

Torsdag den 24/2

Velkommen til italiensk aften

Menuen

**Foret:**

*Risotto med ærter, citron og parmaskine*

**Hovedret:**

*Osse buco / kalveskank esterhayz med kartoffelmos*

**Side dish:**

*focaccia brød*

**risotto med ærter, citron og parmaskinke**

- 3 dl risotto ris
- 4 skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 1 citron
- 3 dl ærter
- Ca. 150g revet parmesan
- 9 dl bouillon (kylling og grønsag)
- 4 dl tør hvidvin
- Smør (til at stege i)

1. Pil og fin hak skalotteløgene, og pres hvidløget
2. I en gryde kommes det lidt smør i, og løgene klares
3. Nu kommes risene i og steger med i 3 min ved middelvarme så de ikke brænder på, hvis det virker lidt for tørt, kan der kommes lidt mere smør i
4. hæld nu hvidvinen på og lad den reducere til ca. det halve
5. nu tilsættes bouillon en lidt af gang ca. 1dl ad gangen, der skrues ned på svag varme og der røres rundt med jævne mellemrum, da det ellers vil brænde på
6. denne proces forsætter man til risen er kogt så de ikke har bid, men er færdige
7. imens rives skallen fra citronen, og parmasen hvis ikke den er revet i forvejen

8. parmaskinken steges først og hakkes groft ud
9. nu tilsættes ærterne, citronskallen og den revet parmesan, (den vil tykne nu, hvis den bliver for fast i konsistensen, så spædes der til med lidt mere bouillon)
10. smag til med salt, peber og citronsaft
11. risottoen er klar til servering med sprød parmaskinke over

### **osse buco/ kalveskanke esterhayz**

opskriftens 3 dele

1. grundtilberedning af kalveskanke
2. esterhazy opskriften
3. pommes pure / kartoffelmos

#### **1. grundtilberedning af kalveskanke til 4 personer**

- 4 skiver skanke
  - 300 g urter skåret i mindre stykker (100g gulerødder, selleri, løg)
  - 4 spsk. tomat pure
  - 6 dl hønsebouillon + 1 dl vand løbende
  - Fedtstof
  - 2 spsk. Mel
1. Skankernes hinde på siden ridses 4 steder, de af brunes i olie, når de er brunet af hældes fedtstoffet fra
  2. Skankerne vendes i mel, og afbages inden de krydders med salt og peber
  3. grønsagerne skæres i mindre stykker
  4. Urterne brunes af inden de tilsættes sammen med tomatpureen og hønsebouillon
  5. Det hele brasseres i ovnen ved 185° i ca. 1- 1½ de er færdig når kødet begynder at slippe benet er det ved at være færdigt
  6. Skankerne tages op og sovsen passeres, afskummes for fedt og reduceres

## **2. Esterhazy til 4 personer**

- 200g porre, gulerod og selleri skåret i tynde strimler (60g af hver)
- 1 citron kun skallen skåret i tynde strimler
- Saften fra ½ citron
- 3 dl fløde

1. Kogesuppen fra tidligere skal, når den er reduceret lidt, koges ind med fløde
2. sovsen tilsmages, med salt, peber, og citronsaft
3. Kom skankerne ned i sovsen og lad dem varme op
4. Blanchere grønsagerne, de tages op af blancheringsvandet og vendes i smør med det samme lige inden servering
5. Blanchere citronskallen
6. og den er klar til servering

## **3. pommes purre / kartoffelmos**

- 1 kg kartofler
- 200g tempereret smør (ikke blødt, ikke smeltet)
- 2 dl kogene mælk

1. Kartofflerne skrælles og deles i 4, og koges helt møre i rigeligt vand uden salt
2. Vandet sies fra, og kartoflerne afdampes i gryden ved høj varme, husk at ryste gryden så de ikke brænder på. (Kartoflerne skal gerne smuler og blive hvide i overfladen.)
3. Tag dem af varmen, og pisk dem til mos med en elpisker i gryden, husk salt og peber
4. Tilsæt nu mælken lidt ad gangen, til den for den rigtige konsistens (det er ikke sikkert alt mælken skal bruges)
5. Det tempererede smør skæres i mindre stykker, og mosen monteres med smørret ved piskning med elpiskeren.

## **Focaccia brødet**

- 400g lunkent vand
- 25g gær
- 500g hvedemel
- 3 spsk. olivenolie

- 2 tsk salt
- Rosmarin eller oregano
- Hvidløg

1. vandet og gæren røres ud i en skål
2. tilsæt melet lidt ad gangen og rør det godt sammen
3. nu tilsættes olivenolien, og saltet, og der røres lidt mere (dejen vil være tynd men det er meningen)
4. i et fad eller en form kommes der lidt bagepapir i, eller den kan smøres med olie
5. dejen hældes over i fadet, og lader den stå i 45 min tid
6. ovnen tændes på 225grader varmluft
7. nu laves der de fine huller i, og der hældes lidt olie på overfalden, fordel lidt krydderurten og det presses hvidløg på overfalden
8. nu kommes den i ovnen i ca. 20-22 min