Brændt blomkål m/ karrycreme

10 pers.

2 Blomkål

1 dl. Olie

Salt & Peber

Del blomkålen i buketter tag gerne stokken med

Vend buketterne i olie salt & peber

Bag buketterne på bagepapir ved 250C til der er mørke, møre og lidt brændt

Karrycreme.

Mayonnaise

Creme fraiche

Karry

Salt & Peber

Lidt sukker

Mandler

Rosiner

Rør ingredienserne sammen og smag til med salt og sukker

Hak mandlerne groft, rist dem gyldne på en pande.

Drys mandler og rosiner over de brændte blomkål og server med karrycreme

Speltboller med sigtemel

CA. 10 STK

4 DL LUNKENT VAND

1TSK SALT

½ TSK SUKKER

20 G GÆR

2 SPSK RASPOLIE

150 G SPELTMEL

400 G SIGTEMEL

Bland vand, salt, sukker sammen i en røreskål og opløs gæren godt heri. Tilsæt rapsolien.

Rør speltmelet og Ca. halvdelen af sigtemelet i.

Ælt det godt igennem, til dejen har en ensartet konsistens.

Kom resten af sigtemelet i lidt ad gangen og fortsæt med at ælte, indtil dejen virker glat og ikke klæbrig.

Dæk dejen i skålen med et fugtigt klæde og lad den hæve ved stuetemperatur i 1,5-2 timer.

Del dejen i 10-12 små boller og stram dem op, så de bliver runde.

Læg dem på en meldrysset bageplade og stil dem til hævning igen i Ca. 1,5 time ved stuetemperatur, til de er hævet til dobbelt størrelse.

Varm ovnen op til 160C.

Drys hver bolle med lidt sigtemel og sæt dem i den forvarmede ovn.

Kast en kop vand ind i ovnen, så den damper let.

Bag bollerne i 15 minutter, skru derefter op for varmen til 200C

og bag dem i yderligere ca. 15-20 minutter.

Tag bollerne ud, når de er gyldne og flotte

Risotto med svampe og kylling

10 pers.

2,5 stort løg

5 fed hvidløg

2,5 spsk. olivenolie

12,5 dl risottoris

/2,5 dl hvidvin

5 liter kogende hønsebouillon

Salt & peber

1,5 citron

375 g champignon

375 g østershatte

375 g shiitake svampe

2½ spsk. olivenolie

Salt & peber

5 perlehønebryster eller kyllingefileter

2,5 bundter kruspersille

125 g friskhøvlet parmesan

Pil løg og hvidløg, og hak begge dele meget fint.

Svits det i olivenolien i en tykbundet gryde.

Tilsæt de rå risottoris, og lad dem svitse med i 5-10 sekunder.

Tilsæt hvidvinen, og rør rundt i risene, til den er fordampet.

Tilsæt Ca. i suppeøse kogende bouillon.

Lad risene koge, og rør lidt af og til, til væsken er opsuget.

Fortsæt med at tilsætte 1 øsefuld bouillon ad gangen og lade risene koge under jævnlig omrøring, til væsken er op suget.

Gør fyldet klar imens.

Rens svampene, og skær eller pluk dem i mindre stykker.

Rist dem i olien på en pande.

Læg de ristede svampe på en tallerken, og krydr med salt og peber.

Brun kyllingefileterne på panden på begge sider.

Skru ned for varmen, og lad dem stege Ca. 5 minutter på hver side. Krydr med salt og peber.

Skær kyllingefileterne i tynde skiver eller tern.

Skyl persillen, og hak den groft.

Når risene har opsuget det meste af bouillonen, rører du halvdelen af svampene, kyllingekødet, persillen og høvlet parmesan i.

Smag risottoen omhyggeligt til med salt, peber og citronsaft.

Tilsæt evt., mere bouillon, til konsistensen er meget blød.

Risene må ikke være kogt helt ud, de skal stadig have lidt bid.

Anret først risottoen på tallerkenen, fordel dernæst resten af svampene, kyllingen og persillen oven på anretningerne, og drys med lidt ekstra høvlet parmesan.

Chokolademousse med whisky og chokoladesauce

100 g ODENSE mørk chokolade

2 Pasteuriserede æggehvider

2 Pasteuriserede æggeblommer

0.5 dl Sukker

1,5 dl Piskefløde

2 spsk. Whisky

175g ODENSE Chokoladesauce

80g Spåner Mørk chokolade

Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad.

Pisk æggehviderne stive.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps.

Pisk fløden til flødeskum.

Rør chokoladen i æggesnapsen og vend halvdelen af fløden i.

Vend så resten af fløden og de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i.

Smag moussen til med whisky.

Fordel i portionsglas og sæt dem koldt i mindst i time.

Servér med chokoladesauce på toppen og drys evt., med

chokoladespåner.