

Ramen-suppe med svinebryst og grøntrester

Fond

Olie
Selleri
Gulerødder
Løg
Tomat, evt. puré
Afpuds af kød eller ben
eller skrog fra en kylling
Lidt peber
4 liter vand

Fremgangsmåde - Fond

Kød/ben/skrog brunes af i en stor gryde med lidt olie (med plads til vand efter). Kødet tages op, og grøntsager skåret i grove stykker brunes af. Kom kødet tilbage i gryden til grøntsagerne sammen med fire liter vand, som bringes i kog. Skum fonden af undervejs, og efter cirka to timer sigtes fonden og reduceres til cirka en halv liter.

Glaseret svinebryst

Et lille stykke svinebryst
skåret i små bidder
Soya
Hoisinsauce
Fiskesauce
Honning
Lidt peber

Fremgangsmåde - Svinebryst

Bidderne af svinebryst steges på en pande. De øvrige ingredienser røres sammen til en marinade, som kødbidderne vendes i. Steg det kortvarigt lige før serv ering.

Ramen-“nudler”

Et hvidkål snittes i tynde strimler og blanches i kogende vand med lidt salt.

Garniture

Brug hvad du har i køleskabets grøntskuffe. For eksempel chili, forårsløg, gulerødder, svampe, romanesco-buketter, spirer og tomater. Alt sammen skæres i små stykker.

Portionsanretning

“Nudlerne” lægges i bunden af en skål, og fond hældes over. Anret det fintskårne grøntsagsgarniture rundt om og med kødbidderne i midten på toppen af “nudlerne”.

Kartoffel med puré og stegt flæsk

Ingredienser

Slaget (bryststykke) fra en gris
Bagekartoffel
Timian
Asparges
Spinat

Løg
Suppeurter
Fedtstof
Øl

Sådan gør du

Skræl bagekartofflen og lav små huller med fx et parisienne-jern. Gem de små kugler af kartoffel og skrællerne til senere.

Kom kartofflen i en vakuumpose med lidt fedt og timian og læg den i vand, som ikke må bulderkoge. Alternativt kan kartofflen confiteres i en gryde med fedt.

Skær et par skiver fra griseslaget på lidt over en centimeters tykkelse. Brun dem godt af i en gryde, tag dem af og brun så suppeurter – fx gulerod, selleri, porre eller andre grove grøntsager. Når det er brunet godt af, tilsættes en øl, som koger et minuts tid. Læg griseskiverne tilbage i gryden til grøntsagerne og dæk det hele med vand. Stil gryden i ovnen på 170 grader i 1-1,5 time.

Kog asparges og de små kugler fra bagekartofflen møre og kom dem i en blender. Kog spinat i et minuts tid og kom også det i blenderen. Blend massen glat til en puré og smag til med salt, peber og citron.

Hak løget i tern og karamelliser det langsomt på en pande ved svag varme. Når det er gyldent, kommes det i en blender med vand og blendes glat til en puré. Smag til med salt, peber og citron.

Læg kartoffelskrællerne i blød og skift vandet et par gange undervejs for at fjerne stivelsen. Hæld vandet fra og tør skrællerne grundigt. Når de er tørre, friteres de i olie ved 160 grader, til de er gyldne og sprøde.

Når bagekartofflen er færdig, fyldes hullerne med de to puréer af asparges og løg og serveres sammen med de ovnstegte skiver af gris.

Stegt flæsk og persille-tacos

Rabarbersalsa

200 g Rabarber
50 g Cherrytomat
1 Rødløg
50 g hakket persille
1 Spsk. Olivenolie

Fremgangsmåde - Rabarbersalsa

Kom alle ingredienser i blenderen, og kød til det er glat. Gør det gerne i god tid før servering. Smag til med salt, peber og sukker.

Råsyltet grøntsagsfyld

200 g Rødløg
200 g Agurker
100 g nye ærter 1
1/2 bundt estragon

Lagen

2 dl eddike
2 dl vand
2 dl sukker
10 g peber
2 stk Laurbærblade

Fremgangsmåde - grøntsagsfyld

Kom alle ingredienser til lagen sammen i en gryde, og kog ind til alt sukker er opløst. Skyl og hak agurken i halve skiver, hak rødløget i halve ringe og pil ærterne. Tag lagem af blusset og kom alle grøntsagerne i den stadig varme lage, og det stå og hygge sig til det er nedkølet.

Dressing

1 dl friskost
3 dl A38 (eller creme fraiche)
1/2 bundt dild
1/2 bundt persille

Fremgangsmåde - Dressing

Dild og persillen hakkes fint. Alle ingredienser blandes sammen i en skål. Smag til med salt og peber.

Taco skaller

300 gram hvedemel
180 ml vand
Lidt salt
3 spiseske olie

Fremgangsmåde - Taco Skaller

Alle ingredienser mixes sammen i en skål til det begynder at samle sig. Vend dejen ud på et rent bord med lidt mel. Ælt dejen sammen til den er glat og ensartet. Opdel dejen i 8 lige store kugler og rul dem helt flade til man let kan se igennem. Steg dem på en pande uden olie til luft bobler kommer. Ikke mere end 1-2 minutter på hver side. De færdige taco skaller pakkes i et viskestykke, så de holder sig varme og ikke bliver tørre.