baba-au-ruhm>

17.19 En god ung mand - chokoladedessert

Regeringen har meget på samvittigheden. Men det frankofile madprogram på Radio 247, Croque Monsieur var nok stoppet med Master Fatmans død under alle omstændigheder.

Det er her jeg har opskriften fra. Jeg tillader mig at stjæle den ret direkte - det er trods alt en standardopskrift af ældre dato fra det franske køkken.

Dér hedder den "Un bon jeune homme". Og her i køkkenet kan vi godt lide gode unge mænd. Så længe de enten tier stille, eller er gamle nok til at de ikke er ulidelige at høre på.

Man tager:

7 dl mælk 50 gram sukker 175 god mørk chokolade, sådan en 65% sag

Og så gør man følgende:

Mælken hældes i en tykbundet gryde, sammen med sukkeret, og bringes langsomt i kog på mellemvarme. Mens man venter på at den kommer i kog, hakkes chokoladen groft. Den tilsættes når mælken koger. Og så røres der mens blandingen simrer ved lav varme. I 45 minutter. Det starter som varm chokolade, men efterhånden som vandet fordamper, cremer chokoladen blandingen, og det ender med at være en relativt tyk creme. Gryner cremen får den en omgang med stavblenderen. Derefter hældes cremen i 4 ramekiner, og sættes på køl til den er kold. Server evt med flødeskum eller en kold creme anglaise.

17.20 Langtidshævede brød

Indlæg fera 23. marts 2020 - hvor pesten rasede...

Zombie-apokalypsen er lige rundt om hjørnet. Om en måned finder vi ud af at alle de der blev "raske" efter Corona/Covid19/Kinesisk Influenza, forvandles til hjerneædende zombier.

Så vi kan lige så godt få sat en surdej over, så vi kan bage brød når nationen løber tør for gær.

Indtil da, her er opskriften på to lækre brød bagt med minimale mængder gær.

5 g gær 1 tsk sukker 4 dl lunkent vand 450 g mel 1 tsk salt

Rør gær og sukker ud i vandet. Tilsæt mel og rør til det er blandet godt op til en jævn konsistens uden klumper.

Lad hæve i mindst 7 timer på køkkenbordet. Helst under film, så der ikke er for megen fordampning.

Skrab dejnen ud på køkkenbordet. Husk at strø pænt med mel på bordet først. Den er pænt flydende. Det er meningen.

Drys dejen med mel, og fold den ind over sig selv en 4-5 gange. Ikke noget med at ælte! Del den i to, flyt dem over på en bageplade (med bagepapir) - sådan nogenlunde brødformede. Smid det hele i en forvarmet ovn (250 grader varmluft) i 10 minutter. Skru varmen ned til 225 grader, og giv dem yderligere 10 minutter.

Lad dem køle af på en rist i 30 minutter.

Jeg har ikke lige nogen billeder af resultatet. De blev spist for hurtigt, men prøver at nå det i næste omgang.

17.21 Surdejsboller

Bent Surdej kan nu også lave boller. Jeg ved ikke helt hvorfor, men efter den første coronanedlukning er overstået, har han tilbragt mere af tiden i køleskabet. Og det er han glad for. Så nu kan der også leveres boller.

Discardet fra Bent. 2-2½ dl af det jeg ellers ville have hældt i vasken ved fodringen. 450 gram mel 18 gram fint salt 3 dl vand En sjat olivenolie

Kl 630 eller deromkring går jeg i gang. Bland salt og mel, og ælt det hele sammen. Det er lidt vigtigt ikke at hæ尔de salt direkte i surdejen, det slår den ihjel.

Så lader jeg dejen hæve under et viskestykke til jeg kommer hjem fra arbejde omkring kl. 16. Ovnen med tilhørende bagestål varmes op til 250 grader varmluft. Med lidt held har min mand tændt den inden jeg kommer hjem. Han er nemlig blevet hjemsendt igen.

Dejen hakkes ud i 8 stykker, løftes over på bagepapir, og skubbes ind på bagestålet. Og så skal de bare have til de er lysebrune på overfladen.

Og det er det. Jeg er godt tilfreds med resultatet, de smager lige så godt som Lagkagehusets surdejsboller. Og koster en brøkdel.

17.22 Boller

Årsagen til at dele af svigermekanikken mener jeg er den store bagermester er denne opskrift på bløde fødselsdagsboller:

<http://www.dk-kogebogen.dk/opskrift2/visopskrift.php?id=26732>

17.23 Jødekager - mors opskrift

Så... Vi skal nok have den rekvieret fra mor....

Chapter 18

Preservationerne

18.1 Drunken Monkey Jam

google det!

18.2 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 1½ til 2 timer, til det bliver mørkt og tykt.

Chapter 19

Diverse og usorteret

19.1 Hvor meget mel skal der i sovsen?

Ja, det er jo en smagssag.

Men i en opbagt sovs:

3 spsk hvedemel til $\frac{1}{2}$ liter væske.

19.2 den faste madplansrotation

19.3 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

19.4 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. Tuppen 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.

19.5 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!

19.6 Mississippi Mud Potatoes

Den ondeste comfort food * 1½ kg kartofler - skrællet og skåret i mundrette tern (måske lidt større. De svinder) * 2½ dl revet cheddar * ¾ kop majonæse * 3 smadrede hvidløg * 500 g bacon i tern - stegt * ½ cup hakket løg

Forvarm ovnen til 170 grader. Sådan ca. Varmluft. Fedt en bradepande Smid alt i bradepanden - bland godt så alt er dækket. Bag hele svineriet i $1\frac{1}{2}$ time - eller til kartoflerne er mørre. Rør gerne undervejs. Vupti. Overvej hvilken cheddar du bruger. Den billige fra 365 skiller fuldstændigt og der er intet gooey eller stretchy over det.

19.7 Curly fries

Du kender dem godt. De der snoede fries du får på fastfood restauranten.

De laves selvfølgelig ikke ved at skære kartoflerne ud på den måde.

I stedet laves de af kartoffelmos.

- 500 gram kartoffelmos (evt rest)
- 1 æg
- 50 gram majsstivelse (også kendt som maizena)
- 30 gram revet parmasan (fintrevet)
- Salt og peber
- Neutral olie til stegning

Bland alle ingredienser (bortset fra olien) sammen, og hældt på sprøjtepose. Klip hul i bunden.

Varm olien op til ca. 170 grader (eller der hvor det syder om en tændstik), og sprøjt blandingen ud i olien. Der kan laves spiraler eller andre sjove former.

Friter dem til de er gyldne (og vend dem!). Drypper af på fedtsugende papir.

19.8 Dagens køkkeneksperiment – Quindim

Efter ønske fra svogerens, eller hvad kærestens bror nu skal kaldes når der ikke er papir på familieforholdet, er der blevet eksperimenteret med en brasiliansk kokoskage. Det var ikke nogen stor succes i første omgang. Det kan være vi prøver igen i morgen. Anyway. Quindim kaldes den. Opskriften var som følger:

- 75 g kokosmel
- 225 g sukker
- 1 spsk smør
- 6 æggeblommer
- $1\frac{1}{2}$ æggehvide

Kokosmel, sukker og smør blev rørt sammen, blommerne pisket i en af gangen, og den stivpiskede hvide rørt i til sidst. Bagt i en 24 cm springform i vandbad

i ovnen ved 180 grader i 30 minutter. Den så godt nok færdig ud efter 20, men det var den ikke. Prik i den med en stegenål.

Tre problemer. Lige nu, men den er ikke helt afkølet, er den ret blød. Den er nærmest sådan lidt buddingblævrende. Det kan rette sig, og så er der den detalje, at den hist og her på nettet kaldes en kokosbudding. Så måske bør den faktisk være lidt blævrende. Andet problem – springforme er ikke vandtætte. Hvor stort et problem det har været venter jeg med at afgøre til den er afkølet – jeg tror det gik. Tredie problem – den er ca. 1 cm høj. Det ligner overhovedet ikke det man finder af billede på nettet...

Til gengæld er den supernem at gå til, så der er plads til et par eksperimenter til.

Chapter 20

der skal nok være en separat til fisk

20.1 Lax på grønt

Det meste madlavning derhjemme er improviseret, og uden opskrift. Som regel går det godt. Undertiden går det så godt, at jeg bliver opfordret til at gentage successen. Og det er jo et problem - for jeg har sjældent noteret hvad det var jeg gjorde.

Forleden fik jeg lyst til fisk. Der var laks i Fakta. Og her efter jul og nytår ville vi nok ikke tage skade af noget mere grønt, og knap så fedt. Så:

Ingredienser:

- 3 peberfrugter
- 2 bundter forårløg
- 1 bakke champignon
- 1 bakke cherrytomater
- 3 fed hvidløg
- 1 courgette
- 4 skiver laks
- 3 dl hvidvin
- 1 sjat Pernod
- Olivenolie
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

Tomaterne skylles, og skæres i skiver. De lægges i bunden af et ildfast fad. Svampene renses og skæres i skiver, og steges (ret hårdt) i olie. Der krydres

med salt og peber. Svampene fordeles over tomaterne. Courgetterne skrælles let, skæres i ca $\frac{1}{2}$ cm tykke skiver, og steges i olie. Der krydres med salt og peber, og de fordeles i fadet over svampene. Forårløg renses og snittes. Hvidløg pilles og hakkes fint. Begge løg kommer på panden og steges. De fordeles i fadet over courgetterne. Peberfrugterne renses, skæres i strimler, der halveres. De steges let på panden med salt og peber. Og fordeles i fadet over løgene. Laksen placeres ovenpå grøntsagerne. Panden koges af med vin og pernod, og det hældes over laks og grøntsager. Det hele får ca. 20 minutter, eller til laksen er færdig, ved 200 grader.

Serveres med ris.

Jeg bestilte et navn til retten, men fik ikke rigtig noget. Så nu hedder det “Lax på grønt”

20.2 Laxetatar



20.3 Ærtefritter

Altså ikke fritter som i pommes frites lignende. Men en fritteret ærtemasse.

Godnatlæsningen i øjeblikket er The Flavour Thesaurus af Niki Segnit. Den har tidligere leveret en opskrift der er i fast rotation derhjemme i nørdborgen. Og nu skal det altså være fritterede ærter.

20.4 Forskellige slags kartofler

Vi skal have kartofler til. Men jeg har fået så utroligt mange kogte kartofler i min barndom at jeg ikke orker at servere dem for nogen, endnu mindre at skulle spise dem. Så. En oversigt over standardkartofler. Så her er min liste over forskellige måder at tilberede kartofler.

Ingen opskrifter. De kommer måske. For de fleste skal der stå "pommes" foran.

À la crème Allumette Anglaise Anna Au four Bonne Annè Bouillonkartofler
 Brunede kartofler Cannelure Carrées Château Cocotte Copeau Croquette
 Dauphine Duchesse Fermiere Fondantes Frites Galettes Gaufrettes Gratin
 Gratin (en minute) Hash brown Hasselback Kartoffelmos Kartoffelsouffle
 Lorette Lyonnaise Macaire Maître d'hôtel Noisette Paille Parisiennes Persillees
 Pont-neuf Purées Faffles Rissolées Rösti Saint-florentin Sautees Soufflees
 Spirella

20.5 Trykkoger risotto

Vi har en trykkoger. Men den bliver ikke brugt så ofte. Det bør der laves om på, for hele konceptet i trykkogeren er at ting går hurtigt. Og det har jeg ofte brug for, når alt det andet skal nås.

Min husband har en hobby, hvor han finder eksotiske opskrifter til mig på nettet. Det holder mig beskæftiget i køkkenet, så jeg ikke brokker mig over al den tid der bliver brugt på World of Warcraft. Ren win-win!

Og en af de opskrifter han fandt, handlede om risotto i trykkoger. Så det prøver vi:

- 700 gram champignon
- 950 ml kyllingefond
- 300 gram risottoris
- 3 små løg. Sådan ca. 150 gram i alt. Hakket.
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 1 pakke bacon, skåret i tern.
- 1½ dl hvidvin

- Smør, olie, salt, peber og parmasan

Baconen blev stegt i trykkogeren. Champignonerne blev renset, skivet og stegt med baconen. Der blev tilsat en spsk smør og en sjat olie, og svampene blev stegt til de først havde smidt vandet, og derefter optaget det igen. Giv dem et godt drys salt. Så kom lögene i, de blev stegt til de var klare. Hvidløgene blev tilsat og stegte med i et par minutter. Hvidvin hældt over, og kogt til det ikke duftede af alkohol længere.

Derefter kom risotto risene i. De stegte med til de begyndte at ligne små isterninger. Lidt gennemsigtige i hjørnerne. Endelig blev fonden hældt på, og trykkogeren lukket. Fuldt skrald på pladen.

20.6 Kandiseret frugt

Fra bogen “Farmacevtens andet Aar i Radio”.

Forbered frugtstykke. Druer, æblestykker, appelsin etc.

Fremstil en sukkerlage af 250 sukker, 1 dl vand, 1 tsk eddike og 1 tsk druesukker. Bring først sukker, druesukker og vand i kog, skum af og tilsæt eddike. Når lagen er kogt tilstrækkeligt ind - en dråbe af lagen dryppes i koldt vand - den skal blive sprød som glas.

Dyp hurtigt frugten i lagen og læg dem til tørre på et fad - smurt med olie eller smør.

20.7 Flødekarameller

Fra bogen “Farmacevtens andet Aar i Radio”.

- Kog 150 g sukker med 100 g fløde.
- Og 150 g sukker med 25 g smør til karamel.

Alt blandes og æltes. Hæld ud på et fladt fad, smurt med smør eller olie. Lad det stå nogle timer, og udskær i passende firkanter, drys med flormelis.

20.8 Frossen æbleskum

- 1 kg æbler (gerne med god syre)
- 1 bundt citronmelisse
- 1 økocitron
- 2½ æggehvide (pasteuriseret) Det skulle gerne veje omkring 100 g.

20.9 Brændt fløde

opr fra 27. august 2018

Jeg er rimeligt begejstret for ghee: Klaret smør, hvor proteinerne har fået lov at brune inden fedtet er hældt fra og sat på køl. Den brunede valle leverer nogle dybe nøddeagtige smagsnuancer, der giver lidt ekstra når der steges i smør. Og hvorfor steger vi i klaret smør derhjemme i stedet for i almindeligt smør? Fordi vallen bruner og brænder og ryger og udløser røgalarmen. Hælder vi den fra, har vi kun smørfedtet tilbage, og det kan holde til højere temperaturer end uklaret smør. Det gør det lettere at få brunet bøffen ordentligt uden at branke den.

Min mand har en hobby med at finde interessante opskrifter, som han så mener jeg skal lave. Og han faldt over denne her, som basalt set handler om det samme. I stedet for smør er det bare fløde. Og det er den samme proces vi ønsker - proteinerne skal gennem en maillardproces og blive brune. Kemien er lidt avanceret, men den kan fremmes ved at justere på pH i fløden. Det foreslår Serious Eats at man gør ved hjælp af bagepulver. Resultatet skulle blive en brun fløde med toner af nødder og karamel. Det lyder lækkert. Så det skal prøves.

Der er to grundlæggende veje. Sous vide og trykkoger.

Først sous vide:

Det var ikke helt let at få fløde i plastikposen. Jeg blandede en halv liter piskefløde med en kvart teske bagepulver, og smed det i fryseren i mindre portioner. Derefter var det ret let. Vandbadet blev varmet op til 82 grader, og så røg poserne i vandet i 24 timer.

Indholdet var pænt lysebrunt. Hvad det også var, var skilt. Den nu brændte fløde kom i gryden sammen med æggeblommer, sukker og vanille - så efter min standard vanilleis opskrift hvis du vil have detaljerne.

Alternativet var trykkoger.

Igen blev en halv liter fløde blandet med en kvart teske bagepulver. Fløden blev derefter hældt på henkogningsglas, der kom i trykkoger ved den høje temperatur i to timer. Efter glassene var kølet så meget af at jeg kunne håndtere dem, blev der lavet is af dem.

Farven på fløden var mere brun.

Og det færdige resultat? Isen baseret på den sous videde fløde var hårdere end den baseret på den trykkogte. Men smagen var ca. den samme. Måske lidt anderledes, men det kunne lige så godt skyldes den anderledes mundoplevelse fordi den smelte anderledes. Hvad det egentlig skyldes er et godt spørgsmål, men det må næsten skyldes at fløden skilte undervejs.

Konklusionen er derfor, at trykkogt fløde er ret godt. Lækre nuancer af nødder, lidt mørk chokolade og karamel. Men der er ingen grund til at have et vandbad til at stå og bruge strøm i 24 timer, hvis det kan klares på to timer i en trykkoger.

20.10 Barbecuesovs

Oprindeligt publiceret 27. august 2015

Vi skal have pulled pork i aften. Der har ligget en og hygget sig i fryseren i et stykke tid, og nu er den tøet op. Det bliver serveret som byg-selv-burgere, så opskriften er ret enkel i dag. Der trænger nemlig til at blive ryddet op, så der er andet at se til end at så i køkkenet hele dagen:

- 1 pulled pork
- Burgerboller
- 1 portion coleslaw fra Føtex
- Mayonaise
- Barbecuesovs

Den langtrukne gris varmes (overhældt med en smule bouillon), coleslawen røres sammen og burgerbollerne varmes. Det hele stilles på bordet med mayo og barbecuesovs.

Helt simpelt, men det er for let.

Barbecuesovsen bliver derfor hjemmerørt:

- 2 dl ketchup
- 150 g mørk muscovadosukker
- 4 spsk æblecidereddike
- 4 tsk soya
- 4 tsk sennep
- 4 tsk røget paprika
- 2 tsk chili
- Et par drys allehånde, kardemomme og ingefær
- 2 spsk vand

Det hele smides i en gryde og bringes i kog. Og sættes derefter på køl.

Mayoen bliver ikke helt hjemmelavet, men købeudgaven bliver justeret lidt.

- 3 dl mayonaise
- 1 tsk worchester sauce
- 1 tsk stærk sennep
- Et nip salt

Og så tager jeg en håndfuld bagekartofler, skærer dem i stænger, og steger dem i (rigeligt) smør på panden til de er gyldne og mørre.

20.11 Hollandaise sifon

Ikke afprøvet, så på eget ansvar!

Ingredienslisten er fra Brødrene Prices grund-hollandaise:

- 250 g smør
- 3 æggeblommer
- Saft af $\frac{1}{2}$ citron
- En skefuld fiskefond
- Salt og hvid peber

Personligt ville jeg nok nog skalere op til fire æggeblommer. Så skal der bruges 333 gram smør, en squeeze citron ekstra, og en teskefuld fiskefond mere. Men det er mest fordi jeg er bange for upasteuriserede æg, og fordi de pasteuriserede æggeblommer kommer i bægre af to styk. Og det der med at måle halvdelen af et bæger æggeblommer gider jeg ikke. Fremgangsmåde:

Klar smørret. Pisk æggeblommerne med fonden, og derefter (LANGSOMT!) det klarede smør i blommerne på vandbad. Smag til med citron, salt og peber. Hæld hele blandingen på en $\frac{1}{2}$ liters sifon, giv den et enkelt skud lattergas, og lad den stå en times tid i varmt (max 65 grader) vand.

Og forvent nu ikke at det kommer ud som en normal hollandaise, det er en skum vi laver her. Hollandaisen passer godt til fisk, men går også an til kylling.

Eftersom Hollandaisen er en af modersovsene, og basalt set grundlaget for Bearnaisen, vil det formentlig være et udemærket alternativ til den opskrift jeg tidligere har bragt på netop Bearnaise på sifon.

20.12 Fruit dumplings. Boulette, klump. Eller noget

Opr. fra 11. marts 2018

Hvad det hedder på dansk aner jeg ikke. Men på tjekkisk hedder det ovocné knedlíky. En sød dej, omkring noget frugt. Og så kogt. Det er underligt, men typisk tjekkisk.

NB: Denne opskrift er en jeg har haft med hjem fra Prag. Den trænger til at blive justeret, for der er noget galt. Den skal have noget mindre mælk for at være til at arbejde med. Jeg prøvede den her i weekenden, og der var løsningen at give den mere mel. Det bliver de mindre søde af, så næste gang er det mælken der justeres med.

- 15 g gær

- 40 gram sukker
- 1 nip salt
- 250 g mel
- 1 æg
- 250 ml mælk
- 8 gram vanillesukker
- 20 blommer, abrikoser, jordbær eller anden frugt
- 200 g smør
- 150 g flormelis

Gær, sukker og salt røres sammen, og blandes med mel, æg, mælk og vanillesukker. Der æltes. Lad dejen hæve i 45 minutter. Rul den ud og skær den ud i 20 firkantede stykker.

Rens frugten, fjern sten hvis der er nogen. Pak frugten ind i dej'en (gør dine hænder våde først, så går det lettere), og lad dem hæve yderligere 5-6 minutter.

Kog dem i rigelige mængder saltet vand i 8-10 minutter. Lad være med at komme for mange i vandet ad gangen. Ikke mere end en fem stykker.

Smelt smørret og hæld det over, og drys endelig med flormelis.

Man kan måske med fordel spare lidt på smørret, men klassisk tjekkiske opskrifter er designet efter at du skal have kalorier nok til at brydes i 5 meter dyb sne med en bjørn inden du skal ud og følde en skov.

20.13 Buffalo-crunch

Insekter skal der til!

Et lille knas til det søde køkken. * 100 gram frysetørrede buffalo-orme * 4 spsk sukker * evt. et krydderi. Ingefær, anisfrø eller lignende, efter hvad der passer med hvad de skal serveres til.

Varm sukkeret op på en pande med en sjat vand. Rør rundt og karamelliser.

Tilsæt ormene sammen med krydderiet, og rør videre. Når ormene er dækket af karamel, overføres de til bagepapir, og skilles ad med et par gaffler.

Brug dem til anretning af desserter, brownies, is-anretninger o.lign.

20.14 Mit surdejsbrød

fra 20. april 2020

20.15 Surdejsrester

Bent, vores surdej, er stadig ikke så livlig som de surdeje jeg ser på nettet. Men han er livlig nok, og selv efter en uge i køleskabet, skal han ikke fodres ret meget for at leve et glimrende brød. Altså bortset fra at jeg glemte at komme salt nok i. Altid veje salt!

Men hvad med resterne? Hver gang han fodres, hælder jeg det meste af ham i vasken. Ellers ender vi med helt enorme mængder Bent.

Lad os prøve at lave knækbrød.

250 g Bent (eller hvad du nu kalder din surdej) 125 g mel 60 g smør $\frac{1}{2}$ tsk salt
Tørrede krydderurter, olie og groft salt

Ælt Bent, mel, salt og smør sammen. Del dejnen i to, og form dem til firkantede plader. Sæt dem på køl en halv time.

Rul hver af pladerne ud til ca. $1\frac{1}{2}$ mm tykkelse, smør dem med olie, og drys salt og krydderurter ud over dem. Timian er godt! Skær dem ud i passende stykker. Vi har et pizzahjul der tages i anvendelse.

Prik alle stykkerne med en gaffel. Eller en prikrulle, som jeg var så heldig at få til jul.

Bag dem ved 180 grader i 20 til 25 minutter. Eller til de begynder at blive brune i kanterne. Vend gerne pladen efter 10 minutter, hvis din ovn (som vores) ikke giver helt jævn varme.

Køl af på bagerist - det går hurtigere, og de bliver sprødere når der er fri passage af luft omkring dem.

20.16 Simpel mad 2

opr fra 3. februar 2012

Det skal være let. Meget let. For klokken er som regel 17.30 når jeg kommer hjem. Kæresten har fri kl. 17, og er hjemme kl. 18. Og det er når indkøbslisten er i bund, og der ikke skal købes ind. Så maden skal være let, hurtig, og ikke kræve for meget. Og samtidig må den godt være god. Den letteste måde at skære ned på tiden er at bruge få ingredienser.

Denne opskrift har vi ikke prøvet endnu, men det ser godt ud. Den er ikke selvkompileret, og med fem ingredienser er den mere end dobbelt så kompliceret som peberfrugtkyllingen. Men den er stadig enkel at gå til. Opskriften er tyvstjålet fra Travel Through Food.

500 g kyllingelår, uden skind og ben, skåret i 2-3 skiver (hver) 5-6 fed hakket hvidløg $1\frac{1}{2}$ tsk tørret persille (her ville jeg være fristet af frisk, men det kræver

at vi får sat gang i et andet projekt) 1 spsk mel 1½ spsk olivenolie Salt og peber

Alt, bortset fra melet og olie, blandes sammen, og får lov at trække i et kvarter. Tilsæt mel, og rod godt rundt. Varm olien i en pande, steg kyllingerne til de er gyldne. De skal have 2-3 minutter på hver side, afhængig af tykkelse og varme. Server.

20.17 Mit surdejsbrød

oprindelig fra 20. april 2020

Danmark blev ramt af Corona-virusen. Eller Wuhan-influenzaen. Eller Covid-19. Eller hvad vi nu kalder den. Vi gik i lockdown. Næsten. Og jeg kom i kontakt med min indre Finne.

Fredag den 13. marts 2020 blev min lille surdej undfanget. Og her lidt over en måned senere, spytter den et nyt brød ud hver anden dag. For det smager godt, og derfor holder det ikke så længe.

Hvordan blev surdejen lavet?

2 dl mel blev rørt sammen med 2 dl vand, og efterladt i en plastbøtte på køkkenbordet. Låget lå løst på - så tabte hvidløg ikke endte i dejen, men ikke fast. Det er diverse bakterier og gærceller fra luften vi skal have ned i blandingen, så den kan gære.

Da det begyndte at boble, hældte jeg det meste fra, tilsatte 1½ dl mel og 1½ dl vand, og rørte rundt.

Efter en uges tid tog jeg det jeg ellers ville have hældt i afløbet, og hældte det i en skål. Den fik et par dl mel og tilsvarende vand, der blev rørt rundt. Og så ventede jeg et par timer, gav den 450 gram mel, og 3½ dl vand. Samt en teske salt. Der blev rørt rundt, og efter at blandingen havde stået på køkkenbordet et par timer, kom den i køleskabet natten over. Undervejs blev dejen foldet ind over sig selv en 4-5 gange. Dejen blev fordelt i klatter og smidt i ovnen.

Og det var virkelig ikke særlig heldigt. Det blev spist, men kun fordi jeg har giftet mig med en jyde der ikke bryder sig om at smide mad ud.

Derefter fortsatte jeg med at fodre dejen. Den fik undervejs vist en pakke gær, og fik besked om at hvis ikke den tog sig sammen, ville den blive hældt ud.

Efter yderligere en uge prøvede jeg igen. Lidt enklere denne gang. Overskydende surdej ud i skål, mel og vand. Vent en 3-4 timer til det bobler. 450 gram mel, 3½ dl vand, et par teskefulde sukker, en toppe teske salt, rør, henstil på køkkenbordet 12 timer, hældes i en stegeso (der har stået inde i ovnen mens den blev varmet op til 250 grader), låg på, ind i ovn, vent 20 minutter, låg af, temperatur ned på 200 grader, vent yderligere 15-20 minutter. Og vupti:

Jeg er blevet medlem af en surdejsgruppe på Facebook. Og de går meget viden-skabeligt til værks. Det her dækker fint behovet, og vi kan nu klare os gennem en alvorlig gærkrise, alene ved hjælp af vores lille surdej.

Der stadig ikke har fået et navn.

20.18 Molekylær gastronomi

Oprindeligt fra 20. juli 2011

Eller rettere, molekylær kogekunst, er en af de ting der hygges med derhjemme i køkkenet. Det kan være svært at forklare hvorfor det har stor nørdfærdi og er sjovt at bage chololadekage ved hjælp af en sifon og lattergas, så det vil jeg ikke prøve. Blot konstatere, at jeg synes det er besværet værd, og så kompenserer det for at jeg ikke har et rigtigt kemisk laboratorium at arbejde i.

Endelig er den slags en nødvendig del af arsenalet, når man ligger i køkkenkrig med lillebror, og han har adgang til flydende nitrogen.

Inspirationen kommer som regel fra denne blog: khymos.org, eller rettere, den samling af opskrifter manden bag, Martin Lersch, har lagt på nettet. Den kan hentes her. Det kan være vanskeligt at finde ingredienserne, men Inco forhandler Texturas-serien. Det kræver at man har et Inco-kort, så det har vi derhjemme

20.19 Sådan er det næsten – dagens køkkenprojekt

oprindeligt fra 3. april 2012

Kæresten har fødselsdag. Om en måneds tid, men fordi det der med at væreude i sidste øjeblik tilsyneladende er arveligt, er det nødvendigt at gå i gang med at punke for dato, ønskeliste, invitationer og ønsker til menuen i rigtig god tid. Jeg har været i gang de sidste to måneder, og nu begynder de fleste ting at falde på plads. Vi fik godt nok udvidet projektet for 1½ uge siden. Svogerens in spe, Martin, har fødselsdag ca. samtidig, og de plejer at holde fødselsdag sammen. Nu bor hele svigermekanikken i Jylland, så den fælles fødselsdag skal holdes i Røddovre. Det er et større logistisk projekt. Og jeg skal lave maden. Hvilket i sig selv er lidt af en udfordring, af to årsager. Dels er lejligheden ikke helt stor nok til 12 personer, det gælder både stuen og køkkenet. Dels er der visse forventninger.

Af uransalige årsager er jeg udråbt som den store mesterkok. Det er måske ikke så mystisk alligevel. Men det lægger et vist forventningspres. Også fordi jeg ligger i krig med lillebror, og han sætter nok et nyt niveau for kogekunst her på søndag.

Jeg føler det lidt ligesom Jason Ogg fra Discworld serien. Han er en rigtig god smed, han kan sætte sko på alt. Men det har en pris:

“He could shoe anything, could Jason Ogg. They’d brought him an ant once, for a joke, and he’d sat up all night with a magnifying glass and an anvil made out of the head of a pin. The any was still around, somewhere—sometimes he could hear it clatter across the floor. . . .

But that was the bargain—you shod anything they brought to you, anything, and the payment was that you could shoe anything. There had always been a smith in Lancre, and everyone knew the smith in Lancre was a very powerful smith indeed.’

Så denne dag i påskeferien bruges på at øve mig på at lave rillettes. Når jeg har fundet ud af hvordan jeg let får billeder på denne blog, kommer der en mere udførlig beretning.

20.20 Noget med majs juice

Uvist hvorfor mener (dele af) svigerfamilien, at jeg er den store bagermester. Det har man for at bage boller til dem en enkelt gang.

Men så må der hellere leves op til det. Næste bageprojekt bliver efter denne opskrift:

190 g æg 20 g æggeblommer 80 g sukker 1,5 g salt 75 g majs juice 40 g smeltet smør 30 g mel

Æggene, i deres respektive inkarnationer piskes sammen, resten af ingredienserne tilsættes og piskes.

Blandingen sis og hældes på en flødeskumssifon, og der skydes to doser lattergas på.

Der sprøjtes dej ud i $2\frac{1}{2}$ dl beholder (plast), den sættes i mikroovnen ved 900 W i 40 sekunder. Gentag til al dej er brugt.

Opskriften kommer fra “Texture”, der kan downloades på den norske molekylær gastronomiske blog Khymos.org.

20.21 Karamel æbler

En opskrift fra det gamle DDR. Hentet på DDR museet i Berlin. Og de havde den fra “Kuchen, Torten und Gebäck” fra 1971. Udgivet på “Verlag für die Frau”. Jeg ved ikke om det i dag betragtes som meget misogynt, eller meget progressivt, at der var et forlag for kvinder.

Anyway:

60 g sukker 2 spsk honning næsten 250 ml vand saften af en citron 4 store madæbler 120 g mel 2 spsk sukker 1 nip salt 2 æg Olie Flormelis.

80 g sukker, honning, 125 ml vand, og citronsaft blandes, og koges ind til en halvtyk sirup. Skræl æblerne, og skær i kvarter - læg dem i siruppen.

Tag kaserollen af varmen, og lad den stå i 1 time - vend æblerne regelmæssigt.

Imens sigtes melet med salt, og blandes med 2 spsk sukker samt æggeblommerne. Tilføj 125 ml vand, og rør sammen.

Pisk æggehviderne, og fold dem ind i dejen.

Fjern æblerne fra siruppen, og lad dem dryppe lidt af. Dyp dem i dejen, og kog dem i olien til de er brune og sprøde. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir, og drys med flormelis.

20.22 Ting fra weekendavisen

<https://www.weekendavisen.dk/kultur/pasta-a-la-tiktok> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/spis-paris> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/maizena-alkymi> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/kunsten-at-klare-kikaerterne> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/saucernes-laerling> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/sodavand> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/aeggekogeriet> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/ben-med-et-hul> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/honninghjertets-forbandelse> <https://www.weekendavisen.dk/kultur/creme>

Chapter 21

Lidt mere teoretisk

21.1 Sifon forsøg

Et rygte løber. En hurtig måde at trække smag ud af ting, og ind i alkohol, skulle være at bruge en sifon. Fremgangsmåden skulle være:

Tag nogle halve jordbær, og hæld dem i sifonen. Hæld neutral vodka oven i. Skru låget på, giv den et skud lattergas, ryst, vent et par minutter. Udløs trykket og si jordbærrene fra. Og så skulle vodkaen smage temmelig meget af jordbær. Mere end hvis de bare havde ligget i vodkaen. Om det virker, aner jeg ikke. Men det skal testes.

21.2 Sifontip

Ikke en egentlig opskrift, men et lille trick man kan lave med en sifon.

Pil kernerne ud af et granatæble, og hæld dem i sifonen. Giv sifonen et skud CO2, ikke den lattergas man normalt bruger til flødeskum og de fleste andre sifonopskrifter. Stil sifonen i køleskab et par timer, og brug kernerne som drys på isen eller i salaten. De prikker nu med kulsyre.

Ikke noget stort trick, men et lille fif til at løfte de i forvejen lækre granatæblekerner. Lad CO2 patronen blive siddende på. Ideen er at skabe så højt CO2-tryk i sifonen som det nu kan lade sig gøre, så kernerne optager kulsyren.

21.3 Svampe

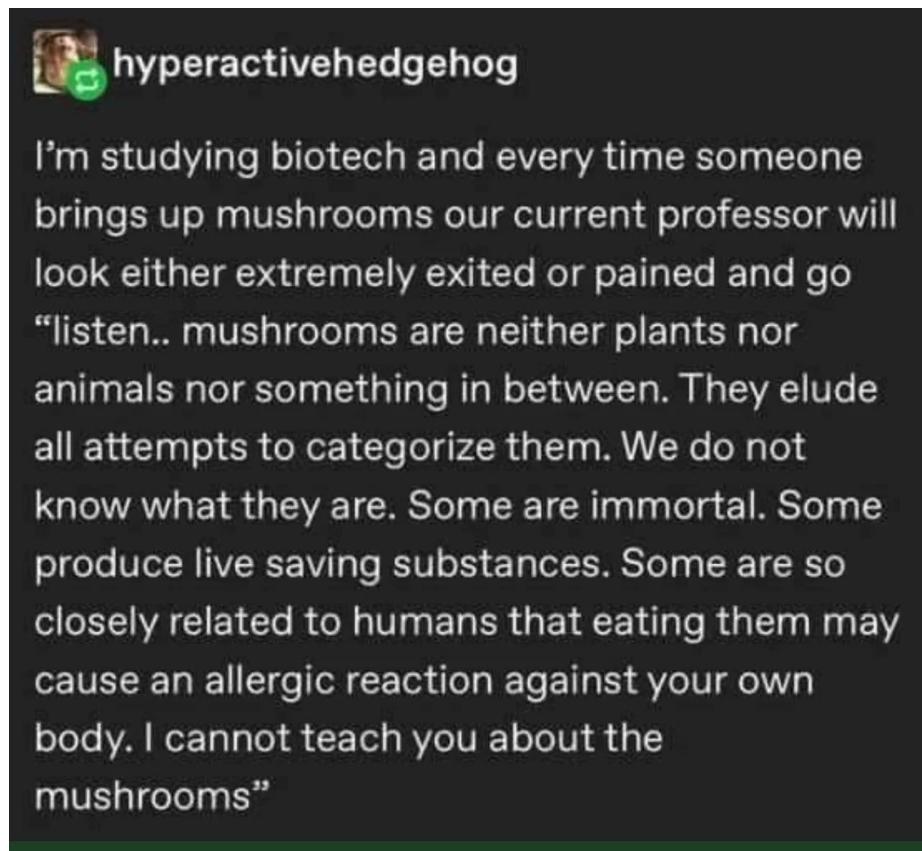
Noget af det magiske ved svampe er deres indhold af frie aminosyrer. Især glutaminsyre. Når den nedbrydes under tilberedningen, får vi på helt naturlig

vis 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 mundfylde - 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:



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 generelt 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, mørkler, shiitake 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 steger 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 mørkler, 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.

21.4 Hvor meget salt i kødbollerne?

1 gram salt pr 100 gram kød.

Du kender problemet. Du skal lave kødboller til boller i karry. Der skal selvfølgelig salt i. Men farsen indeholder både råt hakket kød og rå egen, så du har ikke lyst til at smage på den.

Der er to veje. Rør farsen, og steg en lille prøvefrikadelle (eller kog den). Er den ikke salt nok, rører du mere salt i farsen og prøver igen.

Eller også finder ud ud af hvor meget salt der skal i farsen, og kommer det i.

Svaret er: 1 gram salt pr 100 gram kød.

21.5 Kunsten at lave is

Noter fra weekendavisen - ved Ole G. Mouritsen.

Kunsten består i at sikre at der kun er lidt frit vand i ismassen, så der ikke dannes iskrystaller der er større end 7-10 mikrometer.

Han foreslår at isen laves ved at æg og sukker piskes sammen til luftig æggesnaps. Mælk og fløde varmes op til 90 grader, og piskes sammen med æggene under opvarming. Temperaturen skal ikke højere end 82 grader.

Det tager tid at legere. Hvis man gør det for hurtigt, bliver ismassen for tynndflydende. Hvis temperaturen er for høj, bliver isen grynet, fordi proteinerne koagulerer.

Mælkekedtet sætter sig på overfladen af luften og stabiliserer luftboblerne sammen med proteiner fra mælk og fløde. Det er hvad der giver en kremet og luftig mundfølelse. Derfor er det svært at lave is af mælkeprodukter med lavt fedtindhold.

Man kan til sætte emulgatorer og andet godt for at stabilisere luftboblerne. Bl.a. lecitin. Isen kan også blive mere blød og kremet hvis der til sættes glukosesirup.

Jo hurtigere nedkøling/frysning, under jo mere omrøring, jo bedre. For langsom nedkøling kan føre til at fedtstoffet klumber sammen.

Man kan til sætte 0.02% carrageenan - der bidrager til at sikre en langsom smelting. Det giver også en særlig mundfølelse ved lavt fedtindhold- og er blandt andet det der holder fedtfattig mayo sammen. Carrageenan nmedvirker til at isen smelter langsommere når den tages ud af frysen

Chapter 22

omregninger og mængder

Ved kogning af pasta er reglen:

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

22.1 US- til civiliserede mål

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

22.2 Volumen/vægt

22.2.1 Generelt

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

22.2.2 Specifikke

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

22.3 Mængder

22.3.1 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!

Chapter 23

Menuerne

23.1 Confiteret and og pommes sarladaises

opr. udgivet 5. februar 2013

Kæresten har det hårdt i denne uge. Mest fordi jeg har det hårdt, med arbejdsdage der starter lidt over 7 og slutter lidt i 21. Der er kun tre dage tilbage i ugen, bortset fra dagen i dag, der trækker som ud fordi chefen vil have lavet et stort og bøvlet 3D-print. Anyway, han har det ikke let, for hans kæreste står meget tidligt op, og kommer meget sent hjem. Og er ret slidt. Så på lørdag, når ugen fra helvede er overstået, skal der soves længe. Og så skal der kræses lidt om ham. Vi har haft en dåse konfiteret and stående et stykke tid. Jeg faldt over den i Inco, og nu skal den bruges. Anden selv skal bare graves ud af dåsen, og på panden en ti minutters tid ved meget høj varme. Jeg håber at der er masser af fedt i dåsen. Det er nemlig en af de nemme måder at pifte kartofler op til et højere kulinarisk niveau. Steg dem i andefedt og hør ænderne synge. Det bringer os til tilbehøret. Når nu vi står med store mængder andefedt, er det oplagt at lave pommes sarladaises. Det er også det de franske bistroer foretrækker at servere til konfiteret and. Kartoflerne skrælles, og skæres i skiver. Sådan et par millimeter tykke. Det kan gøres i god tid, læg skiverne i vand i køleskabet. Så får man også det værste stivelse af dem. Varm andefedtet op, og hæld kartoflerne i. De skal være tørre! Steg dem i gryden med 3/4 spsk salt, til de er dækket af fedt. Skru ned for temperaturen og steg dem færdig, indtil de er gyldne og mørke. Det tager en 20-25 minutters tid. Vend kartoflerne regelmæssigt. Skyl og hak et bundt persille, og knus to fed hvidløg. Rør persille og hvidløg i kartoflerne når de er færdige. Server store mængder fransk rødvin, og måske en lille salat. Salaten er mest til pynt.

23.2 51 års fødselsdag

20. juni 2025

Der er koncert dagen efter, så det skal være lidt afdæmpet, og restauranten må derfor vente til en anden dag.

Anyway, Knudsen går i køkkenet igen.

<https://www.valdemarsro.dk/laksetatar/>

Bøf, kartofler med bacon, parmasan og trøffel. Syndige kartofler Ærter med grønne asparges. Whiskey beurre blanc

Tarte tatin med pærer i stedet for æbler. Og vanilleis.

23.3 Blomsterbryllup

Så har vi været gift i fire år.

Dagen er præget af Corona-pandemien. Så vi sidder herhjemme. Dele af menuen er derfor knap så fancy som jeg ellers ville have skruet den sammen.

Forret:

Hummersuppe. Blot fra frost. Med ristet, hjemmebagt surbrødsdej. Og spædet op med en (meget) lille squeeze piskefløde.

Hovedret:

Côte du Boeuf. Kartoffelkuber, mørkelsovs og en let nedskaleret “den gode kones ærter”. Som i: Ingen hjertesalat.

Dessert:

Crêpe Suzette med vanilleis. Hjemmelavet.

Hertil portugisk hvid- og rødvin. Og hjemmelavet limoncello til desserten.

23.4 Menu - til en månedsdag

Vi er håbløse. Ikke nødvendigvis håbløst romantiske. Men efter 7 år og 5 måneder; markerer vi stadig månedsdage. Det hjælper ikke at vi blev gift på en sådan. Så månedsdagen for hvornår vi officielt blev kærester, er søreme også månedsdagen for hvornår vi blev gift. Engang imellem tror jeg vores venner er lidt trætte af os. Deres koner og kærester får i hvert fald (nogle af dem) urealistiske forventninger til hvordan et parforhold skal fungere. Det er selvfølgelig fordi de kun ser opdateringer om hvordan vi forkæler hinanden den 30. i hver

måned, og ingen om den løbende debat om hvor meget der bør støvsuges. Og ja, det er også et issue når det er to mænd der deles om støvsugeren...

Anyway, lige om lidt er det den 30. september. Der har vi været kærester i 7 år og 6 måneder. Og gift i 1 år og 5 måneder. Det må jo markeres. Husbonden er til noget kortræning det meste af dagen, så jeg har god tid til at gå i køkkenet hele dagen, og forhåbentlig levele noget god mad når han kommer hjem.

Men hvad skal menuen så være?

Til forret: Selleri-remoulade.

Jep. Husbonden bryder sig normalt overhovedet ikke om selleri. Men et par udgaver kan laves, uden at det er skilsmissegund.

Selleri-remoulade prøvede vi i Paris tidligere i år. Og det lød som om det var spiseligt.

Det er ret enkelt:

1 kg knoldselleri 20 g mayonnaise 2½ spsk dijon sennep 1 tsk salt 2 spsk citronsaft Peber

Knoldsellerien skrælles, og skæres i småstykker. Sådan ca. som tændstikker. Sellerien vendes med mayo, sennep, citronsaft. Og smages til med salt og peber.

Mayonaisen er naturligvis hjemmerört. Det skræmmer mange. Men det er der ingen grund til! Opskriften er så enkel som det kan blive:

Mayonaise 2 æggeblommer 3 dl rapsolie 2 spsk dijon sennep Salt Æblecidereddike

Æggeblommerne piskes voldsomt med salt, sennep og en sjat eddike. De skal være tykke og hvide. Dernæst tilsettes olien. Dråbevis i første omgang, senere i en tynd stråle. Fortsæt med at hældeolie i til mayoen er tung og skælver. Basalt set til det ligner mayo. Smag til lidt med mere fint salt og eddike.

Der er to små tricks. Olien og æggeblommerne skal have samme temperatur. Så stil dem på køkkenbordet en times tid eller to inden du går i gang. Brug en neutral olie. Den må godt være god, men lad dig ikke friste til at bruge den dyre olivenolie. Det giver en kedelig smag i mayonaisen.

Hovedretten:

Der er god tid. Så det skal være noget der står og hygger sig længe i gryden. Svinekæber er altid et hit. Kartoffelmos - med parmasanost. Perleløg. Råsyltede rødbeder. Og en portvinssauce.

Opskrifterne er lidt på slump. Når jeg er i det salte køkken følger jeg sjældent opskrifter helt præcist.

Braisserede svinekæber 10 svinekæber 1 liter porter 1 dl balsamicoeddike 2 løg. Eller tre hvis de ikke er så store. 3 fed hvidløg 3 gulerødder. Eller fire. Gulerødderne giver sødme, så pas på med at give for mange. 4 laurbærblade 2

stk stjerneanis 3 kviste rosmarin 1 helt bundt timian 8 peberkorn Rigeligt smør
Salt

Puds kæberne af for sener, gnid dem med salt. Og smid dem i køleskabet. Det gør jeg klokken tidligt, de tager ikke skade af at ligge i 12 timer - men så tidligt står jeg dog ikke op. Steg kæberne i masser af smør - brug gerne en støbejernsgryde, og sørg for at de får god varme, så de får stegeskørpe. Sauter løg, hvidløg, gulerødder og laurbærbladene. Du har selvfølgelig skrællet, pillet og hakket på forhånd. Hæl balsamicoen i, og kog en smule ind. Alle andre ingredienser hældes i gryde, og der tilstsættes vand til kæberne er dækket. Sænk varmen - helt ned til at gryden kun akkurat er i kog, og lad det hele simre i fire timer. Fisk kæberne op, filtrer braisseringsvæsken. Tag et par dl fra til senere brug, og kog resten ind. Sådan ca. til sirupskonsistens. Vend kæberne i lagen, og varm dem igennem.

Kartoffelmos - med parmasan Kartofler Smør Fløde Parmasanost (revet) Hvid peber Muskatnød (revet)

Det gider jeg ikke udspense. Men riv parmasanen før du går igang med at mose kartofler. Der skal forholdsvis meget i, og mosen skal helst ikke blive alt for kold, mens du står og fumler med rivejern og ost. Det er også et godt trick at smelte smørret i floden, så man ikke hælder kolde ting ned til kartoflerne. Af hensyn til anretningen, skal mosen ikke være for lind.

Glaserede perleløg 2 glas perleløg 2 dl sukker 25 gram smør

Samme princip som brune kartofler. Smelt sukkeret til en mørk karamel, tilstæt smør, rør godt rundt. Tilsæt perleløgene. Og rør godt rundt. En vigtig pointe her: Sørg for at løgene er dryppet godt af. Rigtigt godt. Jo mere vand der er på dem, jo sværere er det at få karamellen til at hæfte.

Råsyltede rødbeder 5 rødbeder - lidt afhængig af størrelsen 2 rødløg 2 dl balsamicoedike 2 dl vand 1 spsk sukker 5 peberkorn 1 laurbærblad 3 spsk olivenolie

Kog eddiken, vand, sukker og krydderier sammen. Lad lagen køle helt af. Skræl rødbederne. Fortsæt med at skrælle dem i lange, tynde flager. Kartoffelskrællerne er udemærket til formålet. Smid dem i iskoldt vand. Pil rødløgene, og skær dem i meget tynde ringe. Et mandolinjern er godt, hvis ellers du orker at gøre det rentbagefter. Bland løgringe, rødbedestrimer (lad dem dryppe godt af), lagen og olivenolie sammen, og lad det hygge sig i køleskabet et par timer.

Portvinssauce 2 dl braisseringsvæske fra kæberne 5 dl god kalvefond 3 dl portvin

Portvin og kalvefond (brug bare Oscars fra pulver. Den er faktisk ret god), koges ind. Det kan du gøre i god tid, når kæberne er nået dertil hvor du har et par dl braisseringsvæske, tilstætter du dem, og koger ind til du synes konsistensen er rigtig. Den skal være ret tyk.

Anretning

De store, pæne, tallerkener i vores stel kommer på bordet. En kæbe, en klat kartoffelmos i en madring. Jeg har nogen hjerteformede ringe jeg vil prøve at

bruge. 5-6 strimler rødbeder og et par løgringe. En spiseskefuld perleløg. Og så lidt af portvinssaucen anrettet på den der fancy måde i en stribé der gør sig godt på hipstergram. Hertil en god rødvin.

Dessert:

Her går vi efter en lille symfoni af is. Symfoni fordi det lyder fancy. Is, fordi jeg har et par opskrifter der skal testes og udvikles lidt på. Og fordi det er lidt tid siden jeg sidst havde ismaskinen i sving.

Rosenpeberis Jordbær Chokoladeis

Og det er nok bare det.

Rosenpeberis

Rosapeber, rosenpeber, lyserød peber. Uanset hvad du kalder det, er det faktisk ikke peber. Det er et bær fra den peruvianske peberbusk, der altså ikke er i familie med egentlig peber. Men det smager lidt af peber.

Sådan ser de ud - du kender dem godt

Nu tænker du måske - peberis?! Det kan da virkelig ikke være godt. Men det er det faktisk. Det bliver aldrig en is man sidder og kører ned i store mængder. Det er en variant, der skal serveres sammen med andre slags is, for at give et eksotisk pift. Alene er den for meget. Sammen med andet er den god. Denne gang bliver det lidt et forsøg. Første gang jeg prøvede, brugte jeg en opskrift der dels gav for meget is (i forhold til størrelsen af vores ismaskine), dels var for stærkt pebret. Så denne gang bruger jeg min standardopskrift, og 7 gram rosapeber.

150 Sukker 2 dl sødmælk 5 dl piskefløde 8 æggeblommer 7 gram rosapeber

Sødmælken bringes i kog med peberkornene, tages af ilden, og trækker 10 minutter.

Dernæst hældes alle andre ingredienser i gryden (piskefløden først, så temperaturen bringes ned), og der varmes op til ca. 80 grader under omrøring. Dernæst passeres det hele gennem en sigte, hældes på ismaskinen (efter at være kølet lidt af). Og når ismaskinen er færdig, ryger det i fryseren og stivner helt.

Jordbær 250 gram jordbær - jeg bruger bare de frosne 75 gram sukker $\frac{1}{2}$ stang vanille 4 æggeblommer 1 dl sødmælk $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde

Vanillestangen flækkes, og kornene skrabes ud. De fordeles i halvdelen af sukkeret.

Den anden halvdel af sukkeret kommer i gryden sammen med den flækkede vanillestang og jordbærrrene. Det koges op, og simrer i et par minutter. Blandingen får en tur med stavblenderen, og moses gennem en sigte, så jordbærkernerne - de fleste af dem, sorteres fra.

Resten af sukkeret (det med vanillekornene), æggeblommerne, fløden og mælken hældes i en anden gryde, og varmes op til ca. 80 grader. Nu har vi noget der

ligner en creme anglaise. Jordbærpureen røres i cremen. Efter den er kølet af, kommer den på ismaskinen, og derefter i fryseren.

Chokoladeis

Jeg har en pæn sjat lys belgisk chokolade af god kvalitet. Men der er lige i underkanten til at gå i gang med at lave fyldte chokolader. Så den kommer i isen.

Her kører vi igen standardvanillieis opskriften - igen uden vanille. Jeg tilsætter efter cremen er blevet siet, et par gode håndfulde chokolade til den, og rører godt rundt. Hvorefter den kommer på ismaskinen og derefter i fryseren. Da chokoladen er sød - skærer jeg lidt ned på sukkermængden i opskriften.

- 100 gram sukker
- 2 dl Sødmælk
- 5 dl Piskefløde
- 8 æggeblommer
- 160 gram lys chokolade

Alle ingredienser bortset fra chokoladen hældes i en gryde og varmes langsomt op til 80 grader under omrøring. Ismassen køres gennem en sigte, og chokoladen tilsættes. Den chokolade jeg har stående kommer i små tabletter. Ellers havde jeg hakket den fint, for at få den til at smelte hurtigere i den varme ismasse. Der røres grundigt, og ismassen hældes på ismaskinen. Den kvikke trafikkanin kan nu godt regne resten af processen ud.

Det kan godt være der går lidt pyntepia i det når den anrettes, men det bliver basalt set en kugle af hver på en asiet, og så på bordet.

23.5 Nytår 2020

Det har lige været nytår - det mærkligste længe. I stedet for vores normale nytårsplaner, sad vi bare os to derhjemme. Så der skulle ske lidt ekstra, og vi startede med et par små hapsere til dronningens nytårstale.

Jeg aner ikke hvad de hedder. Men et forslag kunne være skinke på bearnaise og smørged i grønt. Eller noget. Godt smagte de. Dog skulle smørgederne have været en tur i ovnen for at blive lune. Eller være bagt umiddelbart før de kom på bordet.



Smørgederne er de letteste. En skive gedeost fra en gederulle. Placeret oven på en firkant butterdej. En lille teskefuld grøn pesto oven på osten. Pakkes ind i butterdej, bages i ovnen ved 200 grader i ca. 7 minutter. Hold øje med dem!

Skinken på bearnaise er sådan set også ret lette, men der er flere ingredienser. Flødeost røres med lidt sød senne og friskhakket estragon. Det smøres på en lille kiks. Jeg havde valgt "dark sky" kiksene fra Bisca - de laves på Møn, hvor vi holdt sommerferie i dette pestår. Og de var lidt for store. Gå efter noget der er lidt mindre, for de bør spises i en mundfuld.

Serrano skinke skæres i passende stykker og anrettes oven på kiksen, og der placeres et par blade frisk estragon ovenpå. Nam!