

Skagenfood Social Dining

- delemad fra Skagen, det er sagen!

Småretter til deling, hygge, gæster og fester!

Vores social dining er velsmagende småretter der blot skal anrettes på fade og i skåle og sættes direkte på bordet, hvorefter de sendes rundt og deles blandt gæsterne hen over bordet. Fisk, kød og papadums skal dog tilberedes.

Ifølge vores huskok Jacob, er "social dining" eller "delemad" en slags raffineret "videreudvikling af det spanske tapas-koncept". Social dining er overordnet set en betegnelse for mad, der bliver serveret som deleretter i stedet for individuelle anretninger. Altså som en slags "mini-buffet" der sættes ind på bordet - enten på én gang eller løbende i løbet af aftenen. Jacob fortsætter: "Det er en superhyggelig måde, hvorpå man kommer hinanden ved, når man sidder om bordet og spiser. Man får serveret en række deleretter, hvorefter man sidder til bords med sin, eller sine medspisere for at tage maden fra de samme fade og skåle over på sin egen tallerken" fortæller kokken. Han understreger, at det er delekonceptet, og ikke selve maden, der har noget tilfælles med de spanske tapas. "Og for værten eller værtinden er det samtidig en supernem løsning, hvorved man selv kan deltage på lige fod med de øvrige gæster ved bordet og ikke skal stå i køkkenet det halve af aftenen", slutter huskokken Jacob.

Tjekliste:

DU MODTAGER I KASSEN TIL 2-3 KVERTER:

- 6 stk store Argentinske vildfangede røde rejer
- 1 stk Hopballe kyllingebryst med skind
- 1 stykke koldrøget Fanølaks
- 1 bøtte Pakistansk toor daal*
- 4 stk Papadums med nigella og salt*
- 1 bøtte Syrisk Muhammara*
- 1 bøtte Baba ganoush*
- 2 bølter Levantisk Tabouleh-salat*
(1 bøtte med bulgur og 1 bøtte med fyld)
- 1 bøtte Freekeh salat med spinat og pinjekerner*
- 1 bøtte estragon og hvidløgsolie*
- 1 bøtte "gremolata" med pistacie og salt-syltet bergamotte*
- 1 sprøjtepose med krydret sort mayo på fermenteret hvidløg*
- 1 bøtte fennikel cruditee*
- 1 stk stenovnsbagt focacciabrød med rosmarin*

+ EN GRØN KITKASSE MED:

- 1 bdt dild
- 1 bdt koriander
- 1 stk granatæble
- 1 stk citron

* Produceret for
Skagenfood af
Mad Med MEST

**INGEN indkøb for dig -
ALT kommer fra os :-)**



Menu:



Hele store Patagonske vildfangede røde Gambas-rejer

Med estragon og hvidløgsolie.

Koldrøget FanøLaks

Fennikel crudité med citron og dild samt puré af fermenteret hvidløg.

Hopballe kyllingesûpreme med "gremolata"

Lavet på pistacie, rosmarin, persille og salt-syltet bergamotte.

Pakistansk toor daal

Rafineret krydret "linsegrød" med sprøde krydrede papadums og nigella.

Baba ganoush

Krydret auberginedip med granatæble og koriander.

Levantisk tabouleh-salat

Bulgursalat med tomat, agurk og mynte.

Syrisk Muhammara

En lækker krydret peberfrugtbaseret dip med valnødder.

Freekehsalat

Superfood freekeh (grønne umodne hvedekorn) med bla. spinat og pinjekerner.

Stenovnsbagt focacciabrød

Med rosmarin.

Sådan gør du:

Forberedelse

Tag al maden undtagen kylling, laks og rejer ud af køleskabet 1 time før I skal spise.

Start med:

Syrisk Muhammara

Anret Muhammara'en i en skål.

Freekehsalat

Vend Freekehsalaten sammen med spinat i en skål, og server det deri.

Baba ganoush

Anret auberginedippen på en flad tallerken, bred den ud derpå - dryp med din bedste olivenolie, granatæblekerner samt plukket koriander.

Se hvordan du ordner granatæble her:



Levantisk tabouleh-salat

Vend de 2 bøtter (1 med bulgur og 1 med fyld) sammen i en skål.

Pakistansk toor daal & papadums

Kom daal i en gryde, og kog den forsigtigt op, mens du rører i den. Lad den koge igennem 2-3 minutter, og anret i en skål eller i gryden. Retten skal serveres varm.

Papadums

Mikroovn: Læg 2 stk papadums oven på hinanden på en tallerken, og kom den i en mikrobølgeovn. Start ovnen på fuld effekt i 45-60 sekunder. Du opnår det bedste resultat, hvis du pensler med lidt neutral olie inden opvarmning.

Friture: Fyld en frituregryde eller stor dyb pande med ca. 4-5 cm vegetabilsk olie. Varm olien til 190-200 grader C. Prøv om olien er tilstrækkelig varm ved at lægge et stykke af en Papadum i gryden. Fritér papadums i den varme olie til de "popper" op og bliver sprøde - det tager ikke mere end 5-10 sekunder. Lad dem dryppe af på køkkenrulle. Kom dem i en skål, og drys med lidt salt og lidt af de af de nigell-afør, som er i bøtten med papadums.



Hopballekylling + gremolata med pistacie og salt-syltet bergamotte

Steg kyllingebryst efter anvisning i denne video:



Eller følg denne anvisning:

Brun kyllingen af med skindsiden nedad, på en meget varm pande i lidt neutral olie. Når brystet er sprødt og gyldent vendes kødet. Krydr med salt og peber og steg 2-3 minutter på den anden side. Lad kyllingen trække i 5 minutter. Skær brystet i tynde skiver og fordel dem på et lille lunt fad eller tallerken. Rør gremolataen rundt og fordel det over kødet.

Røget laks & fennikel crudité + sort majo på fermenteret hvidløg:

Skær laksen fra skindet ved at køre en skarp smal kniv langs skindsiden. Skær ikke helt ind til skindet men lad gerne 1-2 mm sidde på skindet. Skær lodrette skiver af laksen i 4-5 mm tykke skiver. Pluk og skyl dilden, riv citronskal og pres saften. Kom fennikel i en skål og vend med lidt citronsaft, citronskal, dild samt olivenolie.

Anret lakseskiverne på en tallerken. Fordel fennikelsalat ovenpå. Klip et lille hul i sprøjteposen med den fermenterede hvidløgsur, og sæt små "dutter" af pureen omkring laksen.

Patagonske gambas-rejer + estragon og hvidløgsolie:

Dup rejerne tørre på lidt køkkenrulle. Varm en passende pande op til høj varme og kom en smule olivenolie på panden. Kom rejerne på! Det kan godt sprutte og brase lidt, så pas på tøjet. Krydr med salt og peber. Når rejerne er brunet godt af på den ene side - det tager 1-2 minutter, hvis din pande er godt varm - kommes estragon og hvidløgsolie på, og rejerne vendes. Steg 1-2 minutter på den anden side. Anret rejerne på et fad med olien fra panden og et par stykker citron. Drys gerne med lidt god flagesalt, hvis du har det, fx Læsø eller Maldon!

Stenovnsbagt focacciabrød

Lun brødet i en 225 grader forvarmet ovn i 4-5 minutter.

Velbekomme!

BONUSINFO:



Muhammarra er en klassisk dip, der passer fortrinligt til fisk, kylling og lam. Araberne siger, at den berømte muhammara stammer fra Aleppo i Syrien. Denne lækre blanding af valnødder, røde peberfrugter, (sukker) granatæblemelasse og (brødkrumme) brød, der anvendes som dip er dog kendt, spist og værdsat i hele Levanten.

Freekeh (udtales free-kah) er en type hvede, der har sin oprindelse i Mellemøsten og Afrika. Freekeh er hvedekorn, der er høstet tidligt, mens de stadig er grønne og bløde. Freekeh er ultra sundt, og grundet den tidlige høst indeholder kornene mange flere vitaminer, mineraler og proteiner end almindelige korn og endda mere end quinoa. Hvis man fx sammenligner freekeh med quinoa, som mange sundhedsbevidste mennesker anser for at være et såkaldt "SUPERFOOD", så vinder freekeh faktisk sundhedsmæssigt stort over quinoa. Freekeh indeholder mere protein og dobbelt så mange fibre som quinoa, og man holder sig mæt betydeligt længere, hvilket jo er en stor fordel, hvis man fx ønsker at gå ned i vægt. Freekeh har desuden et lavt glykæmisk index. Men vigtigst af alt - de smager skønt!

Daal er en af hovedkilderne til protein i det indiske og pakistanske køkken - lavet på linser og tomat i en krydret sauce.

Papadums er sprøde "pandekager" der enten er lavet på linser eller som her på kikærtemel. De bruges til at skovle den lækre daal op med ;o)

Baba ganoush er en lækker dip lavet på hele grillede auberginer rørt med bla. tahin, citron og hvidløg.

De **Patagonske rejer** er vildtfangede kæmperejer, der fanges ud for Argentinas kyst i et beskyttet fiskeri - verdens bedste hvis du spørger huskokken!

Den røgede laks fra Fanø er en klassiker hos Skagenfood - ingen andre end Henning rammer laksen så flot HVER gang!

Velfærdskyllingerne fra Hopballe smager bare bedre. Først og fremmest fordi de bruger en race der ikke er udvalgt fordi den vokser hurtigt, men fordi den smager godt! Og også fordi kyllingerne får lov at vokse sig store og stærke på forholdsvis lang tid, nemlig ca. 65 dage imod en almindelig kyllings 30-35 dage - og dét kan smages!

Vi siger velbekomme - og ønsker jer en fortsat dejlig aften.

Med venlig hilsen
Skagenfood

