Langtidsbagte porrer med hvide bønner

4 personer

12 store porrer

olivenolie

havsalt

friskkværnet peber

200 g hvide bønner, f.eks.

Lima eller Canellini

Udblød natten over eller

kog 30-45 minutter ekstra

0,75 dl mild olivenolie

skal og saft af 1 usprøjtet citron

1 fed hvidløg

1 håndfuld frisk oregano

Skær roden og det meste at de grønne toppe at porrerne.

Lav et snit i toppen at hver porre og fjern de yderste hvide blade til der ikke er mere jord på.

Skyl porrerne - vær grundig, så du ikke får sand i tænderne.

Pensl porrerne med olie, og drys dem med salt.

Fordel dem i et ildfast fad, bag dem i ovnen ved 175° i 80-70 minutter, eller til de er godt mørke og helt møre; hellere for længe end for lidt.

HVIDE BØNNER

Kog bønnerne i rigeligt, letsaltet vand ved svag varme i 60 minutter. Hæld vandet fra, og køl bønnerne ned til stuetemperatur.

Vend dem med olivenolie, citronskal og citronsaft, finthakket hvidløg og oreganoblade.

Ved servering

Server porrerne hele med de marinerede bønner.

Fjern ved bordet de yderste helt sorte blade, og skrab det bløde indre ud med en ske. .

TIP

Hvis du har lidt krydderurtestilke ved hånden, og gerne lidt løgstykker, som kog dem med bønnerne, og tag dem fra efter kogning.

Spis retten som et lille måltid med et stykke brød til eller sammen med andre små retter.

Saltimbocca med mozzarella og salvie

4 PERSONER

8 STYKKER KALVEFILET I SKIVER AF CA. 80 G

8 SKIVER BØFFELMÆLKS MOZZARELLA

16 SALVIEBLADE

8 SKIVER PARMASKINKE

2 SPSK SMØR

2 SPSK OLIVENOLIE

LIDT HVEDEMEL

2 GLAS TØR HVIDVIN

40 G SMØR

LIDT MAJSSTIVELSE

SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER

TANDSTIKKERE

TILBEHØR OVNBAGTE KARTOFLER

SPRØD SALAT

Læg kalveskiverne imellem bagepapir og pres eller bank dem flade med hånden. Bank let så skiverne bliver større, men ikke ødelægges. Læg en skive mozzarellaost på hvert stykke kalvefilet, herefter to salvieblade og til sidst en skive parmaskinke.

Hæft med et par tandstikker.

Smelt smør og olivenolie på en sauterpande, så det bruser.

Vend saltimboccaerne i melet.

Kom dem på panden med kødsiden nedad og lad dem stege roligt i 1-2 minutter. Hold øje med at de ikke branker.

Vend så og steg videre på den anden side.

Tilsæt hvidvin og kog op. Lad hvidvinen koge kraftigt ind og blive tykkere i konsistensen, pisk så smørklumper i, så saucen bliver rimelig tyk og cremet.

Krydr med salt og friskkværnet peber.

Anret saltimboccaen på et varmt fad med saucen udover.

Læg små ovnbagte kartofler ved siden af og server med en sprød

bitter salat ved siden af.

Æbletrifli' med gode makroner

TIL 4-6 PERSONER

1 KG MADÆBLER,

F.EKS.BELLE DE BOSKOOP

150 G SUKKER

1 DL VAND

1 STANG VANILJE

1 POSE GODE MAKRONER

0,5L PISKEFLØDE

50 G FLORMELIS

Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær dem i grove terninger.

Kom dem i en gryde med sukker og vand.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud i en skål.

Kom stangen i gryden og lad æblerne simre under låg, til de er møre og har jævnet sig selv.

Når æblerne er kogt til grød, tages gryden fra varmen og sættes til afkøling.

Lav vaniljecremen:

Pisk fløden til flødeskum med vaniljekorn og flormelis.

Læg den kolde æblegrød lagvis med knuste makroner og vaniljecreme i en skål.

Slut af med et tykt lag vaniljecreme på toppen.