



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. september 2024

Forret

Spansk brændende kærlighed (4 personer).

Ingredienser: 3 bagekartofler, 1 persillerod, 3-4 skiver serranoskinke, 1 æble, 2 skalotteløg, skal fra en citron, 100 g smør, 1 dl olivenolie, 2 spsk. sherry- eller anden eddike, 50 g hasselnødder, salt og peber.

Sådan gør du:

Kom hasselnødderne på en bageplade med bagepapir, og rist dem i ovnen ved 180 grader varmluft i cirka 10 minutter. Lad hasselnødderne køle af, kom dem op i et viskestykke, og masser skallen af. Drys med lidt salt, og sæt til side i en skål.

Pil skalotteløgene, skær dem i tynde strimler, og steg dem i en pande med lidt olivenolie og en klat smør. Husk at røre rundt og vende med jævne mellemrum. Når løgene er godt karamelliseret, tilsættes sherryeddike og steges med et par minutter.

Skræl kartoflerne og persilleroden, skær dem i tern, og kog dem helt møre i usaltet vand. Sigt vandet fra, og lad ternene dampe af. Mos de kogte kartoffel- og persillerodstern gennem en grov sigte. Tilsæt en halv deciliter olivenolie og en god klat smør, og vend forsigtigt. Smag til med salt, peber og citronskal.

Skær serranoskinken ud i trekanter, og steg dem sprøde på en pande med lidt olivenolie.

Udstik kugler af æble, og anret det hele på tallerken efter bedste evne. Indrømmet, det bliver aldrig verdens smukkeste ret, men det smager himmelsk

