



JESPERS TORVEKØKKEN



**SOLSKIN OVER FYN,
STREETFOOD FRA HELE VERDEN
& EN TUR PÅ SØRIS**

INDHOLD

Postkort fra Danmark - Fyn

Mørkt rugbrød med kerner.....	5
Frikadeller med surt.....	6
Smørrebrød fra Fyn.....	7
Hyldeblomst lemonade.....	8
Brunsviger UDEN flødeskum.....	9

Comfort Food - Street Food

Corn on a cob.....	11
Gnocchi med salvie og tomater.....	12
Bao, hoisin, gris og urter.....	13
Pho suppe.....	14
Chicken ´n´ Waffles.....	15

Jan Algreen har en bondegård

Brændte gulerødder.....	17
Stegt spidskål med æble og ost.....	18
Bagt hokkaido med bygotto.....	19
Løg marmelade.....	20
Sødt snobrød med nøddecrème.....	21

Sommeren er over os, og derfor holder vi ferie på fyn, tager på jordomrejse og slutter af med en bondegårdsferie.

Vi kigger nærmere på retter med fynske noter, som kan nydes med venner og familie på en solskinsdag.

Vores jordomrejse handler om comfort food/streetfood. Her finder vi et internationalt udvalg af spændende retter, der kan begejstre både store og små.

Slutteligt tager vi udgangspunkt i de fantastiske økologiske grøntsager fra en af Danmarks bedste grønt producenter. Her besøger vi nemlig Søris på Nordsjælland og giver deres produkter noget kærlighed.

Så nyd sommeren med dejlige friske retter, serveret i dette kvartals temahæfte.

Kokkene fra Jespers Torvekøkken

POSTKORT FRA DANMARK | FYN

Skøn frokost med familien og venner

Juli er over os, så fold sommerhatten ud og invitér familie og venner til en lækker frokost på terrassen.

Vi har samlet en række lækre opskrifter med fynsk identitet, som alle passer på et godt dækket frokostbord under solens stråler.

Vores fantastiske fynske kok, Asger, har foldet den rødternede dug ud, og lavet en menu, der passer perfekt i den fynske idyl.

Her byder han på hjemmelavet rugbrød, der bliver brugt til smørrebrød, hvor rygeost og havørred har hovedrollerne.

Ligeledes serveres der pandestegte frikadeller med et `grønt twist og klassisk surt.

Så nyd maden med en gang frisk hyldeblomst lemonade, og slut det hele af med en lækker fynsk Brunsviger. UDEN FLØDESKUM!

OPSKRIFT TIL 1 RUGBRØD

Ingredienser

20 g gær
4 dl kærnemælk
1 dl vand
2 dl mørk øl
1 spsk maltsirup
1 tsk salt
2 dl flækkede rugkerner
1 dl solsikkekerner
1 dl hørfrø
½ dl chiafrø
2 dl fuldkornshvedemel
4 dl hvedemel
1 dl finthakkede gulerodsskræller

Fremgangsmåde

Bland kogende vand, øl og kærnemælk sammen. Køl det lidt ned, inden du rører gæren i.

Kom alle ingredienserne i, undtagen hvid hvedemel.

Rør det godt sammen og tilsæt hvid hvedemel lidt efter lidt. Rør rigtig godt til du har en konsistens som tyk grød.

Dæk skålen til med et viskestykke og lad den hæve lunt 1 time.

Smør en brødforn rigtig godt og drys den med birkes. Ryst de overskydende birkes af - gem dem til toppen!

Fordel dejen i formen og drys med birkes på toppen.

Dæk brødet til og lad det hæve lunt i 1 - 1,5 time.

Bag brødet ved 180 grader (alm. ovn) i ca. 1 time og 20 minutter. Hold øje med det, da bage tiden varierer ret meget.

Når brødet er bagt, vippes det ud af formen og kommes på en rist til afkøling. Dæk det til med et viskestykke mens det køler.

Vent med at skære i brødet til det håndlunt - det skal lige have lov at sætte sig.

MØRKT RUGBRØD MED GULEROD OG KERNER

FRIKADELLER MED SURT

Ingredienser

FRIKADELLE

500 g. hakket gris
15 g. fint salt
4 stk. æg
2,5 dl. piskefløde
50 g. kartoffelmel
300 g. fintrevet pastinak
2 store løg - finthakkede
3 fed hvidløg - finthakket
Knust enebær
Stødt fennikel frø
Stødt korianderfrø
Olie og smør til stegning

SURT

Skiver af 1 agurk
1 bdt. hakket dild
2 dl. hvid lagereddike
2 dl. vand
2 dl. sukker

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Fremgangsmåde

SURT

Vand, eddike og sukker koges op så sukkeret smelter
Lagen køles af i 20-30 min og hældes over skiverne af agurk

FRIKADELLE

Kød, salt, enebær, fennikelfrø og korianderfrø røres sammen til det bliver sejt, tilsæt æggene og rør det rigtig godt sammen, til kødet har absorberet alt æggen. Under omrøring tilsættes fløden lidt efter lidt. Når farsen er helt homogen stilles den overdækket i køleskabet. Løg og hvidløg steges af i ledt olie, uden at tage farve, hvorefter pastinak tilsættes når alt væsken der kommer fra pastinakken, er fordampet, køles det af og tilsættes til farsen sammen med kartoffelmel.

Farsen formes til frikadeller og steges i smør på begge sider. Med fordel kan man have et ildfast fad stående i ovnen på 80 grader. Til at putte frikadellerne over i når de har fået den ønskede farve på panden.

SMØREBRØD FRA FYN

Ingredienser

SOMMERSALAT

200 g. Rygeost 1%
50 g mayonnaise
50 g Creme fraiche 38%
½ agurk i tern, skrællet og uden kernehus
½ Rødløg, finthakket
1 bdt. Radiser i tern
1 bdt. Purløg
Fint salt
Friskkværnet peber.

VARMRØGET HAVØRREDSALAT

250 g. varmrøget havørred
100 g. crème fraiche 38%
1 stk. citron, skal og saft
1 bdt. dild, finthakket
75 g. hakkede kapers
Salt, peber og lidt fennikel

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Fremgangsmåde

SOMMERSALAT

Rygeost, mayonnaise og creme fraiche blandes sammen og smages til med salt og peber. De resterende ingredienser tilsættes og det hele røres sammen til det er ligeligt fordelt i hele salaten. Top gerne maden af med lidt snittet purløg.

VARMRØGET HAVØRREDSALAT

Alle ingredienser blandes i en skål og smages til med salt og peber. På toppen kan man med fordel pynte af med lidt tyndt skåret fennikel.

HYLDEBLOMST LEMONADE

OPSKRIFT TIL 2 LITER

Ingredienser

1,5 liter vand
700 g sukker
3 økologiske citroner
3 spsk citronsyre
2 porrer
Ca. 30 hyldeblomstskærme

Fremgangsmåde

Klip stilkene af hyldeblomstskærmene og ryst dem fri for evt. smådyr. Skyldes derefter let i en si.

Hæld vand og sukker i en gryde og kog det op indtil sukkeret er opløst. Herefter tilsættes citronsyre, skiver fra 1 citron, skal og saft fra de to sidste citroner.

Kom hyldeblomstskærmene i og rør godt rundt, så de er dækket af væden.

Sæt låg på, og lad det trække i køleskabet, gerne i 4-5 dage, med en daglig omrøring.

Når det har trukket færdigt, sigtes det gennem et klæde, og hældes på skoldede flasker.

Så er det klar til servering, og her er blandingforholdet 1 del lemonade, 3 dele vand.

Ingredienser

Bund
400 g. Sødmælk
75 g. smeltet smør
40 g. sukker
15 g. salt
50 g. gær
550 g. manitoba mel

Fyld
200 g. smør
200 g. brun farin

OPSKRIFT TIL 1 BRADEPANDE

Fremgangsmåde

Smør og farin kommes i en gryde på svag varme så det smelter og bliver til en ensartet masse.

Lun mælk og smør i en gryde til smørret er smeltet og blandingen er lillefingervarmt, tilsæt gæren og rør til den er opløst. Rør alle ingredienserne sammen i en røremaskine med dejkrog i 7-10 min. Eller dejen er blevet lang og elastisk. Dejen rulles ud i størrelsen så den passer til en bradepande, ca. 1,5 cm tyk. Prik nu huller i dejen med fingrende så der kommer en masse små fordybninger i dejen, fordel nu fyldet på hele bunden og sørg for at fyld godt ned i de huller der er, så der dannes nogle lommer i dejen med fyld. Kagen skal hæve i 40-60 min. Ved stuetemperatur, hvorefter den bages i 20 min ved 180 grader varmluftovn.

Pynt evt. af med 200 g. matadormix for den optimale fynske stemning. Og husk at den er fynsk, så ikke noget med at komme flødeskum på.



BRUNSVIGER UDEN FLØDESKUM

COMFORT FOOD | STREET FOOD

Vi tager på jordomrejse

Den internationale streetfood scene er i rivende udvikling, og derfor har vi været kloden rundt for at finde nogle spændende og klassiske comfort food/streetfood retter.

Vi tager en tur til Mexico, hvor vi kombinerer grillede majs med en frisk og smagfuld topping. En dejlig simpel ret, som kan laves og nydes af både børn og voksne.

I Italien, dykker vi ned i en klassisk ret. Her serverer vi Gnocchi lavet af daggammelt brød, for at reducere madspild. Samt fordi, at Gnocchi lavet af brød, får en rigtig dejlig stegeskorpe, når den brunes af med salviesmør.

I Østen, nærmere bestemt Kina, finder vi de klassiske dampede brød Bao. Her kombineret med gris, fuld af sødme og og med et let spark af chili og cayennepeber.

Lidt længere sydpå, i nabolandet Vietnam, sætter vi skeen i en skøn skål Pho. En suppe, hvor fyldet kan varieres alt efter smag. Den kan være vegetarisk, men fungerer også med både kylling og gris.

Til sidst flyver vi henover Stillehavet, og lander i New York. Vi tager Subway toget til 148th street i Harlem, og finder en af de mere interessante og spændende comfort food retter. Her står den på Chicken n´ Waffles, hvor sødme, fedme og sprød kylling finder sammen i en skøn forening.

GRILLET MAJS MED CHIMICHURRI OG FRISKE URTER

OPSKRIFT TIL 2 PERSONER

Ingredienser

2 økologiske majscolber
1 L vand
2 tsk salt
1 dl frisk bredbladet persille
1 dl frisk koriander
½ dl frisk oregano
1 skalotteløg
½ rødløg
3 fed hvidløg
1 stk jalapeño chili
1 økologisk lime
1 dl olivenolie
2 spsk sherryeddike
Salt og peber

Fremgangsmåde

Start med at koge dine majscolber i let saltet vand i ca. 20 minutter. Lad bladene sidde på.

Mens majscolberne koger, gøres chimichurri klar. Hak dine krydderuter fint, og bland det sammen i en skål med finthakkede løg, finthakket hvidløg og finthakket chili. Gem lidt af urterne til pynt. Derefter tilsættes der limeskal og saft, samt olivenolie og sherryeddike. Smag til med salt og peber. Rør det godt sammen, og lad det trække, mens majscolberne gøres klar.

Efter 20 minutter tages majscolberne op, og skylles med koldt vand, så de er til at håndtere uden at brænde sig.

Fold derefter alle blade bagover, så de stadig sidder på colben. Fjern trådene. Når alle bladene er foldet bagover, tages et enkelt blad af, og det bruges som snor, til at binde bladene sammen. Læg dem derefter på en glohed grille, og lad majscolberne få noget farve.

Servér dem gerne rustikt, med et godt lag chimichurri fordelt henover.

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

200g daggammelt brød, fri for skorpe og skåret i tern
80 g hvedemel
40 g revet parmesan
1 tsk salt
1 æg
120g smør
10 salvie blade
16 San Marzano tomater
Olivenolie
Salt og peber
Rød skovsyre

Fremgangsmåde

Halvér tomaterne på langs, og læg dem i et ildfast fad med skærefladen opad. Krydr med salt og peber, og hæld lidt olivenolie henover. Stilles i ovnen ved 80 grader i ca. 1 time. Mens tomaterne bager, startes gnocchi dejen. Placér brødtørnene i en skål, og hæld ca. 1dl vand på. Lad brødet trække i vandet i ca. 20 minutter. Sigt derefter brødet, og pres det fri for vand.

Put det udblødte brød i en skål.

Tilsæt mel, parmesan, æg og salt og ælt dejen sammen, til en fugtig, men ikke for klistret dej. Stil på køl og lad dejen sætte sig i 30 minutter.

Drys mel på et bord og rul nu dejen ud i tynde pølser, og skær dem derefter ud i ca. 2cm stykker.

Kog dem i saltet vand i ca. 4min, ved medium varme.

Imens smeltes smøret på en pande. Salvien tilføjes, sammen med lidt salt og peber.

Sigt dine gnocchi og tilsæt dem på panden med smør og salvie. Steg dem let, til de har en let brun farve, ved medium varme.

Vend dem grundigt i smøret og salvien, og servér med det samme.

Pynt af med tynde skiver parmesan, salviebladene fra smøret, langtidsbagte tomater, skovsyre, persille/hvidløgs olie, og enkelte små friske salvie blade.

Velbekomme!

GNOCCHI MED SALVIE OG LANGTIDSBAGTE TOMATER

BAO MED HOISIN GLASERET NAKKEFILET, URTER OG FRISK GRØNT

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

1 kg nakkefilét
4 dl. hoisin sauce
1 dl soya
1 dl brun farin
3 stk. lime, skal og saft
2 tsk stødt koriander
2 tsk cayennepeber
2 tsk stødt ingefær
2 tsk hvidløgpulver
5 fed hvidløg, finthakket
2 dl æblemost
1 dl æbleledikke
Salt og peber
12 stk bao buns
Frisk koriander, finthakket
Frisk persille, grofthakket
1/4 spidskål, skåret i tynde strimler
1 stk rødløg, finthakket
2 stk store gulerødder, skåret i tynde strimler
1 dl sesamfrø
1 stk frisk rød chili, snittet i fine strimler
2 dl saltede mandler, grofthakkede

Fremgangsmåde

Dag 1

Frigør din nakke filét for evt. sener og hinder. Bland dernæst dine tørre krydderier og gnid det grundigt ind i kødet. Dæk hele filéten med din rub, og læg derefter kødet i en frysepose. Læg den på køl til dagen efter.

Dag 2

Tænd din ovn på 110 grader. Pisk hoisin, soya, brun farin, skal og saft fra 2 lime, hvidløg, æblemost, æbleledikke, salt og peber sammen til en tyk væde.

Tag dit kød ud af fryseposen, og læg den i en stegesko. Hæld derefter din hoisin balnding henover. Væden skal ca. nå halvvejs op i stegeso. Supplér med vand, hvis der mangler lidt.

Læg nu låg på og stil den i ovnen i 10 timer. Vend den løbende.

Når kødet er mørt og til at strimle med to gaffer, tages det ud, for at trække, mens du gør dine bao og grøntsager klar. Gem væden fra din stegesko, den kommer til at fungere som marinade/dressing ved servering.

Bland dine grøntsager, sesamfrø, chili og krydderurter i en skål. Tilsæt skal og saft fra den sidste lime, sesam olie, salt og peber.

Riv dit kød i stykker, som til pulled pork, og bland det sammen med et par gode skefulde af stegeevæden. Lun dine bao buns i kort tid, gerne med damp, hvis muligt, og anret dit grønt og kødet deri. Top af med saltede mandler og lidt marinade.

PHO SUPPE MED SMILENDE ÆG



OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

SVAMPE BOUILLON

1000 g champignon

Svampene renses, og skæres ud i små stykker, hvorefter de kommer i en lufttæt beholder evt. et ildfast fad med film hen over. De sættes i ovnen natten over på 60 grader. Dagen efter køles de af før filmen fjernes. Væsken sigtes fra i en gryde og sørg for at klemme alt væske ud af svampene, hvorefter de gemmes til fyld i suppen.

TANG BOUILLON

100 g kombu tang

1000 g vand

Tang og vand kommer i en gryde og bringes i kog, lad væsken simre i 15 min og tag derefter tangen op.

KRYDDERIPOSE

5 stjerne anis

10 nelliker

3 kardemomme

1 stang kanel

FYLD OG PYNT TIL SUPPEN

100 g brede nudler

1 stk. pak choy, skåret i grove stykker

1 stk. broccoli, i buketter

1 stk. Chili i tynde skiver

½ smilende æg pr. mand

1 stk. rødløg i tynde skiver

1 bdt. Koriander

De to typer Bouillon blandes sammen og tilsættes de tørrede krydderier i et the filter, suppen skal simre i 15-20 min. Hvorefter the posen tages op. Nudlerne og grøntsagerne tilberedes hver for sig i suppen. Suppen med fyld pyntes af med lidt koriander og chili efter smag.

CHICKEN 'N' WAFFLES

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

VAFFEL

Ingredienser

150 g blødt smør
100 g sukker
1 knsp. Fint salt
2 store æg
2 tsk. Bagepulver
100 g. mel
2 tsk. Vaniljesukker
50 g. sødmælk
Smør eller spraysmør til bagning

Fremgangsmåde

VAFFEL

Smør, sukker og salt piskes hvidt i en røremaskine. Tilsæt æggene et ad gangen imens den pisker, så æggene samles i massen før det næste kommer i. Hvedemel, bagepulver og vaniljesukker blandes godt sammen og tilsættes lidt ad gangen, skiftevis med mælken, og indtil dejen er homogen. Bag dem i et belgisk vaffeljern til vafflen er gyldenbrun og sprød. Prøv lidt af hvor meget dej der skal i men husk at dejen hæver en del, så der skal mindre dej i end man lige regner med.

FRITERET KYLLING

Alt på nær kyllingen, de 2 dl. hvedemel og 2 tsk røget paprika, piskes sammen til en homogen masse, kyllingen ligger i dejen og så skal den trække i 20-30 min.

Bland hvedemelet og den røgede paprika sammen med et piskeris, og løft kyllingeoverlårerne op af dejen og rul den herefter i hvedemel og paprikablandingen til den er helt dækket. Herefter friteres den i olie på 160 grader i 15-20 min, når de er færdige, dryppes de godt af og anrettes på toppen af de belgiske vaffer. Hvis man savner lidt, savner lidt varme smager de fantastisk med lidt hot sauce hen over.

FRITERET KYLLING

Ingredienser

6 stk. kylling overlår
1 tsk. fint salt
1 tsk. Sort Peber
1 tsk. Chayenne peber
1 tsk. Hvidløgpulver
1 tsk. Røget paprika
2 stk. æg
1,5 dl. Vand
3 dl. hvedemel
2 dl. hvedemel
2 tsk røget paprika

JAN ALGREEN HAR EN BONDEGÅRD

Vi besøger Søris

I Nordsjælland har Jan Algreen en bondegård. En større en af slagsen, hvor han producerer nogle Danmarks bedste økologiske grøntsager.

Vi går en tur i marken og høster gulerødder, græskar, løg og kål.

Disse råvarer giver vi en god gang kærlighed, og præsenterer her et udvalg af lækre vegetariske retter, der enten kan stå alene eller bruges som tilbehør.

Vi brænder gulerødder, rister spidkål, bager hokkaido og laver sågar marmelade ud af løg.

Dagens slttes af med snobrød, bagt over bål, som toppes af med kanelsukker og hjemmelavet nøddecrème.

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

8 økologiske gulerødder i forskellige farver

10 g smør

1 tsk honning

2 fed hvidløg

1 kanelstang

1 dl citronsaft

1 spsk sesamfrø

Salt & peber

Frisk kørvel

Fremgangsmåde

Start med at riste sesamfrø af på en tør pande til de tager farve. Ca. 5 min. Tag dem af panden og stil dem til side. Vask gulerødderne grundigt, og lad endelig skrallen blive på. Hvis de er med top, så lad også gerne 1 cm af toppen sidde på.

Læg gulerødderne på en varm tør pande, og vend dem løbende, indtil de får godt med farve. Når de har gode brændte mærker og er blevet let møre, tilsættes smør, honning, hvidløgsfed, citronsaft, kanelstang, salt og peber.

Lad det bruse op, og vend gulerødderne grundigt i din smørsauce. Tag rødderne af panden og lad din sauce koge lidt ind.

Anret gulerødderne på et fad, og hæld sauce henover dem. Pyntes af med kørvel og ristet sesam.

BRÆNDTE GULERØDDER MED RISTEDE SESAMFRØ

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

1 økologisk spidskål fra Sørís
1 lime, skal og saft
2 spsk. olivenolie
Frisk kørvel
Rød skovsyre
4 radiser
1 stk pecorino romano
2 stk økologiske cæbler
Salt og peber

Fremgangsmåde

Start med at vaske spidskålen og fjern de yderste blade, hvis der er behov for det. Lad stokken blive på kålen og skær det derefter ud i 8 "både".

Varm en pande op og tilsæt olivenolie. Når olien er meget varm, lægges kålen, med skærefladen ned af på panden, og det steges af ved høj varme, så skærefladen tager farve. Vend og gør det samme på den anden skæreflade. Tag spidskålen af panden, og sæt til side. Riv limeskal og pres saften ned i en skål. Skær dernæst cæblerne ud i små tern, og læg dem i skålen. Tilsæt finthakket kørvel, lidt olivenolie og lad det trække i 10 minutter.

Anret dit spidskål på en tallerken. Hæld æble blandingen henover og pynt af med revet Pecorino, tynde skiver af radisser, rød skovsyre, salt og peber.

STEGT SPIDSKÅL MED ÆBLE OG OST

BAGT HOKKAIDO MED GRÆSKAR BYGOTTO

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

2 økologiske hokkaido græskar fra Sørís
1 dl hvidvin
2 dl fløde
2 dl hønsefond
1 fed hvidløg
1 økologisk rødløg fra Sørís
3 dl revet parmesanost
4 dl vaskede bygkerner
2 spsk crème fraiche
25 g smør
Friskhakket persille
Salt og peber

Fremgangsmåde

Sæt en gryde med letsaltet vand på blusset. Når vandet koger tilsættes de vaskede bygkerner, og de koges ved svag varme i ca. 25 minutter. I mens kernerne tilberedes skæres toppen af græskarrerne, og kerner, samt tråde fjernes. Husk at gemme toppen, til brug som låg. Sæt dine hokkaido i et ildfast fad, og hæld fløde og hønsefond deri og luk at med låget. Sæt dem derefter i en forvarmet ovn ved 180 grader i 20 minutter. Når det er færdigt tages det forsigtigt ud af ovnen, og væsken derfra hældes i en skål. Vær forsigtig, så græskarret ikke går i stykker, da bygottoen skal anrettes deri. Samtidig er kernerne kogt møre og de sigtes fra gryden. Kom finthakket hvidløg og rødløg i en kasserolle med lidt olie, og lad dem blanchere til de er bløde og gennemsigtige. Tilsæt derefter bygkernerne og hvidvin. Lad vinen koge helt ned. Hæld dernæst væsken fra de bagte græskar i kasserollen, tilsæt revet parmesanost og konstant omrøring. Når stivelsen fra kernerne er trukket ud, og bygkernerne får en grødet konsistens, tilsættes smør og crème fraiche, samt det finthakkede persille. Smag til med salt og peber. Anret bygottoen i de bagte hokkaido græskar, og toppen af med parmesanflager og persille.

LØG MARMELADE

OPSKRIFT TIL 1 SYLTEGLAS

Ingredienser

900 g. rødløg i tynde skiver
75 g. balsamico eddike
75 g. rødvinseddike
150 g brun farin
20 g citronsaft
4 stk. stjerne anis
4 stk. kardemomme
1 tsk. Stødt kanel
4 stk. allehånde
25 g. melatin
Olie til stegning

Fremgangsmåde

Rødløgene steges af i olie, til de er bløde uden at have taget farve. Tilsæt de to typer eddike og lad det koge op. Rist krydderierne af på en tør pande og mas dem godt sammen i en morter og tilsæt dem herefter i gryden. brune farin og citronsaft tilsættes og det hele skal simre i 20 min. Jævn den til sidst med melatin og den er klar til at servere til grillede grøntsager og kød hvis man er til det.

SØDT SNOBRØD MED NØDDECRÈME

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

DEJ

320 g hvedemel

40 g vand

50 g honning

125 g blødt smør

3 stk. æg

15 g. sukker

1 tsk. Fint salt

KANELSUKKER

60 g. øko rørsukker

1 tsk. Kanel

Nøddecrème

100 g. hasselnødder

20 g. rapsolie

50 g. rørsukker

½ tsk. Kakaopulver

½ tsk. Vaniljesukker

1 knivspids fint salt

Fremgangsmåde

DEJ

Alt på nær smør kommes op i en røremaskine og æltes sammen i 5 min. hvorefter smørret tilsættes lidt efter lidt og dejen æltes yderligere 5 min. dejen sættes på kål i 2 timer, hvorefter den kan formes til lange pølser og snos om en pind. Bag den enten over et bål, ellers kan den med fordel friteres og serveres som afslutning på en dejlig middag, sammen med nøddecremen.

KANELSUKKER

De to ingredienser blandes og drysses hen over de nyligt bagte snobrød.

NØDDECRÈME

Alle ingredienser blendes sammen til det er blevet en homogen masse.

Mission

I Jespers Torvekøkken har vi passion for ærlig mad og respekt for kommende generationer. Vi tager bæredygtige valg i køkkenerne, og laver velsmagende mad af gode friske råvarer.

Råvarer i sæson

Friske råvarer er en naturlig del af torvet og en god frokost. I Jespers Torvekøkken er det naturligt og en faglig præmis at tage udgangspunktet i den danske sæson.

Al vores "leg med maden" starter ved at hylde årstiderne og gode friske råvarer. For os giver det mening at støtte danske producenter og avlere, gerne økologiske, men fremfor alt råvarer, der er håndteret med respekt og omhu. Råvarer i sæson er oftest mere velsmagende, sprødere og nærende. Udover at favne diversiteten i de danske sæsoner, så ser vi selvfølgelig sund fornuft i at mindske afstanden til vores råvarer. Vi får automatisk bedre relationer til vores producenter, og kan derfor bedre holde hånd i hanke med kvalitet og fortælling fra greb til gaffel.

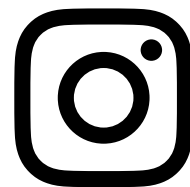
Bæredygtighed betyder meget for Jespers Torvekøkken, og vi ser det som vores ansvar at formidle sæsonerne på bedst vis, når vi dagligt laver mad til mange. Mulighederne for at fejre vores råvarer er mange. Hos os afholder vi derfor råvaretemaer, torvedage, lokale events og sørger hele tiden for at være klædt på til at servere nostalgiske minder og trends på en ny og inspirerende måde med øje for de næste generationer. Velbekomme.

Glæd jer til...

I det næste temahæfte skal vi en tur til Fyn for at finde de bedste fynske sommerretter. Så fold sommerhatten ud og glæd jer til lidt lokal idyl. Vi dykker ned i den internationale comfort/streetfood scene, og tager jer med på en rejse, hvor jeres smagsløg vil blive forkælet og udfordret. Sidst men ikke mindst besøger vi Jan Algreen, som har en bondegård. En lidt større én af slagsen, da han driver Sørís i Nordsjælland. Vi tager udgangspunkt i hans lækre produkter, og viser nogle af Danmarks bedste råvarer.

Vi ses til frokost.

JESPERS TORVEKØKKEN PÅ INSTAGRAM



På vores profil på Instagram kan du altid følge med i de sidste nye trends fra "Torvet". Derudover deler vi ud af lækre opskrifter – skrevet af vores dygtige og passionerede kokke.

Vores konto tilbyder et indblik i dagligdagen i Jespers Torvekøkken. Vi sørger desuden for, at du kan følge med, når der sker nye og spændende ting i vores Madhuse i henholdsvis Søborg og Sølten.

I Torvekøkkenet har vi stærke holdninger og meninger til, hvordan fremtidens grønnere og mere bæredygtige køkkener skal se ud. I den forbindelse modtager vi gerne dine eventuelle inputs og ideer til, hvordan vi sammen kan skabe en grønnere fremtid. Kommentér og del derfor gerne vores opslag.

Kort sagt – følg os på Instagram, og få grøn inspiration.



FØLG OS
SCAN QR-KODEN



SILVER

PurePrint® by KLS

Produceret 100 % bionedbrydeligt
af KLS PurePrint A/S

Denne tryksag er et Cradle to Cradle certificeret produkt. Det betyder, at du sidder med en tryksag, som er 100 % biologisk nedbrydelig og helt fri for skadelige kemikalier og tungmetaller. Alle ressourcer anvendt i fremstillingen, kan indgå i det biologiske kredsløb efter brug og dermed efterlades ingen former for affald som er skadelig for mennesker eller natur.

Kontakt os

Jespers Torvekøkken • Vandtårnsvej 75 • 2860 Søborg

www.torvekoekken.dk • torvekoekken@torvekoekken.dk • 70 22 82 12