**DAMPEDE PORRER OG GRØNKALSPURE**

med ingefær og friteret hvidløg

4 personer

FRITERET HVIDLØG

8 fed hvidløg

3 dl vindruekerneolie

PORRER

4 porrer

5 spsk. sojasauce

I spsk. revet ingefær

i spsk. limesaft

l spsk. sukker

Friteret hvidløg

Pil hvidløgsfeddene, og skær dem i tynde skiver, gerne på et mandolinjern.

Varm olien op til 175; hvis du ikke her et termometer, kan du tjekke med et enkelt stykke hvidløg. Det skal syde og boble kraftigt omkring det. Friter hvidløgsskiverne, til de begynder at blive gyldne - og endelig ikke længer€ da de så bliver for bitre.

Fisk dem op med en hulske, og læg dem på køkken rulle.

Sigt olien, og gem den i køleskabet i en lukket beholder til en anden gang.

Porrer

Skær bunden af porrerne, læg et snit i den grønne top, og skyl dem fri for jord.

Skær dem i stykker på 5-6 cm.

Damp eller kog porrerne i 5-8 minutter, til de er møre, men ikke begyndt at blive gullige og kedelige.

Lad dem damp af.

Rør sojasaucen sammen med fintrevet ingefær, limesaft og sukker, og sæt marinaden til side.

**Spaghetti ala Puttacanesca**

200 g sorte oliven (uden sten)

2 spsk. kapers

4-5 stk. rensede ansjoser

3 fed hvidløg

1-2 stk. peperoncino chili

1 dåse flåede tomater

1 spsk. revet citronskal

1 håndfuld persille

1 smule olivenolie

500 g spaghetti

friskrevet parmesan.

Begynd med at hakke oliven, kapers, ansjoser og hvidløg ganske fint (ingen store stykker) hver for sig og stil det til side.

Olien varmes op i en sautérpande, og hvidløg og peperoncino svitses let.

Mængden af peperoncino er en smagssag.

Retten skal ikke være brændende stærk, men den må godt have lidt bid.

Pas på at hvidløget ikke bruner, for så bliver det bittert.

Så tilsættes oliven, kapers og ansjoser, og det hele får lov til at stege lidt under omrøring. Så kommes de flåede tomater ved, og blusset skrues ned.

Lad sovsen simre roligt i 15-20 minutter, mens pastavandet sættes over.

Kog altid pasta i rigeligt letsaltet vand, så klistrer det ikke sammen.

Når sovsen har simret færdig, smages den til med salt og peber og et lille drys rørsukker som kompensation for den manglende sødme i tomaterne.

Den hakkede persille samt citronskallen kommes i sovsen og det hele blandes med den kogte pasta.

Gem i øvrigt altid lidt af pastavandet til at fortynde sovsen med, hvis den er blevet for tyk.

Italienerne regner det ikke for god tone at bruge revet parmesan til denne ret, fordi den indeholder fisk. Det gør jeg altså, men hvad forstår bønder sig på agurkesalat. Én ting vil jeg dog bede om: Brug altid friskrevet parmesan.

**Spidskålsalat med græsk yoghurt**

Spidskål

Græsk yoghurt

Citronskal

Hvidløg

Salt

Snit spidskålen fint

Rør dressingen sammen.

**Lys chokoladebudding med ristede mandler**

TIL 4-6 PERSONER

150 G MÆLKECHOKOLADE

1/4 L MÆLK

3 PASTEURISEREDE ÆGGEBLOMMER

25 G SUKKER

2 BLADE HUSBLAS

0,5 L PISKEFLØDE

TILBEHØR FLØDESKUM

RISTEDE MANDLER

Hak chokoladen helt fint.

Kog mælken op i en lille kasserolle.

Rør æggeblommerne sammen med sukkeret i en skål og hæld den kogende mælk over.

Pisk det sammen og hæld det tilbage i gryden.

Varm det op til 83° (brug et termometer) under omrøring.

Udblød husblassen i koldt vand i 5 minutter.

Tag den op, smelt den i cremen og hæld det hele over chokoladen. Rør det sammen, til chokoladen er smeltet.

Lad massen stå og køle lidt af.

Pisk imens fløden til en let flødeskum, ikke mere stiv, end at den stadig kan hældes.

Vend forsigtigt flødeskummen ned i chokolademassen og hæld den i en stor skål eller små portionsforme.

Server buddingen med lidt flødeskum og ristede mandler.