**Gazpacho – Kold tomatsuppe**

14 pers.

1750 g tomat, modne og skåret i tern

3,50 agurk, skåret i tern

3,50 rød peberfrugt, skåret i tern

3,50 fed hvidløg, finthakket

3,50 skiver brød, fx grydebrød

1,75 lime, saften herfra

1,75 tsk chiliflager, milde

3,50 tsk olivenolie

salt

sort peber, friskkværnet

Til servering

3,50 håndfulde frisk dild

1,75 agurk, skåret i små tern

Kom tomat, agurk og peberfrugt, hvidløg og brød i en blender og blend, til suppen er flydende. Smag tilmed limesaft, chiliflager, olivenolie, salt og peber.

Sæt derefter suppen på køl i cirka 3 timer eller i fryseren i cirka 30-40 minutter, til suppen er helt afkølet.

Server med grissini, agurketern og dild.

**Paella Mixta**

13 pers.

1,5 tsk safran tråde, løst pakke

3 l. hønsebouillon, ingen natrium,

3 spsk. olivenolie

16 kyllingelår udbenet, skind på

500 g chorizo

3.5 store hvide løg i tern

6 nelliker, hakket

5 mellemstore tomater i tern

12 dl. bomba ris eller arborio

3 tsk salt

550 g rejer

750 g muslinger skrubbet

4 dl. grønne ærter friske eller optøet fra frosne

4 ristede røde peberfrugter i tynde skiver

2 dl. hakket persille

4 citroner skåret i 8 skiver

Opvarm 2,5 dl. hønsebouillon i en lille gryde eller mikrobølgeovn.

Tilsæt safran tråde og salt, stejl indtil klar til brug.

Varm olivenolie op i en stor pande ved middelhøj varme.

Brun kyllingelår i 3-4 minutter på hver side. Overfør kylling til en tallerken.

Kassér alt undtagen 2 spsk. olie i gryden.

Svits løg ved medium-høj varme i 3 minutter, indtil de er glasagtige.

Tilsæt chorizo, kog i 2-3 minutter, indtil den begynder at blive brun.

Tilsæt hvidløg og tomater, kog i yderligere 2 minutter.

Drys ris jævnt i gryden. Hæld kylling i risene.

Hæld safranbouillon og (1,75l.) af den resterende hønsebouillon over kyllingen og risene. Reserver en kop bouillon til senere.

Bring i kog, og reducer derefter til en let simre.

Lad det simre uden låg i 10 minutter. Ingen omrøring!

Tilsæt rejer og muslinger, tryk forsigtigt ind i risene.

Kog i 8-10 minutter, vend rejer om nødvendigt, indtil rejerne er kogte og muslingerne åbner sig. Kassér uåbnede muslinger.

Smag på risene for at se, om de er kogte. Risene skal være lidt "al dente". Hvis ris ikke er helt kogte, men bouillon er absorberet, tilsæt mere bouillon eller vand og fortsæt med at simre, indtil de er færdige.

(Mængden af tid og væske, der skal bruges, vil variere afhængigt af typen og alderen på risen, den anvendte grydetype og den anvendte mængde varme. Juster efter behov.)

Fjern panden fra varmen. Drys ærter over paellaen, arranger røde peberstrimler.

Dæk løst med folie og hvile i 10 minutter.

Pynt med citronbåde og hakket persille.

Serveres varm.

Noter

Rejer kan pilles eller ikke pilles.

**Crème brûlée**

14 pers.

3,50 vaniljestang

210 g sukker

18 æggeblomme

12 dl piskefløde

3,50 dl sødmælk

**Derudover**

175 g sukker, til karamelisering

Skær vaniljestangen igennem på langs og skrabkornene ud og fordel dem i sukkeret. Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til en luftigæggesnaps. Varm fløde og sødmælk op sammen med den tomme vaniljestang under omrøring til lige underkogepunktet. Fjern vaniljestangen og hæld langsomt den varme fløde i æggesnapsen under omrøring. Kom cremen tilbage i gryden og varm det langsomt op under omrøring til præcis 80 grader, mål med et sukker termometer. Sæt cremen på køl i 1 time og rør den igennem et par gange.

Fjern derefter det skum, der har lagt sig øverst i cremen og rør den godt igennem, så vaniljekornene bliver jævnt fordelt. Hæld vaniljecremen i lave ramekiner på 11 cm i diameter og 3 cm i højden.

Sæt ramekinerne i en bradepande med lidt afstand imellem. Hæld vand i bradepanden op til midten af

ramekinerne. Sæt dem i en forvarmet ovn ved 120 grader almindelig over- og under varme i 45-60 minutter, til cremen har sat sig og giver efter ved et let tryk. Cremen skal være blød og let skælvende i midten. Sæt ramekinerne i køleskabet i min. 3 timer eller gerne til næste dag.

Tag ramekinerne ud af køleskabet og drys et tyndt lag sukker over dem. Brænd hurtigt med en Crème brûlée brænder, til sukkeret karamelliserer, og server straks