

Risotto

m. jomfruhummer, svampe, parmesanflage og et ”pift” af Asien

Ingredienser:

150 g risottoris
100 g fint hakket skalotteløg
10-20 g finthakket ingefær
Olie
1 dl hvidvin
1 l. (ca.) grøntsagsbouillon

8-10 stk. jomfruhummerhaler
250 g mix svampe

100 g (ca.) parmesan
Smør
S + P

1 bt. ”pift” af Asien*

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

Fremgangsmåde:

Klargør svampe (rens og skær i passende stykker) og jomfruhummerhaler (pil, rens og læg på tørt stykke) Svampe ristes af på pande ved høj varme med en anelse olie, krydres med S + P, halerne ristes ligeledes af ved høj varme på pande med en anelse olie, krydres m. S + P. dette gøres mens risotto simrer skønt i jeres gryde. Stilles til side indtil anretning.

Risotto: Sauter de fint hakket løg og ingefær af i lidt olie (det må ikke tage farve) tilsæt risene og sauter videre indtil risene bliver klare. Tilsæt hvidvin og kog ind under låg, tilsæt herefter bouillon lidt ad gangen og kog fortsat ind under låg ved medium varme. Når risene har suget bouillon, tilsættes mere og processen fortsætter til risene er møre. Herefter tilsmages med S + P, fint revet parmesan og lidt smør. Til sidst vendes vores ”paste” i risottoen sammen med næsten alle svampene og halerne.

Parmesanflage: Fint revet parmesan lægges i tyndt lag på bagepapir på bageplade i to små cirkler (8-10 cm i diameter) bages i varm ovn ved 180 gr i 5-10 min til de er gyldne. Tages ud og sættes til side til anretning. Dette gøres mens vi tilbereder risotto.

Anretning:

Risottoen anrettes i dyb varm tallerken, toppes med resten af svampe og haler, pyntes med parmesanflage. Serveres straks og velbekomme 😊

Grillet steak

m. asparges, nye kartofler, persille og sauce bearnaise

Ingredienser:

2 stk. rib-eye steak

300 g (ca.) nye skønne danske kartofler

4-6 stk. (ca. ½ bdt.) grønne asparges

1-2 fint hakket rødløg

1 bt persillepesto*

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

Sauce bearnaise:

250 g smør

4 stk. past. æggeblommer

Essens*

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

½ bdt. frisk estragon

S + P

1 pt brøndkarse

Fremgangsmåde:

Bøfferne grilles af ved skøn kraftig varme i åben grill, steges til de er medium (eller hvad I nu ønsker 😊) og krydres med S +P. Trækker 3-4 min inden anretning.

Kartoflerne ordnes og koges i letsaltet vand (koger 7, trækker 7) vandet hældes fra kartoflerne 😊 og afkøles. Kartoflerne sættes på spyd (5-6 stk. på hver) og resten skæres i passende stykker og bruges sammen med de grønne asparges. Kartoffelspyddene grilles sammen med bøfferne og vendes i lidt af persillepestoen inden anretning, krydres evt. med lidt flagesalt.

Aspargessalat: De grønne asparges ordnes (enden knækkes af og de skylles), de blanches i letsaltet vand, afkøles i iskoldt vand, aftørres og skæres herefter i stykker på 2 cm. De vendes med de fint hakkede rødløg, kartoflerne og persillepesto. Stilles til side indtil anretning.

Sauce Bearnaise: Smørret smeltes ved svag varme, stil til side og lad valen falde til bund. Hæld evt. smørret over i en lille kande (så er det nemmere at hælde fra når det skal piskes i æggene) og stil lunt.

Pisk æggeblommer med et par spsk. vand og et par spsk. essens i en lille kasserolle, pisk æggene over svag varme til en luftig, cremet konsistens (man skal se spor af piskeris i æggemassen) **PÅ MED VARMEN!!!!** Når æggene er legeret op, piskes den lune smør i lidt ad gangen, sørg for at smørret er pisket ind i massen før I tilsætter mere (stille og rolig men kvikt og piskende 😊) smag til med lidt fint salt, peber, hakket estragon og evt. mere essens. Man kan evt. tilsmage med til citronsaft og en anelse cayennepeber. Server straks.

Anretning:

Anret aspargessalaten midt på en dejlig lun tallerken, placer steaken på salaten, læg spyddet på sned og pynt med brøndkarsen. Server saucen a part. God appetit og nyd i fulde drag.

Chokoladefondant

m. friske jordbær, koldskålscreme og brunet hvid chokolade

Ingredienser og fremgangsmåde:

Chokoladefondant* (4 pers.)

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

2 æg
1 æggeblomme
35 g sukker
110 g mørk chokolade
110 g smør
15 g mel

Smørret smeltes og hældes over den hk. chokolade, det røres til homogen masse. Æg, blommer og sukker piskes hvidt og skummende. Vend chokolademassen i ”æggesnapsen”, samles sigt melet i og vend rundt. Hældes i smurt lille alu-form, stil på køl et par timer. Tages direkte fra køl og sættes i varm ovn ved 200 gr og bages 8-12 min. Den skal ”kun” bages til den er flydende i midten. Den ”trækker” et lille minut og anrettes.

Koldskålscreme m. hvid chokolade* (10 pers)

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

30 g æggeblommer
15 g sukker
65 g mælk
75 g piskefløde
3 blade husblas
250 g hvid chokolade
250 g kærnemælk
175 g piskefløde

Bring mælk og fløde i kog. Pisk æggeblommer og sukker sammen, hæld lidt af den kogende mælk/fløde over æggemassen mens der piskes, hæld tilbage i resten af mælk/fløde og varm op under konstans piskning til ca. 65 gr. Smelt den udblødte i cremen og hæld cremen over den hvide chokolade. Lad det stå 1 minut og saml det med en stavblender, tilsæt kærnemælk. Vend den let piskede fløde i blandingen. Sættes på køl til den har sat sig (kan sagtens laves dagen før) og tages frem ved anretning.

Brunet hvid chokolade*:

Tilberedt & klar i SuperBrugsens JA TAK tilbud

200 g hvid chokolade

Smelt den hvid chokolade i en gryde under konstant omrøring med en dejskraber, rør, smelt, rør, smelt, rør, smelt til det har taget farve og blevet flydende igen. Pas på det ikke brænder. Hæld det ud på et stykke bagepapir og stil det køligt. Skær det i passende stykker inden anretning.

Friske dejlige danske jordbær

250 g skønne danske jordbær 😊

Orden jordbærrene, skær dem i passende stykker og sæt dem til side til anretning. Der kan vendes en lille smule fint hakket friske mynteblade i hvis man synes.

Anretning:

Placer de friske jordbær på tallerkenen, læg en fin "kugle" af koldskålscremen på jordbærrene. Stil den lun chokoladefondant ved siden af jordbærrene (lav evt. et "bræk" i fondanten så den "bløder") og pynt med den hvid brunet chokolade. Server kvikt til dine gæster, de glæder sig meeeeget 😊