

Køkkentips



AF KAREN HARE
FOTO: JESPER GLYRSKOV

Fadkoteletter med balsamicoløg

De nemme fadkoteletter serveres med løg, der er dampet møre med balsamico og timian, og det smager rigtig godt.

(4 pers.): 4-6 fadkoteletter, salt, paprika og peber, olie til stegning, 4-6 rødløg, 1 spsk. olivenolie, 1 dl vand, 1 dl balsamico, nogle timiankviste, salt og peber og 2-3 tsk. sukker.

Skær de pillede løg i smalle bånd. Bland vand, olie, balsamico,

løgbåde og timian på en pande, sæt den på højeste blus, og rør jævnlige, indtil vandet er fordampet og løgene møre. Smag til med salt, peber og evt. sukker, og hold tilbehøret varmt.

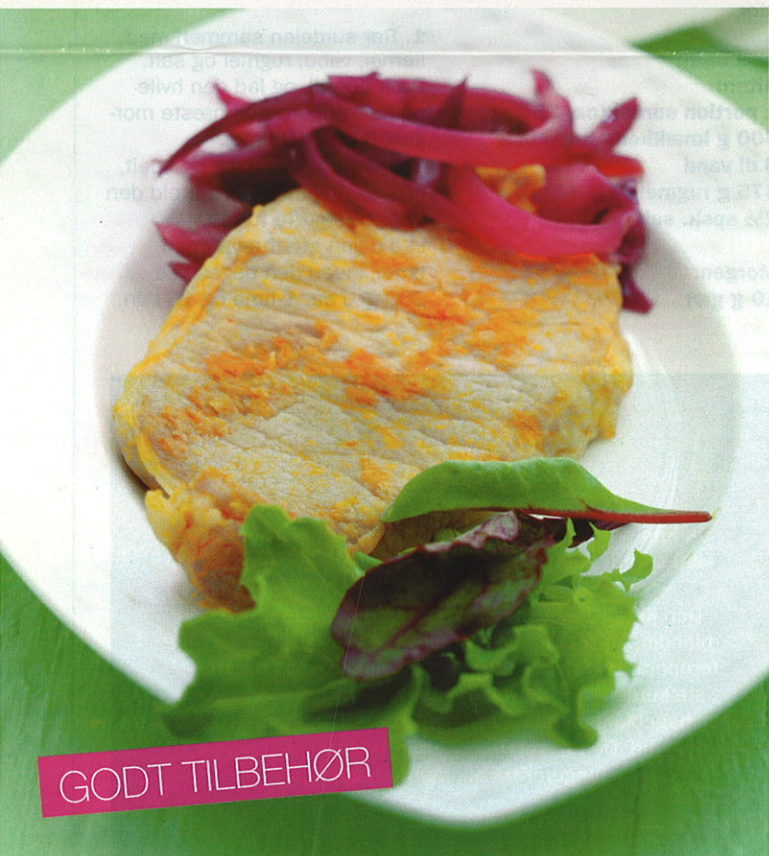
Tør panden ren, og varm lidt mere olie op. Dup kødet tørt, drys med salt, peber og paprika, og steg det hurtigt gyldent på begge sider.

Serveres med pillekartofler og salat.

Crema di Balsamico bruges til at krydre eller marinere kød, fisk og fjerkræ, men den syrligt-søde smag gør sig også godt til is og desserter. Cucinas Crema di Balsamico kan købes i Rema 1000 for ca. 20 kr. for en flaske med 150 ml.



Halloumi er oprindelig en cyprisk ost. Den er krydret med mynte og har det særlige, at den kan grilles eller pandesteges uden at miste formen. Taverna Halloumi fra Nordex Food er pakket i saltlage som feta, der er 250 g i en pakning, og prisen ligger mellem 25 og 30 kr.



GODT TILBEHØR

FAKTA OM KOLDRØGNING Koldrøgning var en kompliceret proces, dengang der ikke var computerstyringer til, for det er svært at holde røgens temperatur helt nede på de ca. 30 gr., der giver det fine, faste resultat, vi kender fra den ferskrøgede laks, fra ål og fra koldrøget ørred. Varmrøgningen er snarere en "kogning" eller i hvert fald en varmetilberedning, og den kendes fra sild, makrel og varmrøget laks.

Kokkesprog: Bardere

At bardere vil sige at dække et stykke kød, oftest vildt, med spækskiver, der holdes fast med bomuldssnor.



Ny Wagamama Kogebog er japanskinspireret fastfood til det hjemlige køkken. Mange af opskrifterne kræver specielle asiatiske varer, men de fleste af dem kan både købes i større supermarkeder og i asiatiske småbutikker.

Hugo Arnold: Ny Wagamama Kogebog, Borgens Forlag, vejl. pris 299 kr.