

Opskrifter

Jambalaya med kylling og skaldyr



Jambalaya med skaldyr og kylling

Til 8 personer.

Der skal bruges:

2 chorizopølser (krydret spansk pølse)
1 kg nordsørejer med skal
1 kylling parteret i 8 stykker
5-6 tomater
1 fennikel
2-3 stængler bladselleri
2 løg
2 fed hvidløg
1 spansk peber
3 tsk. tørret koriander
3 tsk. tørret timian
1 spsk. tomatpuré
1 1/2 dl ris
10 dl vand
2 spsk hummerbouillon
salt og peber
1 tsk. sukker
1 hakket rødløg
hakket persille
hakket timian

Sådan gør man:

Skær pølserne i skiver.. Skær kyllingen i 8 stykker og steg dem i en stor gryde i ca 30 minutter. Skær tomater, fennikel, bladselleri, løg, hvdløg og en hel spansk peber ud i tern og læg det hele i gryden.

Tilsæt de tørrede krydderier, tomatpureen og risene. Lad det simre et par minutter. Hæld 6 dl vand og den flydende bouillon ved. Kog, til risene er møre (ca. 15-20 minutter). Hæld yderligere 4 dl vand ved og smag til.

Læg rejer og pølse ovenpå. Læg låg på og lad det simre ved lav varme i 10 minutter. Drys med hakkede friske urter og finthakket rødløg.

Waldorfsalat

Til 6 personer.

Der skal bruges:

4 stilke blegselleri
4 syrlige æbler
1 dl pekannødder eller valnødder
2 spsk. citronsaft
4 spsk. mayonnaise
4 spsk. flødeskum

Sådan gør man:

Blegsellerien skæres i tynde stykker. Æblerne skæres i små stykker og blandes med pekannødderne eller valnødderne. Der dryppes med citronsaft. Mayonnaisen røres sammen med flødeskummet og vendes i salaten. Pynt med pekannøddekerner.
Salaten passer godt til oksekød.

Spareribs

Til 12 personer.

Der skal bruges:

24 spareribs

Der skal laves en marinade af:

2 dl tomatketchup
1 dl vineddike
1 dl soja
2 spsk. Dijon-sennep
½ dl akaciehonning eller almindelig honning
2 fed hvidløg (knuste)
1 spsk timian
1 tsk. stødt ingefær
1 spsk worcestersauce
10 omdrejninger på peberkværnen

Sådan gør man:

Kog spareribs i en stor gryde med vand og salt i 30 minutter. Rør marinaden sammen. Hæld vandet fra spareribsen. Læg kødet i en stor bradepande. Nu kan du vælge om de skal grilles på en grill eller i ovnen.

Pensl dem marinaden og steg dem i ovnen i 30 ved 225 grader eller læg dem på en grill. Vendt spareribsen nogle gange undervejs.
Spis brød og coleslawsalat til.

Coleslawsalat



Til 12 personer.

Der skal bruges:

½ fintsnittet hvidkålshovede
8 revne gulerødder
2 stilke blegselleri skåret i meget tynde skiver
3 dl cremefraiche (med 18% fedt)
saften fra en citron eller lime
2 tsk sukker
salt
peber

Sådan gør man:

Man starter med at lave dressingen: citronsaften blandes med cremefraiche og smages til med sukker, salt og peber.

Bland hvidkål, gulerødder og blegselleri og hæld dressingen over.

Passer godt til spareribs.

Chicken Maryland

Til 8 personer.

Der skal bruges:

1 kylling skåret i 8 stykker
4 spsk smør
4 spsk olie

Kyllingestykkerne skal paneres med:

4 spsk mel
1 tsk salt
peber
1 spsk paprika
1 æg
2 dl rasp

Til sauce skal der bruges:

3 spsk smør
1 rød peber skåret i tern
1 spsk mel
3 dl kaffefløde (13% fedt)

Sådan gør man:

Del kyllingen i 8 stykker. Bland ingredienserne til marinaden (ikke ægget) i en stor dyb tallerken. Vend kyllingestykkerne i blandingen og derefter i det sammenpiskede æg. Varm stegesmørret og olien i en stor tykbundet gryde og steg kyllingen i 30 minutter. Vend stykkerne undervejs så de bliver gyldne og sprøde på alle sider.

Tilsæt de fint skårne peberfrugtstykker, strø mel over og lad det koge igennem. Tilsæt derefter fløden og smag til med salt og peber.

Servér kogte ris til. Læs hvordan man gør på pakken.

Brownies i ildfast fad

Der skal bruges:

250 gram smør
150 gram mørk chokolade skåret i mindre stykker
4 æg
3 dl sukker
2 ½ dl hvedemel
3 spsk kakaopulver
200 gram hakkede valnødder

Sådan gør man:

Smelt smørret sammen med chokoladestykkerne i en gryde. Lad det afkøle. Pisk æg og sukker til det bliver meget luftigt. Hæld mel, kakaopulver og valnødder i æggeblandingen. Vend smør- og chokoladeblandingen med de øvrige ingredienser i.

Smør et ildfast fad (20x30 cm) og hæld dejen i. Bages i 35 minutter ved 175 grader.