

Kære alle

Tak for nogle dejlige sommeruger med jer.

Hermed kommer der et udsnit fra sommerens korte kurser, som specifikt er ønsket af flere af jer. Er der en opskrift, du fortsat savner, så skriv til mig! Jeg vil gerne hjælpe med at finde den frem fra hukommelsen. Er der en opskrift, der volder besvær eller undren, er I også velkomne til at skrive til mig. Så hjælper jeg, det bedste jeg kan.

Alle opskrifter er tiltænkt fire personer.

Rigtig god fornøjelse
Kærlig hilsen Nina
(nina@testrup.dk)

- 1. Stikkelsbærtrifli**
- 2. Citronsyltet langefilet med couscous og friteret porre**
- 3. Kylling i garam masala og karrysauce**
- 4. Kakaoboller og kakaosmør**
- 5. Fisk i nordguld**
- 6. Ingefærcookies**
- 7. Gazpacho**
- 8. Chokoladesnitter**

Stikkelsbærtrifli

Ingredienser

500 g stikkelsbær. Om du har røde eller grønne er lige lykkeligt

150 g sukker. 175 g hvis du bruger frosne bær

Lidt vanilje

½ dl. vand

Evt. lidt kartoffelmel og vand til jævning

Konditorcreme:

½ vaniljestang

20 g Maizena

¼ l sødmælk

75 g sukker

3 æggeblommer

½ l piskefløde

Cirka 100 g makroner og evt. et par spsk. calvados

1 bakke jordbær eller andre bær, hvis du måske er så heldig at have sådan nogle ved hånden. Er du først kommet til at læse og lave denne dessert henvend vintertid, og stikkelsbærrene kommer fra frost, er det heller ingen alvorlig fadæse, hvis du river mørk chokolade henover det hvide lag creme som pynt. Evt. sammen med fint strimlede stykker appelsinskal.

Fremgangsmåde:

- Kompot: kom stikkelsbær, vand og vanilje op i en gryde og bring det langsomt i kog under låg.
- Lad stikkelsbærrene koge, indtil de er møre og let udkogte. Tilsæt sukker og smag til.
- Er frugtgrøden for lind, jævnes der med kartoffelmel iblandet vand. (Husk, at kartoffelmel ikke må koge). Hæld frugtgrøden over i en skål og drys med et fint lag sukker, så grøden ikke danner skind på overfladen. Sæt til afkøling. Frugtgrøden kan sagtens laves dagen før.

- Konditorcreme: kom samtlige ingredienser (bortset fra piskefløde) op i en tykbundet gryde og bring det i kog under stadig omrøring. Lad kagecremen koge et minut, mens der piskes ihærdigt. Tag cremen af varmen og lad den køle af i en skål – på samme måde som frugtgrøden.
- Når cremen er helt kold, tilsættes letpisket flødeskum, som gradvist vendes i kagecremen. Den første portion flødeskum skal mere eller mindre piskes i cremen for at undgå, at der dannes klumper i den færdige creme. Den sidste del af flødeskummet kan vendes i, så cremen ender blød og mere eller mindre luftig.
- Tag en gennemsigtig skål, hvor man kan se lagene igennem. Start med at lægge lidt knuste makroner i bunden, som evt. kan stænkes med calvados. Så lægges et lag frugtgrød og så et lag konditorcreme. Processen gentages. Når det andet lag konditorcreme er lagt, bør du være nået skålens øvre kant.

Citronsyttet langefilet med couscous

Andre tilsvarende fisketyper kan naturligvis anvendes til denne sommerlige fiskeret

Ingredienser:

1-2 langefileter

2 økologiske citroner, skallen revet og saften presset

Cirka 1,5 dl. Koldpresset og ikke alt for bitter olivenolie

Lidt groftkværnet, sort peber og godt salt

Garniture:

1 gulerod

¼ agurk

Kernerne fra ½ granatæble

Couscous:

250 g couscous

5 dl kogende vand

1-2 spsk. hvidvin

Lidt salt

1 "stang" frisk gurkemeje, fintrevet

Cirka 500 g af årstidens gode, faste grøntsager. Eks. squash, nye løg og sommerporre

Cirka 1,5 dl god olivenolie til stegning og couscous

Fremgangsmåde:

Fisk:

- Tænd ovnen på 80 grader
- Kom lidt olie op i et ildfast fad
- Skær fileten i portionsstykker og læg dem op i fadet
- Kom citronsaft og -skal henover fisken, drys med salt og peber og hæld den resterende del af olien henover fisken.

- Dæk fadet med husholdningsfilm og sæt det i ovnen.
Tilberedningstid: cirka en time. Fisken er færdigt tilberedt, når den ikke længere er transparent, men saftig og deler sig i flager, når en gaffel forsigtigt pirkes ind i et stykke.

Couscous:

- Kom couscous op i en skål, der tåler varme. Kom kogende vand henover og bland den revne gurkemeje, 2 spsk. olie og lidt salt heri. Lad trække mindst 20 minutter.

Grøntsager:

- Skær grøntsagerne i små tern og rist dem forsigtigt i lidt olie, til de mørner og bliver let karamelliserede. Vend dem i couscousen, når den har trukket væsken til sig og er blevet let og blød uden at klistre sammen.

Ved anretning:

- Tag filmen af fadet med fisk og læg granatæblekerner samt fint strimlede agurk og gulerod henover fisken og server det sammen med couscous og de iblandede grøntsager.
- *Note:* har du nogle gode, lækre tomater ved hånden, kan du med fordel servere en skål ved siden af uden at gøre yderligere ved dem.

Kylling i garam masala og karrysauce

Opskriften er en lille smule omfattende og skal sættes i gang dagen før for at opnå det bedste resultat. Til gengæld kommer belønningen i smag og duft til fulde dagen efter.

Ingredienser:

1 god, stor Hopballekylling

En god stor klump ingefær, grundigt vasket og skåret i grove tern

5 fed hvidløg

4 røde og grønne chili (afhængig af, hvor stærk man vil have sin gryderet og hvilken chili man arbejder med. Her er der tænkt den klassiske "dutch" du kan finde i alle supermarkeder eller grønthandlere.)

Cirka 1,5 dl rapsolie

1 stort løg

2 små dåser tomatpuré

1 dåse hakkede tomater

1 dåse kokosmælk (3-400 ml)

Krydderier:

3 spsk. hele spidskommenfrø

2 spsk. hele korianderfrø

1 spsk. hele, brune sennepsfrø

5 kapsler hel kardemomme

1 stk. kanel

½ muskatnød (knus i mindre stykker med en kødhammer. Det skal ikke ristes med, da det bliver bittert ved direkte hård varme)

1 spsk. fennikelfrø

1 tsk. hel, sort peber

1 spsk. stødt gurkemeje (skal ikke ristes sammen med de andre krydderier på panden)

4 stk. nelliker

(nb: vi bruger sjældent stødte krydderier, men foretrækker dem i hel form pga. holdbarhed og smag. Vi rister dem af på en hed, tør pande ved høj

varme i få sekunder, hvorefter de blendes i en elektrisk kaffemølle eller manuelt i en morter.)

Fremgangsmåde:

- Partér kyllingen i otte stykker. Gnub dem med en lille del af den ristede og blendede krydderiblanding + 1 spsk. groft salt dagen inden selve tilberedningen.

På selve dagen:

- Blend ingefær, hvidløg og chili sammen med olie i en foodprocessor og tilsæt den resterende del af den ristede og blendede krydderiblanding.
- Kom denne snaskede, stærkt aromatiske "paste" i en stegegryde sammen med endnu et godt skvæt olie, og lad det smelte sammen og udvikle aroma i cirka 30 minutter ved svag til jævn varme. Rør med jævne mellemrum.
- Tag blandingen op og gnid ud over kyllingen. Sæt til side.
- Rist løg i selvsamme gryde med endnu et skvæt olie. Undlad endelig at gøre gryden ren forinden; det er absolut kun fint, at der er rester fra krydderier og hvidløg at spore. Når løget er transparent og dufter kraftigt, tilsættes kylling og aromatisk snask samt tomatpuré, dåsetomat og kokosmælk. Rør grundigt rundt og sæt låg på gryden. Lad det snurre ved svag varme i cirka 45 minutter, mens der røres blidt nu og da.
- I mellemtiden koges ris, evt. papadums og en sprød, grøn salat med mango serveres til.
- *NOTE:* Er du ikke fan af alt for krydret mad, kan du selv justere, hvor meget krydderi du vil bruge til retten. Dette er vejledende mængder.

Kakaoboller og kakaosmør

Her kan vi ikke være 100 % præcise! Men vi kan fortælle dig, hvad vi gør for at lave disse mørke, søde og lækre boller med ditto tilbehør:

- Lav en god, mørk kakao en regnvejrsdag, hvor behovet for at sidde inde og hygge sig er påkrævet. Lav rigeligt.
- Næste dag tager du den resterende kakao ud fra køleskabet og bruger det som væske i en klassisk tebolle-dej. Ikke noget med at putte hverken vand eller andre former for væske i dejen; kun kakao. Når bollerne er formet og hævet, drysses der med sigtet hvedemel, så der opstår en kontrast til bollernes mørke farve. Bag bollerne med omhu! De må ikke blive for hårdt bagte.
- Mens bollerne bager, laver du kakaosmørret: skær 3 spsk. saltet smør i små tern og bland det med 3 spsk. flormelis og cirka 1 stor spsk. kakao. Pisk det sammen med en elpisker eller røremaskine til smørret er pisket let og luftigt.
- Spis og nyd!

Opskrift på **chokoladesnitterne**, du smagte den første eftermiddag ved jeres ankomst kan findes her i følgende link til min blog Kunster på køkkenbordet.

<http://kunster-koekkenbordet.blogspot.com/2013/06/chokoladesnitter-pa-tur.html>

Fisk i nordguld (forret)

Ingredienser:

200 g torskefilet

1 spsk. havsalt

1 tsk. Rørsukker

Cirka ½ dl nordguld (snaps)

Skal og saft af ½ citron

Tilbehør:

Spæde, grønne salater og urter; gerne rød skovsyre og kørvel. Lidt friske blåbær.

Fremgangsmåde:

- Sørg for at fisken, der anvendes, er frisk og dufter dejligt af hav. Ikke af fisk.
- Mærk efter, at der ikke er rester af ben nogen steder. De skal fjernes.
- Læg fisken i et fad med høje kanter og drys de resterende ingredienser henover. Dæk til med film og sæt fisken i køleskabet til næste dag eller mindst 12 timer.

Ved anretning:

- Skær ultratynde skiver af fisken og anret den sammen med den vaskede og plukkede salat, urterne og blåbærrene. Servér evt. godt maltbrød og pisket smør til.

Ingefærsmåkager

Cirka 25 stykker

Ingredienser:

100 g saltet smør

100 g sukker

100 g farin

50 g mørk sirup

285 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

1 spsk. tørret ingefær

1 spsk. finthakket, syltet ingefær

1 strøgen tsk stødt kanel

½ tsk. vaniljepulver

1 æg

Tesukker til at drysse ovenpå iblandet 1 tsk. kværnet stjerneanis

Fremgangsmåde:

- Kom smør, sukker, de to slags ingefær og siruppen op i en tykbundet gryde, og bring det op til kogepunktet under stadig omrøring. Tag gryden af varmen og køl af til stuetemperatur
- Bland de tørre ingredienser i en rummelig skål og tilsæt smør/sirupsblandingen og ægget. Ælt alt godt, men hurtigt sammen. (Ælter du for meget, bliver småkagerne seje i stedet for sprøde og porøse)
- Tril lange pølser dej på bordet og pres dem til flade stænger a cirka ½ cm tykkelse. Drys generøst med perlesukker/stjerneanisblandingen og tryk det let ned i dejen.
- Bag stængerne i en 175 grader varm ovn i cirka 12 minutter. Tag dem ud, skær dem i skrå stænger, mens de stadig er varme, og bag dem yderligere 3-5 minutter, indtil de er let brune og lækre.
- Lad dem køle helt af, inden de kommes i en kagedåse med helt tætsluttende låg.

Gazpacho

Ingredienser:

4 friske, meget modne tomater (cirka 350 g)

1 stor, rød peberfrugt

1 rødløg, gerne med lidt af toppen

1 stængel bladselleri

2 store fed hvidløg

1 tsk. hele fennikelfrø

1 rød chili uden kernerne

et par sunde skvæt koldpresset olivenolie

Salt og peber

Cirka 1 spsk. Aceto balsamico eddike

Cirka 1 spsk. Farin

Et stænk tabasco

Cirka 1½ dl koldt vand

Tilbehør:

Koriander

Agurk i små tern

Fint hakket rødløg

Lækre brødcroutoner med hvidløg

Fremgangsmåde:

- Skær tomaterne ud i grove stykker. (Æstetikken har ikke så meget at sige her) Kom dem op i en rummelig skål.
- Skær peberfrugten ud på samme måde som tomaterne, men i første omgang skal den ikke blandes med disse! I stedet breder du peberfrugten ud i en bradepande. Heri kommer du groft hakket bladselleri, hvidløg (hele fed) og groft hakket rødløg. Alt blandes godt sammen med olivenolie og lidt groft, godt salt.
- Kom bradepanden ind i en godt varm ovn - 230 grader - og lad hele herligheden få lidt mørke kanter. Dette tager nogenlunde 2 x 10 minutter, hvor ideen naturligvis er, at du efter de første 10 minutter roder lidt rundt i sagerne for at få varmen fordelt, og dernæst giver

sagerne en sidste mulighed for at blive godt mørke og let bløde i løbet af de sidste 10 minutter.

- Imens grøntsagerne er i ovnen ristes fennikelfrø på en tør, meget hed pande i få sekunder, indtil de begynder at flytte på sig på panden, og de æteriske olier vækkes til live. (Læg venligst mærke til, at jeg *ikke* skriver, at pandens indhold skal ryge, for så har du ødelagt krydderierne og må starte forfra). Blend fennikelfrøene i en elektrisk kaffemølle eller i en morter.
- Når grøntsagerne i ovnen er let brankede og let møre, kommes bradepandens indhold op i skålen til tomaterne sammen med fennikelfrøene, Tabasco og vandet.
- Blend det hele sammen, og smag til med farin og balsamico. Du skal have en sød, syrlig, krydret og stærkt smagende suppe, der lader smagsløgene begejstres!
- *Note:* Du kan godt lave denne kolde suppe en dag i forvejen. Har du rester, kan den bruges som base i en krydret lasagne.