



Peter Hornstad
Stine Valery Sørensen

Simpel

Gourmet

POLITIKENS FORLAG

Simpel

Gourmet

Peter Hornstad
Stine Valery Sørensen

POLITIKENS FORLAG

Simpel Gourmet

© 2023 Politikens Forlag
www.Politikensforlag.dk
1. udgave, 1. oplag
ISBN 978-87-27-01724-2

Denne bog indeholder 16 forskellige opskrifter der er sammensat Peter Hornstad, du kan finde enkelte opskrifter på www.simpelgourmet.dk

Forfatter: Peter Hornstad
Grafisk tilrettelæggelse: Stine Valery Sørensen
Fotos: Johanne Lerbech, Frederik Sivertsen & Martin Kleisberg
Forlagsredaktør: Lone Plenum
Trykkeri: Next Uddannelse København

Denne udgave må ikke gøres til genstand for offentligt udlån. Fotokopiering eller anden mekanisk gengivelse eller mangfoldiggørelse af denne bog, eller dele deraf, er ikke tilladt ifølge dansk lov om ophavsret.

Indhold

Intro – Passion, simplicity & motivation 6

Det rigtige valg –af drikkevarer 8

Menu 1 – Rejsen gennem land & hav

Rulle med Lange & Krabbe 12
Rosastegt Andebryst i Kirsebærvin 14
Dyrekroner, Solbær & Rødbede 16
Ribes Nigrum 18

Menu 2 – Fra Danmark til Japan

Rulle med Lange & Krabbe 22
Rosastegt Andebryst i Kirsebærvin 24
Dyrekroner, Solbær & Rødbede 26
Ribes Nigrum 28

Menu 3 – Den solrige sommer

Rulle med Lange & Krabbe 22
Rosastegt Andebryst i Kirsebærvin 24
Dyrekroner, Solbær & Rødbede 26
Ribes Nigrum 28

Menu 4 – Åløbets strømning

Rulle med Lange & Krabbe 22
Rosastegt Andebryst i Kirsebærvin 24
Dyrekroner, Solbær & Rødbede 26
Ribes Nigrum 28

Ribes Nigrum

– Med marinerede solbær med skyr

INGREDIENSER

278 g vand
213 g sukker
20 g invert sukker (trimoline)
20 g glucose
10 g mælkepulver
1 blad gellatine
480 g skyr
Citronsaft af en ½ citron
100 g chokolade
1 knsp. salt
Fennikelpulver eller lakridspulver
100 g solbær
2 cl frugtvin af solbær



SERVERINGER
4 personer



TILBEREDNINGSTID
2 time



SVÆRHEDSGRAD
Easy

METODE

Sorbet

- Varm 178 g vand og 113 g sukker, invert sukker, glucose, mælkepulver og 1 blad gellatine op til sukkeret er opløst og lad det køles ned til under 30°C.
- Tilfør 380 g skyr forsigtigt.
- Smag til med en smule citronsaft og sæt på frost.

Knækket chokolade

- Kog 100 g vand og 100 g sukker op til 118°C.
- Smelt chokoladen og pisk det på maskine, mens du langsomt hældes sukkerlagen i.
- Bliv ved med at piske, mens det køler ned, så krystalliserer chokoladen efter den høje temperatur.

Dehydreret skyr

- Smag 200 g skyren med lidt salt og smør den tynd ud på et stykke bagepapir.
- Drys med fennikel- eller lakridspulver.
- Bag i ovnen ved 180°C uden blæs i 1½–2 timer.

Dehydrerede solbær

- Læg solbærrene i blød i solbærfrugtvin (her af Ribes Nigrum). Frugtvinen giver en mere intens og blød smag til solbærrene ved det færdige resultat.
- Læg derefter solbærrene i ovnen ved 50°C indtil de er helt tørre.
- Herefter kan de bruges til at rive eller pynte med hele. Som hele vil de minde om rosiner i konsistens, men med smag af solbær.

FAKTA

Skyr er et proteinholdigt produkt lavet af skummetmælk, hvilket gør det lavt på fedt og højt protein.

Skyr kan være svært at arbejde med, fordi det nemt skiller – så ikke noget med at piske det eller på anden måde at behandle det voldsomt.



Simpel Gourmet

Gourmet skal være for alle. I denne kogebog vil du opleve 4 forskellige menu sammensætninger med lækre gourmetretter. Opskrifternes opsætning gør det nemmere og mere overskueligt for dig, at udføre i dit eget hjemmekøkken.

Peter Hornstad er uddannet kok, køkkenchef på restauranten Timian, som tidligere har vundet en Michelin stjerne for deres udsøgte og velsmagende mad.

Bogen er til alle, der ønsker at udfolde sine madevner og samtidig få en bedre forståelse for hvordan smage kan sammensættes til specielle oplevelser.

Med Simpel Gourmet kan du tage din madlavning op til et nyt niveau og imponere dine venner og familie.

POLITIKENS
FORLAG **P**



7 54123 98562 0