

Madlavning 26-01-2017

Karin Lis Albæk

www.kalitesser.dk

Londons street food:

Fish and chips, aioli

Fried chicken wings not so hot

Spring rolls, sur sød sauce

Fried onions

Aioli, soya, hvid dressing, rød dressing

Blandet grøn salat

Fish and chips

3 kg kullerfilet/torskefilet

Salt

Drys fisken med salt og lad det trække ½ time.

Øldej

450 g hvedemel

6 friske æggeblommer

9-10 dl øl

-

6 friske æggehvider

3 tsk. salt

-

Kom øl og æggeblommer i en stor skål.

Heri udrøres øllet til klumpfri dej.

Pisk æggehviderne stive med saltet og vend det i øldejen.

Skær fisken i gode lunser og tør dem grundigt af.

Olie varmes til 180 grader og hold temperaturen undervejs.

Når olien er klar, dyppes få stykker fisk ad gangen i øldejen. Dryp lidt af dejen fra og kom dem ned i den varme olie. Steg til fisken er gyldenbrun og sprød.

Læg fisken på fedtsugende papir.

Chips

5 kg bagekartofler

3-4 liter olie til stegning

Salt

Skræl kartoflerne og skær dem i stave.

Kartoflerne skal udvandes 1 time i koldt vand. Tør kartoflerne tørre.

Varm olien op i 2 gryder til en temperatur på 150 grader. Forkog kartoflerne ad flere omgange i ca. 6 min. til de er møre, men lyse.

Olien varmes herefter til ca. 190 grader.

Steg fritterne gyldne og sprøde.

Læg dem til afdrypning på papir og læg dem derefter i tynde lag på plader med papir på. Lige før servering kan de varmes ved 220 grader i ovnen. Drys med salt.

Aioli, hvidløgsmayo

4 æggeblommer, pasteuriserede

4 fed hvidløg

-

3-4 dl smagsneutral olie

2-3 spsk. citronsaft

2 spsk. dijonsennep

Salt, peber

Hakket persille

Blend hvidløg og æggeblommer.

Tilsæt olien lidt efter lidt, mens der blendes.

Kom resten i og blend videre.

Smag til. Sættes koldt.

Fried chicken wings

2,5 kg kyllingevinger

Krydderblanding:

3 dl hvedemel
1,5 spsk. hvidløgssalt
2 spsk. urtesalt
4 tsk. sennepspulver
2 spsk. barbecue krydderi
2 tsk. chilipulver – eller mere hvis hottere
2 tsk. cayennepeber
salt og peber

Det hele blandes sammen.

Vingerne skal være helt optøet og deles med en kniv i leddene.

De yderste vingspidser kasseres hvis de er med. Derefter tørres vingerne helt tørre.

Vingerne vendes i krydderblandingen.

Læg vingerne på plader med bagepapir på. Bag/steg dem ved 200 grader i ca. 15 min.

(Brug ikke varmluft)

Vend vingerne og steg dem i ca. 20 min. på den anden side.

Sauce/dip

8 dl ketchup
4 dl fransk sennep
½ - 1 dl soya sauce
2 dl brun farin
½ spsk. hvidløgssalt
4 tsk. røget paprika
2 tsk. chilipulver – eller mere hvis hottere
100 g bacon, ristet sprødt, knust som rasp
Lidt eddike
Salt, peber

Det hele blendes sammen. Smag til.

Variation:

1. Vingerne kan pensles eller vendes i saucen efter stegningen og steges videre ved 180 grader til de er karameliserede. (Brug ikke varmluft)

2. Eller vingerne kan dyppes i saucen og spises som de er.

Hvid dressing

5 dl creme fraiche
2,5 spsk. fransk sennep
6-8 syltede agurker, finthakkede
1 løg, finthakket
Salt, peber

Bland det hele sammen, smag til og hæld det i en skål.

Rød dressing

5 dl creme fraiche
1 – 1½ dl ketchup
Salt, peber, chilipulver

Bland det hele sammen og smag til. Hæld det hele i en skål.

Blandet grøn salat

1 spidskål, revet groft på food processor
1 ds. Majs
3 snackpeberfrugter, tern
1 ds. Ananas, tern
2 løg, tern
Gulerødder revet

Det hele blandes sammen og hældes i skåle.

Forårsruller

30 stk. runde

Olie til stegning

FylDET:

500 g hakket svinekød

100 g krabbekød/rejer

1,5 dl udblødte glasnudler

100 g tørrede svampe, udblødte i vand

1 - 2 løg, små tern

2 gulerødder, revet fint

3 stk. forårsløg, fintsnittet

2 æg

3 spsk. fishsauce

4 spsk. rapsolie

½ tsk. peber

Lidt salt

Krabbekød eller rejer afdryppes godt og skæres i mindre stykker.

Når svampene er udblødte skal de finhakkes.

Når grønsagerne er ordnede blandes alt til fyldet sammen til en fast fars.

Tag 3 rispapir ad gangen og udblød dem i vand i 2-3 sekunder. Læg rispapirpladerne på et viskestykke.

Når pladerne er bløde, lægges en lille rulle af farsen midt på pladen.

Fold pladen ind om fyldet.

Fold siderne ind over fyldet.

Rul pladen med fyldet, til den er lukket.

Kog rullerne i 180 grader varmt olie.

Sur sød sauce

4 dl ananaslage/vand

1,5 dl eddike

2 dl ketchup

1,5 – 2 dl sukker

0.5 dl soyasauce

1 tsk. Chilipulver

Lidt salt

2 spsk. Majsstivelse

Kom ananaslage og vand I en gryde.

Tilsæt eddike, ketchup, sukker, soya og chilipulver.

Lad sursød saucen koge i et par min.

Majsstivelsen udrøres i koldt vand.

Tag gryden fra varmen mens saucen bliver jævnet med majsstivelsen.

Bring saucen i kog og smag den til, til den har den rigtige smag og konsistens.

Lad saucen køle af.

Sprøde løgringe

4 Store løg

4 dl kærnemælk

4 dl hvedemel

2 tsk. salt

1 tsk. bagepulver

1 tsk. paprika

½ tsk. cayennepeber

Olie

Skær løgene i tykke skiver.

Læg dem ½ time i koldt vand, afdryppes godt.

Bland de tørre ingredienser i en skål.

Hæld kærnemælken i en anden skål.

Løgringene tørres grundigt.

Vend de løse løgringe i kærnemælken.

Afdryp løgringene.

Vend løgringene i melblandingen.

Steg løgringene i varm olie ad flere gange.

Temp. ca. 180 grader og få min. Lad løgringe afdryppe godt.