

Ny Ottolenghi-serie: 90 nye opskrifter baseret på indholdet i skabe, skuffer, køleskab og fryser



Fakta om bogen:

Titel: Ottolenghi Testkøkken – SHELF LOVE

Forfatter: Yotam Ottolenghi & Noor Murad

Fotograf: Elena Heatherwick

Oversætter: Signe Lyng

Omfang: 256 sider

Pris: 299,95 kr.

Udkommer: 1. oktober 2021



[Yotam og Noor, fotokreditering: Elena Hardwick](#)

Den britisk-israelske stjernekok **Yotam Ottolenghi**s retter er fulde af eksotiske krydderier og komplekse smagssammensætninger, men alligevel er de overraskende simple. Ottolenghi er madskribent for bl.a. *The Guardian* og forfatter til kogebøgerne *Jerusalem*, *Plenty*, *Sødt* og *Smag* med

Yotam Ottolenghi & Noor Murad

Ottolenghi Testkøkken SHELF LOVE

Første kogebog i ny serie, hvor du kommer med ind i Ottolenghis testkøkken og får gode ideer til, hvordan du på smarteste vis bruger det, du finder i dit køkken til at sætte skøn mad på bordet.

"Året var 2020. Den usikre grund under fødderne fik os til at gribe efter det ægte og velkendte, og alle veje førte, ikke særlig overraskende, til køkkenet. Vi gjorde det, vi alle sammen er bedst til, og gav os til at udarbejde opskrifter baseret på det, vi havde i skabene, køleren, fryseren og spisekammeret. Vi fandt frem og tog ud og rodede og regerede. Vi plyndrede køkkenet for at fylde spisebordet og opdagede snart, at alle opskrifter – al mad, alle retter – kan laves 'a la Ottolenghi', hvis man ved hvordan og er villig til at arbejde med det, man har."

flere. Han ejer en række populære restauranter i London. I spidsen for Ottolenghis testkøkkenkolleger står **Noor Murad**, der kalder sig "de mellemøstlige festmåltiders ukronede dronning".

(Yotam Ottolenghi i bogens forord)

Arbejdet i køkkenet førte
til **Ottolenghi Testkøkken**

– **SHELF LOVE** der er den første Ottolenghi Testkøkken-bog, hvor Yotam og hans kreative kokke-team videregiver deres erfaringer med at lave god og velsmagende mad med de ingredienser, der står på køkkenhylden. Dér – på den bagerste hylde – står en dåse mung-bønner, en pose fuldkornsmel, tørrede grøntsager og svampe, saltsyltede citroner og pasta i ejendommelige former. Og selvfølgelig skal man også tømme grøntsagsskuffen, plyndre køleskabet og se, hvad der gemmer sig fryseren.

Ottolenghi Testkøkken-serien giver os en masse grundlæggende regler, men det handler også om at bryde reglerne, sætte sit eget præg og skabe simple men fantastiske retter. Derfor er alle opskrifter suppleret med **Lav din egen version**-bokse.

I Ottolenghi Testkøkken – Shelf Love er der 90 nye opskrifter fordelt på kapitlerne:

OMME PÅ BAGERSTE HYLDE: med ingredienser fra spisekammeret: butterbeans, saltet citron, kokos, pasta, kikærter etc.
DIN GRØNTKASSE: med

ingredienser fra grøntsagskassen:
krydderurter, auberginer, løg,
butternut-græskar, tomater etc.

HVEM TAGER OPVASKEN? mad,
der kun kræver 1 gryde eller 1 fad
eller 1 skål.

KØLESKABET I

SØGELYSET: opskrifter, som skal
tømme køleskabet – masser af
hygge og mormormad.

DIN FRYSER – DIN BEDSTE

VEN: med ingredienser fra fryseren:
frosne grøntsager, dej, skaldyr, frugt
etc.

OG TIL SLUT: det søde – kager og
desserter.

Det er muligt at få udvalgte

opskrifter fra Ottolenghi

Testkøkken – SHELF LOVE til

redaktionelt brug. **Omtale af bogen
og opskrifter må ikke ske før 1.**

oktober. Kontakt Mette Rou

Lund met@lrforlag.dk, telefon 60 24

16 05
