

Ugens skribent er *Stella*



Giv det tid ... og varme

Vi går de mørkere tider i møde - det må vi nok efterhånden indse. Med mørket kommer - for mig - også mere tid i hjemmet; tid til lune tæpper, tid til varme drikke, tid til at tage sig tid.

Tid og varme kan mange af denne årstids grøntsager også nyde rigtig godt af - de smider lidt af det skarpe og bitre og udvikler sig til bløde, fyldige og søde sager - lidt ligesom os. Så, omfavn den nye årstid og giv dig selv og dine grøntsager tid og varme - det gør godt!

Alle opskrifter er til 4 personer.

God fornøjelse!

LANGTIDSBAGT SELLERI MED CHIMICHURRI

Chimichurri har sin oprindelse i det argentinske og uruguayanske køkken. Den kolde, grønne sauce er et lækkert tilbehør til mange retter, men er bedst kendt som det røde køds bedste ven, hvor den med sin friskhed, lette syre og de aromatiske toner spiller perfekt op til kødets tætte fedme og umami-smag. Jeg har hér valgt at servere den til langtidsbagt selleri, som udvikler en nærmest kødfuld sødme og fedme, når man bare har lidt tålmodighed med den.

Retten fungerer fremragende som tilbehør til fx fisk eller fjerkræ, men kan også snildt være måltidets hovedspiller med lidt godt brød og en fyldig salat til.

INGREDIENSER

1-2 knoldselleri (afhængigt af størrelsen)	Olivেনolio
Salt og peber	Stanniol

Chimichurri

2 store håndfulde persille	1 stort fed hvidløg
Skal og saft fra ½ citron	½ dl god olivenolie
½ mild rød chili	Salt og peber

FREMGANGSMETODE

1. Rens sellerien grundigt for jord og skær bund og top af. Skræl den eventuelt, hvis den er for svær at få helt ren. Pak sellerien i stanniol godt indsmurt i olivenolie, salt og peber. Sellerien bages (afhængigt af størrelsen) i 1 ½ - 2 timer ved 170 grader til den har en mør kerne.
2. Rens og hak persillen fint.
3. Fjern frø og hinder på chilien og hak den og hvidløget. Riv skallen fra citronen (undgå den hvide del af skallen - det er så bittert) og pres saften fra den.
4. Bland persille, chili, citron og hvidløg med olivenolie og smag til med salt og peber.



Servér sellerien med chimichurrien ved siden af. Velbekomme!

STEGT SORTKÅL MED PARMESANCREME OG RISTEDE HASSELNØD- DER

INGREDIENSER

Sortkål
Olie til stegning
En lille håndfuld hasselnødder

Parmesancreme

1 æggeblomme
1 dl smagsneutral olie
En stor håndfuld friskrevet parmesan
1 lille fed hvidløg
1 spsk. citronsaft
1 tsk. Sennep (fx dijon)
Salt og peber

FREMGANGSMETODE

1. Start med at riste de hele hasselnødder på en pande uden olie - vær over dem, de bliver hurtigt for mørke!

2. Kålen renses og de groveste ribber fjernes. Steges ved hård varme i olie på panden.

3. Alle ingredienser til parmesancremen kommes i en blender eller en skål, hvis du bruger stavblender. Blendes til cremen er glat. Hvis den er en anelse for kompakt tilsættes blot lidt vand.

Servér kålen og cremen på et fad toppet med de ristede hasselnødder.



TARTE FLAMBÉE MED KARAMELLISEREDE LØG, ROSMARIN OG GEDEOST

Løg er aldeles uundværligt i mange retter, men med deres alsidighed er det en skam, at de så sjældent får lov at spille hovedrollen. Løg er utrolige; de kan være skarpe og syrlige, når de er rå, men forvandler sig og udvikler en utrolig fyldig, sødmefuld, tæt og rig smag, når de får lidt kærlighed og varme.

Her har jeg brugt dem på en tarte flambée, som har sine rødder i det nordlige Frankrig. Den minder på mange måder om en hvid pizza, men dejen er uden gær, hvilket gør den ekstra tynd og sprød.

INGREDIENSER

Dej

4 dl hvedemel	2 tsk. salt
4 spsk. olivenolie	1 ½ dl vand

Karamelliserede løg

6 mellemstore løg	1 dl sukker
1 dl æble- eller hvidvinseddike	2 spsk. Rød balsamico
½ dl vand	Frisk eller tørret rosmarin

Øvrigt fyld

1 ½ dl creme fraiche - gerne 38%	1 æggeblomme
Salt og peber	Frisk gedeost-rulle
Frisk eller tørret rosmarin	

FREMGANGSMETODE

1. Løgene skæres i ensartede tynde skiver. De resterende ingredienser varmes op i en sauterpande. Løgene tilsættes, når sukkeret er opløst. Rør i løgene jævnlige, så de ikke brænder på. De er færdige efter godt 45 min.
2. Alle ingredienser til dejen æltes sammen til den er jævn og fast. Hviler efterfølgende i cirka en time.
3. Æggeblomme, creme fraiche, salt og peber røres sammen og fordeles efterfølgende på den tyndt-udrullede bund. De karamelliserede løg fordeles jævnt og der slutes af med skiver af gedeost og rosmarin.
4. Bages i en forvarmet ovn ved 250 grader i cirka 10 min. til den er gylden.

Tarte flambéen er fremragende som en let frokost og gør sig godt med en grøn salat til.

