

Køkken tips



AF KAREN HARE
FOTO: MIKKEL ADSBØL



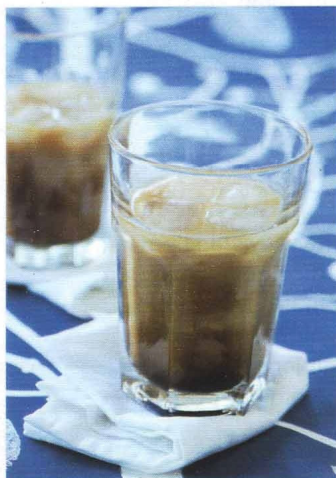
Salat med varm gedeost

En fin og let forret! Hvis ikke du bryder dig om gedeost, kan du lave salaten med mozarellaost i stedet.

(4 pers.): 1 ps. blandede salater, 10-12 skiver flute, 10-12 skiver af en rulle gedeost.
Dressing: 3 spsk. olivenolie, 1 tsk. finthakket løg, 1spsk. vineddike samt salt og peber.

Skyl salaten, og ryst den tør i et viskestykke. Fordel salaten i portionsskåle. Bland dressingen, smag den til, og dryp den over salaten.

Dæk brødskiverne med ost, og stil dem i en 200 gr. varm ovn, til brødet er ristet og osten blød og gylden. Del skiverne, og fordel dem i portionerne med salat.



Iskaffe

Det er dejligt forfriskende med en lækende kold ice latte.

(2 pers.): 2 kopper espressokaffe (brug evt. pulverkaffe), 2-3 spsk. sirup som karamelsirup, 10 isterninger og 2-3 dl kold mælk.

Fordel kaffe og sirup i glas, tilsæt isterninger, og fyld op med kold mælk. Server straks.

God olieinvestering

Brug en neutral olie til almindelig stegning, men dryp gerne det færdigstegte med nogle få dråber af din gode, dyre olivenolie. Så brænder du ikke de dyre smagsnuancer af på stegepanden, og du får fuld valuta for din olieinvestering.



GOURMETMARMELADE



Fiordifrutta Figen er lavet med friske figer og sødet med sukker, der er udvundet af æbler. De små kerner giver marmeladen en helt særlig karakter. Nyd den til brød, pandekager eller blå ost. Marmeladen koster 33 kr. og fås i SuperBrugsen, Kvickly og en række specialbutikker.

Frys peberroden

UNDGÅ SPILD

Friskrevet peberrod er et rigtig godt krydderi i dip, kolde saucer og cremede dressinger. Riv så meget, du skal bruge, en skefuld rækker langt, og frys resten af peberrodsstykket ned. Herefter kan du rive efter behov af den uoptøede rod, og så er det pludselig ikke noget dyrt krydderi.

Blød salatost

Domyati fra Taverna er en mild og blød salatost. Den kan spises, som den er eller bruges i tærter eller til gratinering. Osten kan købes i Bilka, Føtex, Netto, SuperBrugsen, Kvickly og SuperBest til 27 kr. for 500 g.



En italieners mareridt

Det hører sig til med revet ost over pastaretter – dog ikke til dem med fisk. For en italiener hører de to ting ikke sammen, lige så lidt som vi spiser grøntærter til juleanden eller rødkål til sommerkyllingen.

