

Ugens skribent er **Katja**



Foto: Mia Kristensen – Layout: Nanna Høj

Indisk og spansk hånd i hånd

Det er sjovt at lade sig inspirere af fremmede madkulturer. Det gør bestemt heller ikke noget at blande flere køkkener, så længe de forskellige smagsnuancer komplementerer hinanden. De små og store menuforslag i denne uge kan enten stå alene eller kombineres til et større måltid.

Raita med agurk & squash

Bland 3 dl cremefraiche med et ca. 4 cm stykke squash revet og 3 cm stykke agurk revet med skræl. Smag til med salt, peber, citron og evt. spidskommen og/eller mynte. Lad den stå og trække på køl, så den rigtig får en herlig smag. Serveres afkølet.

Hvidløgsskrælle te

Prøv at lave en anderledes te til din Aloo Gobi ret. Hvidløgsskrælle te egner sig nemlig rigtig godt til asiatisk mad.

Hæld kogende vand over nogle hvidløgsskræller. Lad trække i 5 min. Skrællerne sigtes fra. Kan drikkes varm eller kold. Tilføj honning, ingefær eller chili efter smag.

ALOO GOBI-AGTIG KARTOFFELRET

INGREDIENSER

3 spsk. kokosolie eller smør

2 tsk. friskrevet ingefær

2 fed hvidløg, presset

1,5 spsk. karry

1 tsk. hel el. 0,5 tsk. stødt spidskommen

Salt og peber

1 citron, saft og skal

2,5 dl vand

1 tsk. garam masala (kan udelades)

2 løg i tynde både (gem skrællerne)

200 g friske tomater, i tern

600 g kartofler, skrællet og i tern

(gem skrællerne til skrællechips)

1 squash



FREMGANGSMÅDE

Varmløben i en gryde over middelvarme, tilsæt ingefær, hvidløg, karry, spidskommen, evt. garam masala og løg. Lad det simre til løgene er blanke (ca. 5 min).

Tilsæt tomater og kartofler og hæld vandet ved. Lad det simre i ca. 15 min.

Skær imens halvdelen af squashen i små tern og kom dem i panden.

Snit den anden halvdel i tynde skiver, evt. med mandolinjern. Smag til med citronsaft og revet skal, samt salt og peber. Sæt den rå squash på køl indtil servering.

Tjek om kartoflerne er møre og smag retten til med salt, peber og citronsaft.

Server retten rygende varm, toppet med den rå squash. Tilføj kokosmælk for mere smag og fedme.

Tilbehør: Kogte basmatiris, naanbrød og Raita med agurk og squash.

Dansk persille-stilks pesto

Gem stilkene fra dit persillebundt. De kan nemlig bruges til en lækker pesto.

50 g persillestilke
2 dl rapsolie
60 g solsikkekerner
2 fed hvidløg
20 g dansk vesterhavssost, parmesan eller gærflager (hvis du er veganer)

Blend det hele sammen og voila så har du en dejlig pesto.

Hjemmelavet løgolie

Ligesom med hvidløgsskrællerne kan du også gemme skrællerne fra løg. Lav løgolie (samme metode hvis du vil lave hvidløgs-skrælle olie) ud af dine løgskræller.

3 håndfulde løgskræller
0,5 l rapsolie

Løgskrællerne ristes på en pande til de har fået lidt farve.
Tages af varmen og nedkøles.

Løgskrællerne lægges i et glas, presses godt sammen og overhældes med rapsolie. De skal være dækket af olien.

Stilles koldt i ca. 1 måned. Leg evt. med at tilføje krydderurter, chili eller lignende.

Kun fantasien som sætter grænsen for brugen af løgolien.

Gratis smag

Gem grøntsagsrester i en beholder i køleskabet eller i fryseren. Fx løgskræller og ender, indmad fra peberfrugt, squashender, kartoffelskræller osv. Brug resterne til at lave grøntsagsfond, tilføj i supper, kog sammen med kikærter, tilføj i gryderetter og ellers prøv dig frem.

SKRÆLLECHIPS

INGREDIENSER

300 g kartoffelskræller (eller dem du har)
3 spsk. olivenolie
Salt
Krydderier
(leg med sjove kombinationer med fx chipotle eller rosmarin)

FREMGANGSMÅDE

Tag de vaskede kartoffelskræller. Vend dem i en skål med olie, salt og evt. krydderier.
Skrællerne bages i ovnen i 20-25 min. ved 200 grader til de er sprøde og lækre.

Server som snack sammen med Raita, persillestilkspesto, mayonaise eller aioli.

PATATAS BRAVAS

INGREDIENSER

6-8 kartofler	1 tsk. æbleeddike (eller anden slags)
140 g tomatpuré	2 fed hvidløg, presset
3 spsk. olivenolie	1 tsk. salt
1 tsk. paprika (gerne røget)	1 peberfrugt eller aubergine
1 tsk. tørret chili, i flager eller stødt	4 løg
Halvt bundt persille til drys	5 tomater, halverede



FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 185 grader varmluft.
Del hver kartoffel i 4 stykker.
Rør tomatpuré sammen med olivenolie, paprika, chili, eddike, hvidløg og salt. Vend det sammen med kartoffelstykkerne og fordel dem i en bradepande.
Vend peberfrugt/aubergine, løg og tomater i og bag hele molevitten i ca. 35. min.
Hold øje med at det ikke bliver for brunt.

Server retten rygende varm sammen med iskold cremefraiche og persilledrys på toppen. Kan bruges som en lækker tapasret til et glas dejlig rødvin eller som tilbehør til fisk, kød eller sammen med kikærter.