



GRØD

4 GRØD opskrifter

Efterår



HAVREGRØD MED KAMAMLSAUCE, ÆBLE OG MANDLER

TIL 2 PERSONER

Vores havregrød opskrift med karamelsauce, frisk æble og ristede mandler er blevet en levende legende – og en ultimativ bestseller i vores restauranter. I er helt vilde med den lækre cremede havregrød, der kombineret med den fede og saltede karamelsauce, friske syrlige æbler og sprøde mandler giver fuld plade på smagspaletten! Vi kan godt forstå, at I er vilde med den!

Havregrød

Kom havregryn, mælk/plantedrik, vand og salt i en gryde og kog op ved høj varme indtil grøden koger.

Skrud ned på lavt blus, og lad grøden koge indtil den får en cremet konsistens. Mens grøden koger, kan du forberede dine toppings.

Toppings og anretning

Rist mandlerne på en tør pande i ca. 10 minutter — eller til de bliver sprøde.

Hak æble i små stykker.

Server havregrøden toppet med karamelsauce, frisk æble og ristede mandler.

Havregrød

3 dl grovvalsedde havregryn

3 dl vand

3 dl mælk

2 drys salt

Karamelsauce

1 spsk GRØDs karamelsauce

Toppings

40 g ristede mandler

1 stk æble

RISOTTO MED SVAMPE, FRISK PERSILLE OG SORT PEBER

TIL 2 PERSONER

Risotto med svampe er en af sværvægteerne inden for risottoverdenen - hvilket er fuldt forståeligt! Retten har en dyb umamismag fra de stegte svampe, der kombineret med de søde, syrlige og friske elementer på toppen, giver en alsidig og komplet smagsoplevelse. Det giver en lille smagsekspllosion i munden og en følelse af lykke og velvære!

Risotto med svampe

Hak bananskalotteløget og hvidløg fint, og kom det i en gryde sammen med olivenolie og smør. Sauter ved svag varme, indtil løgene bliver møre og får en glasklar farve. Hæld bouillon i en separat gryde, og lad den simre ved svag varme. Tilsæt risene til løgene, og svits ved middel varme under jævnlig omrøring, indtil risene har suget fedtstoffet til sig.

Tilsæt hvidvinen, og kog yderligere ind. Hæld løbende kogende bouillon på og rør jævnligt undervejs. Når du kun har en smule bouillon tilbage kommer du de stegte svampe og svampepure i risottoen. Kog yderligere ind. Kom parmesan i risottoen når den stadig er let-flydende. Smag til med salt og æbleeddike.

Stegt svampe

Rens kantarellerne, varm en pande med olie og smør og steg svampene af indtil de er gyldenbrune.

Svampepuré

Rens champignonerne, varm en pande med olie og smør og steg svampene indtil de er gyldenbrune. Blend svampene med piskefløde med en stavblender eller i en foodprocessor.

Syltede svampe

Rens svampene og kog eddike, sukker og vand op i en gryde. Kom svampene op i gryden når alt sukkeret er opløst og kog i 5 min. Kom svampe og syltelage i en lufttæt beholder.

Anretning

Anret risotto med svampe i en dyb tallerken med syltede svampe, hakket persille og friskkværnet sort peber.

Risotto med svampe

100 g bananskalotteløg
1 fed hvidløg
300 g risottoris
2 spsk olivenolie
30 g smør
1 l grøntsags-/hønsbouillon
1 dl tør hvidvin
140 g groftrevet parmesanost

Stegt svampe

100 g kantareller
1 spsk olivenolie
10 g smør

Svampepuré

200 g champignon
15 g smør
1 spsk olivenolie
½ dl piskefløde

Syltede svampe

100 g Karl-johan svampe
2.4 dl lagereddike
2.4 dl sukker
2.4 dl vand

Toppings

1 bundt persille
2 tsk sort peber





ØLLEBRØD OPSKRIFT MED VANILJE-ÆBLEKOMPOT, FLØDESKUMSSKYR OG VALNØDDER

TIL 2 PERSONER

Øllebrød er en gammel dansk grødtradition, som kombinerer 2 af de ting vi danskere er særlige stolte og glade for: øl og rugbrød. Øllebrød kan smage fantastisk godt og er tilmed en genial måde at komme madspild til livs - en dagsorden som er vigtigere end nogensinde før. Derfor har vi eksperimenteret med øllebrøden i mange år, og her er en øllebrød opskrift med vanilje-æblekompot, flødeskumsskyr og ristede valnødder som smager helt genialt.

Øllebrød opskrift

Rugbrødet skæres i tern og blandes i en gryde med rørsukker, hvidtøl, vand, kanel, vaniljesukker, citronsaft og salt. Kog op ved middel varme under jævnlig omrøring. Grøden er færdig, når rugbrødsstykkerne har suget alt væden til sig, og konsistensen er cremet og sammenhængende. Smag til med rørsukker, citronsaft og salt.

Vanilje-æblekompot

Skyl æblerne grundigt. Det er en smagssag om man foretrækker at skrælle æblerne. Fjern æbleskroget, og skær selve æblestykkerne i grove tern. Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud, og kom vaniljestangen- og kornene i en gryde sammen med æblestykker, vand og sukker. Kog ved medium varme, indtil æblerne er helt møre. Smag til med rørsukker og lad grøden køle af.

Flødeskumsskyr

Pisk flødeskummen til flødeskum og bland med skyr.

Ristede valnødder

Rist valnødderne på en pande ved medium varme indtil de er helt sprøde og har fået en let-brunet farve. Hak nødderne groft inden servering.

Anretning

Anret øllebrøden i dybe tallerkener eller skåle og top med en stor spsk vanilje-æblekompot, en god klat flødeskumsskyr og en håndfuld ristede valnødder.

Øllebrød

300 g rugbrød (gerne med kerner)
2 spsk rørsukker
3.5 dl hvidtøl
7 dl vand
10 g kanel, stødt
2 tsk vaniljesukker
1 spsk citronsaft
2 knivspids salt

Vanilje-æblekompot

2 kg madæbler
400 g rørsukker
2 stk vaniljestang
2 dl vand

Flødeskumsskyr

4 dl piskefløde
4 spsk skyr

Ristede valnødder

160 g valnødder

JORDSKOKKERISOTTO MED FRISK TIMIAN

TIL 4 PERSONER

Jordskokken er en fantastisk rodfrugt, som desværre ikke bliver brugt nok i de danske køkkener. Til gengæld passer den perfekt i risotto, hvor den tilføjer en skøn, cremet og nøddeagtig smag. Her har vi valgt at kombinere dem med frisk timian, som komplimenterer jordskokkene med sin herlige aroma.

Jordskokkerisotto

Hak bananskalotteløget og hvidløg fint, og kom det i en gryde sammen med olivenolie og halvdelen af smøret. Sauter ved svag varme, indtil løgene bliver møre og får en glasklar farve. Hæld bouillon i en separat gryde, og lad den simre ved svag varme.

I mens at løgene langsomt steger af, skyller du jordskokkerne grundigt for jordrester og skærer dem i små tern. Gem et par hele jordskokker til toppings. Varm en gryde med resten af smøret og steg jordskokketernene af ved medium varme i 15-20 minutter eller indtil de er møre, men stadig har lidt struktur.

Kom nu risene ned til løgene, og svits ved middel varme under jævnlig omrøring, indtil risene har suget fedtstoffet til sig. Tilsæt hvidvinen, og kog yderligere ind. Hæld løbende ca. 1 dl kogende bouillon på risene ad gangen. Skær de sidste hele jordskokker på et mandolinjern - eller med en skarp kniv - i tynde skiver og vend med 1 spsk æbleeddike og 2 spsk koldpresset rapsolie.

Kom de stegte jordskokke tern og piskefløde i risottoen når der er ca. 1 dl bouillon tilbage og kog yderligere ind. Kom parmesan i risottoen når den stadig er let flydende (husk at gem lidt parmesan til anretningen). Smag til med salt og æbleeddike og server med det samme.

Anretning

Anret risottoen i dybe tallerkener eller skåle. Kom 5-6 råsyltede jordskokker, en håndfuld timian, lidt fint revet parmesanost og sort peber.

1 stk bananskalotteløg
1 stk fed hvidløg
300 g risottoris
1 dl hvidvin
2 spsk olivenolie
80 g smør
1 l bouillon
(vand, grøntsags- eller hønsebouillon)

125 g parmesan eller ravost
2 dl piskefløde
8 spsk æbleeddike
500 g jordskokker
2 spsk koldpresset rapsolie
1 håndfuld frisk timian

