

Nusses kogebog

Christian Knudsen

2023-03-26

Contents

1	Welcome	5
1.1	Learn all about Bookdown	6
2	Sovsene	7
2.1	bærnæse	7
2.2	andre sovse	7
3	Vildt	9
3.1	Kanin	9
4	Lam	11
4.1	LAMMEKØLLE	11
5	Retter med kylling	13
5.1	pollo orzo	13
6	preservationerne	15
6.1	Æblesmør	15
7	Pasta	17
7.1	Pasta al Dante	17
8	Ko	19
9	Sovsene	21
9.1	bærnæse	21
9.2	De andre sovse	21
10	kondimenterne	25
10.1	Trykkogerketchup	25
10.2	skalottemarmelade	25
11	Specialiteterne	27
11.1	Konfiterede hvidløg	27

11.2 Saltede æggeblommer	27
------------------------------------	----

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.



1.1 Learn all about Bookdown

The best way to learn more about bookdown is from Yihui Xie himself. You can read his book *bookdown: Authoring Books and Technical Documents with R Markdown* or watch his webinar introducing bookdown.

Chapter 2

Sovsene

2.1 bærnæse

2.2 andre sovse

Chapter 3

Vildt

3.1 Kanin

3.1.1 Forloren gedegryde.

Nej, der er ikke ged i. Men når de rer 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 tilsættes, og får lidt varme. Gryden koges af med en sjat sherry, og fløde, kyllingefond og/eller mælk tilsættes. Jeg gav den $2\frac{1}{2}$ dl fløde, der var ikke så meget kyllingefond tilbage i skabet, så der blev suppleret 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 jævnes med en melbolle, og smag til med salt, peber og lidt mere sennepspulver.

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



Figure 3.1: Not a goat

Chapter 4

Lam

4.1 LAMMEKØLLE

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 lammekølle

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

Køllen snøres med bomuldstråd.

Kartoflerne skrælles eller skrubbes, skæres 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 bøttesalat går godt hertil – det knækker lige den fede smag fra lammet og osten.

Chapter 5

Retter med kylling

5.1 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.

Chapter 6

preservationerne

6.1 Æblesmør

2487 gram æbler, skrællet, og kernehus fjernet

1,2 l vand 3 stjerneanis

Koges til mos.

Mosen paseres gennem sigte - vi skal af med stjerneanisen. Der skal arbejdes.

Mosen over i en ren gryde/sauterpande eller lignende. Kog sammen vanilje (3 stk pulver) 3 kanelstænger og lad det simre. Roligt. Under låg. 1½ til to timer til det bliver mørt og tyk.

Jeg fik X dl ud af det.

Chapter 7

Pasta

7.1 Pasta al Dante

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 overmenneskelig 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

Chapter 8

Ko

Ko-opskrifter.

Chapter 9

Sovsene

Hvorfor er billedet der ikke? Kaninen er der!

Den skal laves til noget egen grafik.

9.1 bærnæse

9.2 De andre sovse

9.2.1 steaksovs:

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

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

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

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

Går også godt med andet - eg fisk.

9.2.2 Pebersovs

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

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

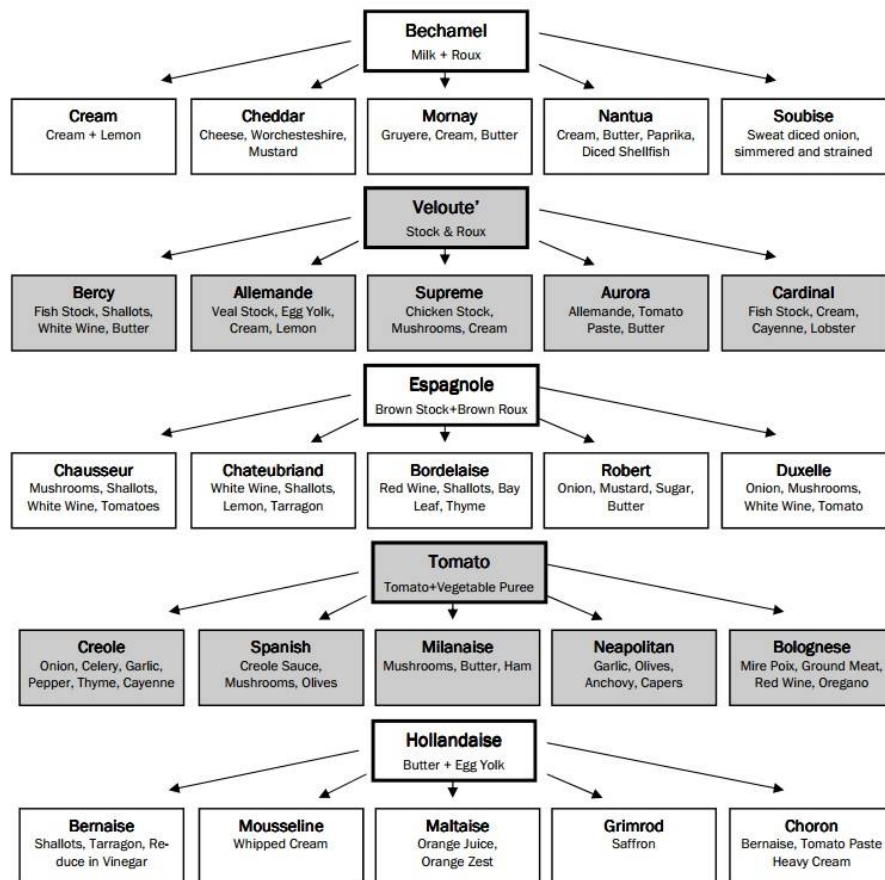


Figure 9.1: sovsene

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

tilsæt whiskey og fløde - kog et minuts tid ekstra.

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

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

9.2.3 BALSAMICO SOVS

2 spsk rørsukker 2 spsk balsamico eddike 1½ dl kalve eller kyllingefond 2½ dl piskefløde Salt, peber, lidt maizenajævner Smelt sukkeret, rør eddiken i. Rør fonden i til sukkeret er opløst. Rør piskefløden i, kog igennem. Juster tykkelsen med lidt maizena, og smag til med salt og peber.

Chapter 10

kondimenterne

10.1 Trykkoger-ketchup

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 hvidlødspulver 2 g sellerifrø 10 g dijonsennep 15 g honning 80 g rosiner 1/4 zittauerløg 85 ml æbleeddike 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 trykkogeren.

Mos tomaterne nok til at væsken når op på trykkogerens minimumsbehov bring trykkogeren 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. Smadr blandingen med stavblender - passer gennem sigte.

10.2 skalottemarmelade

Ikke en sovs - skal flyttes

giver 1½ kop Neutral olie 2 pund 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)

Chapter 11

Specialiteterne

11.1 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

11.2 Saltede æggeblommer

Fyld et par centimeter fint (IKKE groft) salt i en bønne. 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.