

Opskrifter

Rencæssancen

Kogte fiskeboller



Der skal bruges:

500 gram groft hakket fiskekød (blandet torske- og laksekød er fint)

1 persillerod

2 skiver revet hvedebrød (evt. 4 spsk. rasp)

1 dl hakkede urter (persille, dild og purløg)

1 æg

lidt friskrevet ingefær

salt

peber

nogle tråde safran

Sådan gør man:

Persilleroden rives på et rivejern og blandes med fiskefars og det revne brød. Urter og krydderurter tilsættes, og det hele røres sammen.

En stor gryde med plads til 5 liter vand, tilsat 2 spiseskefulde salt, sættes over. Vandet skal kun lige koge svagt. Dyp en spiseske i det varme vand og brug den til at forme fiskefarsen til små boller, som forsigtigt sænkes ned i vandet og koges i ca. 5 minutter.

Kogt spinat på ungarsk

Der skal bruges:

1 kg spinat
2 rødløg
50 gram korender
½ dl vinedikke
½ dl vand
100 gram smør
1 lille drys sukker

Sådan gør du:

Hvis du bruger frisk spinat, skal den skylles grundigt – lad vandet dryppe af. Derefter skal den hakkes. Det samme skal rødløgene. Tag en stor gryde og læg først korenderne og det hakkede løg i bunden. Derefter lægges spinaten på. Hæld vand og eddike på og lad det koge væk ved kraftig varme. Tilsæt smørret til sidst og lad det igennem. Smag til med sukker.

Oksesteg med druesovs



Der skal bruges:

1 kg fed oksesteg (evt. bov)
1 kop vand

200 gram umodne eller sure druer
½ liter okse- eller hønsefond
100 gram smør
2 fed hvidløg
1 bundt persille (gerne bredbladet)
salt og peber
sukker

Sådan gør man:

Tag en stor gryde og sæt den på kogeblusset. Skru godt op for varmen og læg en klat smør i bunden. Når smørret ikke bruser længere, lægges oksekødet ned og brunes på alle sider. Tilsæt lidt salt og peber og en kop vand. Læg låg på og steg i 1 ½ time. Vend stegen engang imellem.

Sådan laver du sovsen:

Læg ingredienserne (undtaget smørret) til sovsen i en gryde og kog det godt igennem (det skal være rimeligt splattet). Tryk det gennem en si (hvis det skal være gammeldags) eller blend massen i en blender (hvis det skal gå hurtigt). Hæld det tilbage i gryden, og varm det op med smørret. Det kan godt være, du skal smage det til med lidt sukker.

Servering: kødet skæres i skiver og serveres med vindruesovsen henover.

Høns med peberrod



Der skal bruges:

1 stor kylling (gerne en såkaldt bornholmerhane på ca. 2 kg.)
salt og peber

15-20 cm frisk peberrod
100 gram smuttede mandler
Suppen som du har kogt kyllingen i
75-100 gram smør
8 skiver franskbrød

Sådan gør man:

Find en gryde, som passer med størrelsen på kyllingen, og hæld godt med vand i. Læg kyllingen og kog op. Skum for urenheder. Tilsæt salt og peber til kogevandet. Kyllingen skal koge ca. 55-60 minutter.

Sådan laver du peberrodssovs:

Sæt noget vand over til kogning. Hæld mandlerne op i en skål, der kan tåle kogende vand. Hæld masser af kogende vand over mandlerne og lad dem stå i ca. 5 minutter. Nu er det nemt at "smutte" hinderne af mandlerne.

Blend mandlerne. Riv peberroden på de fine skær på et rivejern og bland det sammen med de blendede mandler. Tilsæt smør og noget af hønsesuppen, så det bliver lidt som jordnøddesmør – bare lidt mere flydende.

Rist brødsiverne. Pil kødet fra hønen i mindre stykker og læg det lagvis på brødet med mandelsovsen.