

Madlavning med damp

Opskriftsbog

ASKO i samarbejde med Slow Food Italy


Slow Food® Italia

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

Kunsten at fremhæve aromaer

Funktioner i ASKOs kombi-dampovne **4**

Mere end bare opskrifter

Alliancens kokke **6**

Trentino Alto Adige

Asparges med kogt Villnösser Brillenschaf lammeskinke og Bolzanina sauce **8**

Nettle canederli (brød-dumplings) **10**

Gammeldags oksesteg **12**

Kaffe-crème brûlée fra Huehuetenango **14**

Lombardy

Gigantisk rødbede-ravioli fyldt med vildt og grøntsager **16**

Piedmont

Blød kaffe-sandkage **18**

Liguria

Cappon magro - Italiensk skaldyrssalat **20**

Emilia Romagna

Sandwich med blæksprutte **22**

Sandwich med fyld af Mora Romagnola svineslag **24**

Toscana

Porresoufflé med pecorino fondue **26**

Pomarancino lammeruller med artiskokker **28**

Casola Marocca brødkage **30**

Lazio

Tomater fyldt med ris **32**

Ratatouille **34**

Bagt torsk med kartofler **36**

Ansjos- og courgettetærte **38**

Campania

Dampet torske-ravioli **40**

Torsk med escarole **42**

Tørfisk med grøntsager **44**

Puglia

Focaccia med Margherita di Savoia løg, Cellina di Nardò oliven og Torre Guaceto Fiaschetto tomat **46**

Spelt med sæsonens grøntsager, muslinger og frisk blæksprutte **48**

Bagte grøntsager en papillote **50**

Bagte artiskokker **52**

Sicily

Brød med hjemmelavet surdej brød **54**

Auberginetærte på Piacentinu Ennese fondue **56**

Kartoffel-gnocchi med Vastedda del Belice fondue og sauterede muslinger **58**

Stegt blæksprutte på buffalo stracciatella og sprød timilia-pasta **60**

Sous-vide tørfisk med løg og cherrytomater **62**

Skive af hvidt brød med mortadella salami, æg og Vastedda del Belice ost på sauce af nye ærter **64**

Varm soufflé med Modica chokolade og antikt siciliansk timilia-hvedemel **66**



Kunsten at fremhæve aromaer

Bevarer madens naturlige smag

Damp bruges hver dag af professionelle kokke for at få de bedste smage frem i maden og for at skabe lækre, sprøde skorper på brød og bagværk. Madlavning med damp er skånsomt for maden og hjælper med at bevare vitaminer og næringsstoffer bedre end traditionel kogning. Denne metode udsender ingen lugte og kræver ikke, at der tilsættes salt i vandet eller urter og krydderier for ekstra smag. Kød, fisk og grøntsager kan tilberedes samtidig. Indstil blot tilberedningstiden efter den af retterne, det tager længst tid at tilberede, og der vil ikke være nogen risiko for, at maden får for meget. Med vores ASKO kombi-dampovne kan du kombinere traditionel varmluft med damp i ét enkelt tilberedningsprogram eller simpelthen bare bruge varmluft eller ren damp.

Madlavning med damp

Kombi-dampovne tilbyder maksimal fleksibilitet, når det gælder de tilberedningsmetoder, du kan vælge. Du kan lave mad kun med damp, kombinere traditionel damp med varmluft eller vælge traditionelle ovnfunktioner.

ASKO dampovne er udstyret med en generator med et cyklon-system, som fastholder kondensering, der kun lader ren damp komme ind i rummet, som så udsendes fra fire punkter. Den ensartede fordeling sikrer, at din mad vil blive tilberedt til perfektion.



5 luftgennemstrømningssystemer

Alle ASKO ovne har et indvendigt rum inspireret af traditionelle træfyrede ovne. Ovnenes form og 5 luftdiffusionszoner betyder, at varmen kan cirkulere på en mere ensartet måde, hvilket sikrer perfekt madlavning, også på flere niveauer i ovnen. For at øge luftdiffusionen yderligere, er det indvendige rum og bagepladerne belagt med pyrolytisk emalje i høj kvalitet, som effektivt absorberer og reflekterer varme, for at sikre perfekt madlavning hver gang.

Mere end bare opskrifter

Denne bog er mere end bare en opskriftbog. Den afspejler forskellige landområder, forskellige mennesker og deres liv og erfaringer og forskellige indbyrdes forbundne projekter, der fremmer engagement, passion, kreativitet og viden. Kokkene har givet deres opskrifter en hædersplads, har beskrevet dem og tilpasset dem til familieportioner og dagligdagens køkkener. I disse opskrifter har de blandt ingredienserne nævnt produkterne fra deres egne regioner, dem fra deres leverandører, bønder og småbrug, som de har et altid eksisterende forhold til, der er tættere end det, der normalt forbinder sælgere og købere. Og her er de andre nøglespillere involveret: lokale producenter og Slow Food Presidia. De er alle en del af det fantastiske Slow Food Cooks' Alliance projekt.

Et stort netværk af kokke, der er aktive i 25 lande over hele verden, vælger at bruge produkterne fra Slow Food Presidia og lokale samfund på landet og har forpligtet sig til at gøre dem kendte og promovere dem i deres menuer.


Alliancen har nu flere hundrede medlemmer i Italien. Når en kok eller en restaurantejer bliver en del af Alliancen, gennemfører de en rejse, som de i mange tilfælde allerede har gennemført individuelt. De, der virkelig vil kunne deres arbejde til perfektion i restaurationsbranchen, har sat sig som mål at sikre de mest friske og bedste produkter, uddybe og forfine den traditionelle gastronomiske kultur i regionen, gøre sig til ambassadører for denne kultur og promovere og fremme produkterne, der er forbundet med den.

For at blive en del af Slow Food Alliance kræver det, at man tager et skridt fremad, når det gælder bevidsthed, engagement og forpligtelse. At

forpligte sig til at inkludere Slow Food Presidias produkter i menuen betyder en sikring af biodiversiteten i landbrugsprodukterne, der ellers risikerer at forsvinde. En søgning efter lokale ingredienser, der er bæredygtige og i sæson betyder mindre miljøpåvirkning. Minimering af affald betyder kamp mod madspild. Fremhævnning af lokale producenters profil i menuen betyder, at deres arbejde tillægges en vis værdighed og rimelig værdi.

Det er helt sikkert ikke en nem vej, hvor mange genveje ville kunne give større fortjeneste med en mindre arbejdsindsats. Men kokkenes forpligtende medlemskab og udbredelsen af projektet til mange lande over hele verden viser også, at dette at være en del af Slow Food netværket også er en kilde til prestige og stolthed, der giver mulighed for kulturel udveksling og mulighed for at opleve andre regioner, lande og kulturer. Her kan man få oplysninger og forslag og på den måde værdsætte den viden, der gør det muligt at anvende ordentlige modeller.

Denne bog er faktisk mere end bare en opskriftbog. Den er også frugten af samarbejdet mellem Slow Food og ASKO, som - ved at give en stemme til disse kokke og historien bag deres retter - ønsker at hædre dem og anerkende deres forpligtelse til et fælles ideal: at forandre verden til det bedre, opskrift for opskrift.

Ingredienserne, du finder i denne opskriftbog markeret med , tilhører Ark of Taste eller Slow Food Presidia. De kan erstattes med tilsvarende ingredienser i god kvalitet.

Slow Food Cooks' Alliance



Slow Food® Italia



Oskar Messner
Ristorante Pitzcock
Via Pizack, 30
Funes (BZ)



Alessia Mazzola
Osteria Al Gigianca
Via Broseta, 113
Bergamo



Fabio Soldano
Osteria del Caccetta
Piazza Generale Solaroli, 26
Briona (NO)



Maurizio Pinto
Ristorante Voltalacarta
Via Assarotti, 60/R
Genoa



Andrea Zondini & Matteo Gentili
Amburgheria Creativa
Via Romeo Galli, 24
Forlì (FC)



Gabriele Nanni
Ristorante Sirocco
Viale Ovidio, 57
Bellaria Igea Marina
(RN)



Daniele Fagiolini
Antico Ristoro Le
Colombaie
Via Montanelli, 22
Loc. La Catena - S.
Miniato (PI)



Matteo Ballarini
Osteria del Velodromo
Vecchio
Via Genzano, 139
Rom



Luigi & Consiglia Russo
Ristorante La Lanterna
Via Colonnello G. Aliperta, 8
Somma Vesuviana (NA)



Antonio Errico
La Locanda di Nonna Mena
Via Edison, 30
San Vito dei Normanni (BR)



Adriana Sirone
Casa & Putia Ristorante
Via San Camillo, 14
Messina

Asparges med kogt Villnösser Brillenschaf lammeskinke og Bolzanina sauce

Forberedelse



25 minutter

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Starter

Ingredienser

- 20 asparges
- 40 g smør
- 200 g kogt Villnösser Brillenschaf lammeskinke 🍷
- 4 æg
- 20 g sennep
- 80 g solsikkeolie
- 20 g italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- 5 g hvid vineddike
- purløg
- sort peber
- salt

Forberedelse

Rens aspargesene og kog dem i dampovnen ved 100 °C i ca. 15 minutter. Læg den kogte skinke på et fad, smag aspargesene til med salt, læg dem oven på skinken og tilsæt til sidst en klump smør.

Sæt det til side og forbered bolzanina saucen ved at koge æggene i 7 minutter, læg dem derefter i koldt vand for at køle. Fjern skallerne og skil æggeblommerne fra æggeghviderne, som skal hakkes fint.

Læg æggeblommerne i en skål, tilsæt sennep, peber, eddike, solsikkeolie, olivenolie og rør rundt.

Tilsæt til sidst den fint hakkede purløg og de hakkede æg og smag til med salt. Server aspargesene sammen med Bolzanina saucen.



Nettle canederli Brød-dumplings

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Forret

Ingredienser

- 300 g daggammelt hvidt brød
- 250 g nælder
- 125 ml mælk
- 40 g Botiro di Primiero di Malga smør 🍷
- 1/2 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 æg
- 1 spiseskefuld brødmel (italiensk klasse 00)
- salt
- stødt Rimbàs sort peber 🍷
- muskatnød
- Parmesanost

Forberedelse

Vask nældeerne, blancher dem, og når de er dryppet af, vrid dem godt for at fjerne vandet. Skær løg og hvidløg fint, lad det simre i smør, tilsæt nælder og sauter. Hæld så nældeerne sammen med mælken i en blender og blend i 15 sekunder.

Hæld nældemælken på det daggamle brød, tilsæt æggene, smag til med salt, peber og muskatnød og ælt godt. Drys med melet og lad det hvile i omkring 20 minutter. Brug dejen til at lave de små canederli. Læg dem på en bageplade og bag dem i dampovnen i 15-20 minutter.

Du kan servere dem smagt til med smør og Parmesan, ved at lade smørret smelte på varmen, indtil det får en gylden farve.



Gammeldags oksesteg

Forberedelse



2 h 10'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

**Hoved-
ret**

Ingredienser

- 800 g Tyrol Grey oksetyksteg 🍷
- stødt Rimbàs sort peber 🍷
- 1 teskefuld enebær
- 2 g hvide peberkorn
- 2 laurbærblade
- timian
- rosmarin
- 2 gulerødder
- 100 g selleri
- 50 g persillerod
- 100 g løg
- salt

Forberedelse

Rens først gulerødder, selleri, løg og persillerod og skær dem i tern. Rens kødet, dup det tørt og smag det til med salt og peber.

Læg kødet sammen med grøntsagerne, hvide peberkorn, enebær, timian, rosmarin og laurbærblade, på en bageplade.

Tilsæt en knivspids salt og damp ved 100 °C i omkring 2 timer i dampovnen.

Ud over kødet, vil dampovnen også give dig en lækker bouillon. Skær kødet i tynde skiver i modsat retning af muskelfibrene og læg dem på et serveringsfad sammen med grøntsagerne.



Kaffe-crème brûlée fra Huehuetenango

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer


Ovnindstillinger



Damp 85 °C

Dessert

Ingredienser

- 180 ml fløde
- 100 ml mælk
- 3 æggeblommer
- 50 g sukker
- 1/4 vaniljestang
- 2 g Huehuetenango kaffe 

Forberedelse

Varm mælken med kaffen og lad det køle ned i 30 minutter. Hæld mælken gennem et filter/en si med meget tykt vævet net, så kaffepulveret bliver i filteret, og kun smagen af kaffe bliver i mælken.

Put alle de andre ingredienser i en blender sammen med mælken og blend i nogle få sekunder. Hæld det i skåle egnet til crème brûlée.

Stil skålene i dampovnen ved at stille dem oven på en bageplade og dæk dem til med en anden bageplade eller bagepapir, så ovns fugt ikke gennemvæder indholdet.

Juster temperaturen til 85 °C og damp i 28 minutter.

Lad skålene med fløden køle af, drys så overfladen med sukker og karameliser ved hjælp af en bunsenbrænder.



Gigantisk rødbede-ravioli fyldt med vildt og grøntsager

Forberedelse



1 h 30'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Forret

Ingredienser

Til pastaen

- 200 g risemel
- 100 g hvedemel (italiensk klasse 00)
- 100 ml lunkent vand
- 100 g blendet kogt rødbede
- 1 knivspids Cervia havsalt 🌶️

Til fyldet

- 500 g hakket råvildt
- 1 Cureggio og Fontaneto løg 🌶️
- 1 glas rødvin
- 1 glas grøntsagsbouillon
- salt

- 100 g gulerødder
- vineddike
- 100 g rødløg
- 100 g blancheret mælkebøtte
- 100 g blancheret asparges
- 200 g rasp
- 200 g Parmesanost fra Bianca Modenese koen 🌶️
- 2 æg
- 1 fed hvidløg
- peber, muskatnød
- creme fraiche

Forberedelse

Brun det finthakkede løg med et stæk olie, tilsæt kødet og fortsæt med at stege ved høj varme. Når løgene er gyldne, bland med rødvin og afslut stegningen; lad det derefter køle af.

Skær grøntsagerne i tern og hak mælkebøtterne. Sauter hver grøntsag for sig i en pande med et stæk olie, et fed hvidløg og salt, bland dem så og lad dem køle af. Bland de to blandinger og tilsæt Parmesan, rasp og æg, så du får et fugtigt fyld; tilsæt evt. noget grøntsagsbouillon, hvis nødvendigt.

Bland de to slags mel og brug dem til at forme en konkav kegle i midten og tilsæt vandet og rødbedepureen. Ælt for at forme en kompakt dej, pak den ind i husholdningsfilm og lad den hvile i 15 minutter.

Rul dejen ud, indtil den er helt tynd og brug en pastaform til at forme skiver, som du kan placere en skefuld fyld på. Forseg dem. Varm ovnen til 100 °C og kog dem i 5 minutter på en non-stick bageplade med et stæk olie. Læg raviolien på en non-stick pande med lidt olie og brun dem over høj varme, indtil bunden er gylden. Bland så lidt vineddike og et halvt glas saltet vand og en klump smør. Dæk med et låg og lad det koge i mindst 3-4 minutter. Læg raviolien på et serveringsfad, hæld saften fra panden over dem og pynt efter din smag med creme fraiche, peber og muskatnød.



Blød kaffe-sandkage

Forberedelse



50 minutter

Portioner



4 personer

Dessert

Ingredienser

- 4 hele æg + 2 æggebliver
- 100 g flormelis
- 50 g mel
- 50 g kartoffelstivelse
- 8 g Chontalpa kokos 🌴
- 15 g Huehuetenango kaffe
- 10 g sukker
- 1/2 pose gær

Forberedelse

Pisk æggebliverne stive sammen med sukkeret. Tilsæt så flormelissen til æggeblommen og varm blandingen op til 50 °C.

Pisk den så med et elektrisk piskeris. Brug en si til at si mel, stivelse, kokos, gær og kaffe i og tilsæt det forsigtigt til ægge- og sukkerblandingen.

Fold på dette tidspunkt de stive æggebliver i og kog det hele i kombi-dampovnen i 35 minutter ved 180 °C.

Sandkagen lavet på denne måde kan bruges som base til kager fyldt med fløde eller til at lave andre kage-baserede desserter.



Cappon magro - Italiensk skaldyrssalat

Forberedelse



3 timer

Portioner



8 personer

Ovnindstillinger



Damp 90 °C

Enkelt
ret

Ingredienser

- 500 g calamari (blæksprutte)
- 1.5 kg guldrasen eller shi drum
- 2 kg muslinger
- 500 g rejehaler
- 10 hele rejer
- 6 jomfruhummer + 2 hummer
- 5 gulerødder + 5 courgetter
- 200 g grønne bønner
- 500 g kartofler
- 4 artiskokker + 1 blomkål
- 1 kogt rødbede
- 2 selleristænger
- salt og italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- 2 hårdkogte æg
- 8 San Rocco di Camogli gallette del marinaio biscuits
- 50 g kapers + 80 g oliven
- 8 afsaltede liguriske ansjoser
- 80 g tuna mojama

Til salsa verde

- 300 g persille
- 400 g italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- 2 hårdkogte æggeblommer
- 100 g ansjoser i olie
- 100 g kapers
- 200 g brød
- 120 ml hvid vineddike
- salt



Forberedelse

For at lave salsa verde skal du dyppe brødet i vineddiken, fjern persillebladene og tilsæt dem brødet. Tilsæt de andre ingredienser og blend smagt til med salt og vineddike.

Rens blæksprutterne ved at fjerne indvolde og ydre skind. Skær dem i strimler og bag dem i dampovnen i omkring 8 minutter.

Rens den hvide fisk og fileter den. Damp den i omkring 3 minutter ved 90 °C, tilsæt så med et stænk olie.

Rens muslingerne ved at fjerne den centrale tråd og lad muslingskallerne åbne sig i dampovnen (omkring 10-12 minutter).

Fjern skallen på rejehalerne, rens dem ved at fjerne den centrale vene og damp i 3 minutter ved 90 °C. Lad rejerne og jomfruhummerne være hele og kog dem i dampovnen ved 90 °C i 4 minutter.

Kog hummerne i masser af vand i 9 minutter, skær dem så i halve og bræk klørerne for at få alt kødet ud.

Skær de skrællede gulerødder og courgetter i ovale kugler. Damp dem i 6 minutter, smag så til med olie

og salt.

Rens artiskokkerne, skær dem i stykker og kog dem i dampovnen i omkring 35 minutter, smag til med olie og salt.

Pil sellerien, skær den i små stykker og bag den i dampovnen i nogle få minutter. Gentag processen med de grønne bønner, regn med omkring 12-14 minutter i ovnen.

Kog blomkålen skåret i buketter i dampovnen i cirka 8 til 10 minutter. Kog kartoflerne igen i dampovnen i omkring 30 minutter. Når de er kogt, pil dem og skær dem i skiver.

Når alle ingredienserne er klar, fortsæt med at arrangere dem på et fad. Læg biscuits i vand og vineddike og placer dem i midten af fadet. Læg biscuits i vand og vineddike og placer dem i midten af fadet. Læg gulerødderne og courgetterne skiftevis langs yderkanten.

Fyld salsa verde oven på biscuitsene og arranger fisk, grøntsager og salsa verde skiftevis. Fjern benene fra ansjoserne og læg fileterne oven på ingredienserne sammen med oliven og kapers.

Pynt med skaldyr, muslinger og æg skåret i stykker. Afslut med skiver af rødbede og tuna mojama.

Sandwich med blæksprutte

Forberedelse



1 h 30'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

**Enkelt
ret**

Ingredienser

- 4 x 5-korns ruller 95 g hver
- 1 blæksprutte på omkring 1 kg
- 2 selleristænger
- 100 g Salina kapers
- 100 g løg
- 1 ansjos
- Lidt hvidløg

- persille + basilikum
- citron
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie
- Hvid- eller rødvin
- solsikkeolie
- vineddike
- salt og peber

Forberedelse

Til at lave salsa verde, hak kapers med ansjos, et lille løg og et stænk hvidløg. Tilsæt persillen med et par basilikumblade og bland med lidt citronsaft og ekstra-jomfruolivenolie stænket over.

Rens blæksprutten ved at vende den om og åbne dens hoved. Fjern munden. Brun den i olie på panden over høj varme og bland med hvid- eller rødvin. Når væsken er brændt af, dæk over og damp i omkring 45 minutter. Lad det så køle af med låget på.

Forbered først fiskemayonnaisen ved at filtrere saften fra blæksprutterne, som dannedes efter dampning, stænk så noget solsikkeolie, vineddike og citron på.

Skær brødet i to halvdele, varm det til 180 °C i 3 minutter i ovnen. Fordel så lidt salsa verde over den ene del af sandwichen, tilsæt selerisalat smagt til med olie, salt og peber, hvorpå du lægger i forvejen ristet blæksprutte og karamelliseret løg. Fordel fiskemayonnaisen over den øverste del af sandwichen. Tilsæt løg, kapers di Salina og luk sandwichen.



Sandwich med fyld af Mora Romagnola svineslag

Forberedelse



15 h 30'

Portioner



8 personer

Ovnindstillinger




Damp 80 °C


Enkelt
ret

Ingredienser

Til ruller

- 900 g brødmel (italiensk klasse 00)
- 100 g stenmalet type 1 eller 2 mel
- 10 g frisk bryggergær
- 50 g sukker
- 50 g italiensk ekstra-jomfruolivenolie 
- 0.5 l mælk
- 20 g salt

Til svinemave

- 1.5 kg Mora Romagnola svineslag 
- 1 stjerneanis
- 1 teskefuld fennikel
- 1/2 fed hvidløg
- salt

Til pyntning af grøntsager og sauce

- 150 ml Modena balsamico vineddike, traditionel
- 2 ansjoser i olie
- 1/2 lilla kål
- 1/2 rå løg
- 8 spiseskefulde mayonnaise
- 1 spiseskefuld ketchup
- salt og peber

Forberedelse

Skær svineslaget i stykker på omkring 150 g hver og sous-vide mariner dem hele dagen med salt og krydderier. Læg hen mod aften vakuumpakken direkte i ovnen, og damp den ved en temperatur på 80 °C i 15 timer. Kontroller, før kødet tages ud af ovnen og stilles til at hvile, at kødet er meget blødt, ellers lad det dampe videre.

For at lave rullerne, ælt mel, mælk, sukker, gær og salt, og når dejen er stiv og elastisk, fold den lidt efter lidt i olien. Fyld dejen i en let smurt beholder, dæk den til med husholdningsfilm og lad den hæve ved rumtemperatur. Efter nogle få timer vil dejens omfang være blevet fordoblet. Form ruller på 120 g hver, rul dem flade med en kagerulle, indtil de har en flad, oval form. Fold hver portion dej og læg den på en bageplade med bagepapir, hvor der er plads (luft) imellem dem. Dæk med et lag af husholdningsfilm, vent på at de hæver til dobbelt størrelse igen og bag dem i dampovnen i 20 minutter ved 100 °C. Skær løg og kål meget fint, tilsæt ansjoser, salt og peber.

Lad kødet hvile i mindst 5 minutter. Lav en sauce separat ved at blande ketchup-mayonnaises og rør godt. Varm den dampede rulle, læg svineslaget på tallerkenen med lidt olie, indtil den danner en skorpe, smag til med salt og pensl med balsamisk vineddike. Åbn hver rulle, tilsæt grøntsager, svineslag øverst og pensl til sidst med saucen.



Porresoufflé med pecorino fondue

Forberedelse



2 timer

Portioner



8 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 150 °C

Starter

Ingredienser

- 10 porrer
- 8 æggeblommer
- 200 g revet Parmesanost
- 150 ml italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- salt og peber

Til fonduen

- 600 g pecorino ost fra Montagna Pistoiese 🍷

- 200 g taleggio
- 250 ml frisk fløde
- 250 g frisk mælk

Til Bechamel saucen

- 85 g mel
- 200 g pecorino ost fra Montagna Pistoiese 🍷
- 100 g Alto Elvo rå mælkesmør 🍷
- 1 l frisk mælk

Forberedelse

Rens porrerne godt og skær dem i tynde skiver. Læg dem i en gryde med olie, salt og peber.

Kog dem over høj varme, indtil grøntsagsvandet er kogt af, og de er sidder en smule fast på bunden, uden at brænde dem. Tag dem af varmen i 15 minutter, læg dem så tilbage i gryden på varmen og bland dem godt.

Forbered i mellemtiden Bechamel saucen. Smelt 100 g smør i en stegepande, sluk for varmen og tilsæt alt melet. Bland med et piskeris, indtil der opnås en gylden blanding, tænd for varmen og tilsæt lidt i forvejen opvarmet mælk. Rør igen for at undgå, det tykner, tilsæt resten af mælken, indtil du får en ret tyk creme. Tilsæt til sidst pecorino osten og salt.

Læg porrerne, æggeblommerne, Parmesan i en stor bagepande og bland det hele; tilsæt Bechamel saucen, bland godt og hæld det i et smurt ovnfast fad. Bag i kombi-dampovnen ved 150 °C i omkring 30 minutter. Når overfladen begynder at blive brun og hæver lidt, tag fadet ud af ovnen og lad det køle af ved rumtemperatur.

Begynd så at forberede fonduen ved at varme mælken og fløden i en stegepande. Tilsæt taleggio og pecorino skåret i små stykker, mens du rører med et piskeris, stadig over lav varme, indtil det bliver cremet. Blend med mikseren. Hæld det så over souffléen.



Pomarancino lammerulle med artiskokker

Forberedelse



1 h 30'

Portioner



8 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 160 °C

Hovedret

Ingredienser

- 1/2 lammeslag af Pomarancino 🍷
- 6 artiskokker
- 1 ubehandlet citron
- 2 kviste rosmarin
- 1 bundt salvie
- 1 bundt timian
- 1 fed hvidløg
- 200 ml rødvin
- 200 ml hvidvin
- 200 ml italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- salt og peber

Forberedelse

Forbered noget hakket rosmarin, salvie, timian, et fed hvidløg og lidt citronskal. Rens artiskokkerne godt, skær dem i stykker og læg dem ned i et fad med vand og citron. Læg lammeslaget på en arbejdsplade, læg citron over kødet, drys med nogle af de hakkede, aromatiske krydderurter og hvidløg, smag til med salt og peber.

Lad artiskokkerne dryppe af, fordel dem over kødet og rul dem tæt med snor og stram godt til på samme måde som med salami.

Læg kødet rullet på denne måde på en bageplade, tilsæt olie, drys med resten af de hakkede krydderurter, tilsæt salt og peber.

Bag i kombi-dampovnen ved 160 °C i omkring en time. Bland med vinen, når kogningen er cirka halvvejs.



Casola Marocca Brødkage

Forberedelse



1 time

Portioner



8 personer


Ovnindstillinger



Combi steam 200 °C

Dessert

Ingredienser

- 2 hele æg
- 200 g sukker
- 200 g farin
- 100 g smør
- 400 g Casola marocca brød  eller brød bagt med valnøddemel
- 500 ml frisk mælk
- 1 pose gær
- 80 g valnødder
- 70 g smuttede mandler
- 50 g pinjekerner
- 150 g rosiner
- 50 ml hvid rom
- salt

Forberedelse

Pisk æggeblommerne med sukker og smør.

Pisk æggehviderne separat med et nip salt og sæt dem i køleskabet.

Blødgør rosinerne ved at lægge dem i blød i lunkent vand med rom.

Skær brødet i tynde skiver og kom dem i en gryde med mælk; når brødet har absorberet mælken, pres overskydende mælk ud og bland med de sammenpiskede æg.

Tilsæt grofthakket tørret frugt og rosiner og rør rundt.

Tilsæt derefter æggehvide og gær.

Smør et ildfast fad og hæld blandingen jævnt i, drys med farin på overfladen. Bages i kombi-dampovnen ved 200 ° C i cirka 40 minutter, indtil kagen får en flot gylden farve.



Tomater fyldt med ris

Forberedelse



1 h 40'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 180 °C

Enkelt
ret

Ingredienser

- 6 store, antikke Napoli tomater 🍅
- 1 kg kartofler
- 200 g Grumolo delle Abbadesse ris eller alternativt, Vialone Nano ris 🍅
- nogle få basilikumblade
- 1 hvidt løg
- 2 selleristænger

Forberedelse

Tag tomaterne og skær toppen af, grav så tomatkødet ud.

Kør tomatkødet igennem grøntsagssien sammen med løget og fint hakkede selleristænger og hæld blandingen i en beholder.

Tilsæt risen med basilikum. Lad det hele stå hurtigt på varmen for at smagen kan udvikle sig. Tag det af varmen, køl ned i 15 minutter og fyld så tomaterne.

Skær til sidst kartoflerne i grove stykker og læg dem i bagepladen.

Arranger tomaterne på pladen, oven på kartoflerne, og bag det hele ved 180 °C i dampovnen i omkring 50 minutter.



Ratatouille

Forberedelse



1 h 15'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 210 °C

Side
ret

Ingredienser

- 2 store Romanesco courgetter
- 2 auberginer
- 2 nye kartofler
- 300 g cherrytomater
- 1 Fara Filiorum Petri hvidt løg 🌿
- nogle få basilikumblade
- nogle få mintblade
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🌿
- salt
- peber

Forberedelse

Efter grøntsagerne er vasket og rensset, skær dem i ensartede tern. Halver så cherrytomaterne.

Læg de skårne grøntsager i en bageplade og stænk dem med rigeligt ekstra-jomfruolivenolie. Smag ratatouillen til med salt og peber; tilsæt nogle få basilikum- og mynteblade.

Bag i kombi-dampovnen ved 210 °C i omkring 45 minutter.



Lazio
Osteria del Velodromo Vecchio

Bagt torsk med kartofler

Forberedelse



1 h 20'

Portioner



6 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 180 °C

**Hoved-
ret**

Ingredienser

- 1 filet af udblødt torsk med en vægt på ca. 800 g
- 400 g nye kartofler
- 200 g friske cherry- eller dadeltomater
- 2 Fara Filiorum Petri hvide løg
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie
- salt
- peber

Forberedelse

Fjern skindet fra torsken, der tidligere er blevet udblødt.
Dæk så bagepladen med kartoflerne, der er skåret i skiver.

Læg torsken på kartoflerne, halver cherrytomaterne og skær de to løg meget fint.

Drys torsken med friskt forberedte tomater og løg og smag til med olie, salt og peber.

Bag ved 180 °C i kombi-dampovnen i omkring en time.



Ansjos- og courgettetærte

Forberedelse



1 h 20'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 180 °C

**Hoved-
ret**

Ingredienser

- 1 kg friske menaica ansjoser, hvor rygbenet er fjernet 🍷
- 1 kg store Romanesco courgetter
- 2 fed Ufita hvidløg 🍷
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- salt
- peber

Forberedelse

Skær courgetterne lodret, læg dem på en bageplade, så de dækker hele overfladen, og læg ansjoserne ovenpå, hvor hoved, indvolde og rygben er fjernet.

Smag til med salt, hakket hvidløg, hvor kernen på forhånd er fjernet, peber og olie.

Gentag ved at dække ansjoserne med et lag af courgetter og så igen med et lag af ansjoser.

Bag ved 180 °C i en kombi-dampovn i 25 minutter, indtil overfladen er let gylden.

Lad det stå i 10 minutter uden for ovnen, inden det skæres i portioner og serveres. Pynt efter smag med nogle få persilleblade.



Dampet torske-ravioli

Forberedelse



3 timer

Portioner



5 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Forret

Ingredienser

Til dejen

- 500 g brødmel (italiensk klasse 00)
- 1 teskefuld salt
- vand efter behov

Til fyldet

- 400 g torskfilet
- 0.5 l mælk
- 150 g smør
- 50 g risemel

- muskatnød
- 1 lille skalotteløg
- 200 g revet Parmigiano Reggiano ost

Til saucen

- 500 g Hundred-Day ærter 🌿
- 1 skalotteløg
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🌿
- salt
- peber

Forberedelse

Lav en forhøjning af mel med et hul i midten og hæld noget vand i og tilsæt salt. Ælt, indtil du får skabt en fast dej, pak den ind i film og læg den i køleskabet i mindst 30 minutter. Til fyldet, smelt en tredjedel af smørret i en gryde og brun det hakkede skalotteløg. Nedsænk den på forhånd hakkede torskfilet i blandingen og kog med låg på i omkring 15 minutter. Forbered så Bechamel saucen ved at smelte det resterende smør over lav varme og udblød rismelet i det hele med det samme. Tilsæt mælken lidt ad gangen og smag til med revet muskatnød.

Kog indtil Bechamel saucen bliver cremet. Tilsæt den kogte torsk til Bechamel saucen, tilsæt så Parmesan, bland godt og lad det køle af.

Til at lave saucen, sauter det hakkede skalotteløg i olien, tilsæt ærter og smag til med salt og peber. Kog ingredienserne og, når de er kogt, blend det hele.

Tag dej-blokken, du lagde i køleskabet, og rul den ud, indtil den når en tykkelse på cirka 1,5 millimeter. Til at lave raviolien, brug et passende redskab ved at fylde de konkave dele med torskedej, mens du lidt ad gangen dækker med endnu et lag pasta. Når raviolien er blevet fyldt, læg dem i en perforeret bageplade og damp ved 100 °C i omkring 10 minutter. Varm ærtesaucen, læg den i bunden af et serveringsfad og læg torsk raviolien ovenpå og tilsæt rundhåndet ekstra-jomfruolivenolie. Fadet kan pyntes med kogte ærtepunder.



Torsk med escarole

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

**Hoved-
ret**

Ingredienser

- 800 g torskefilet
- 2 escarolehoveder
- 50 g valnødder uden skal
- 20 g pinjekerner
- 1 teskefuld kapers
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- 100 g udstenede sorte oliven
- 1 fed hvidløg
- 4 menaica ansjosfileter 🍷

Forberedelse

Rens og vask escarole, lad den blive blød i en tildækket gryde og fjern det vand, den producerer.

Brun hvidløget i olien, tilsæt kapers, pinjekerner, valnødder, escarole og oliven. Lad det koge i omkring 10 minutter.

Del torskefileten op i fire portioner, læg dem i en bageplade, stænk dem med olie og bag i dampovnen ved 100°C i ca. 15 minutter.

Læg escarole på fadet og læg torskefileten ovenpå, pynt med ansjosfileterne.



Tørfisk med grøntsager

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Hoved-
ret

Ingredienser

- 4 sprøde brød-friselle
- 400 g tørfisk
- 1 gulerod
- 1 courgette
- 2 Neapolitansk papacelle, en rød og en gul 🍷
- 1 selleristang
- 150 g udstenede sorte og grønne oliven 🍷
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie
- hvid vineddike
- nogle få basilikumblade
- salt

Forberedelse

Stæk tørfisken med olie og bag i dampovnen ved 100 °C i 13 minutter, tilsæt lidt salt og kontroller, at den er kogt; kødet skal nemt falde fra hinanden. Lad det køle af.

Hak grøntsagerne i tern, læg dem i ovnen og damp dem i ovnen i cirka 5 minutter ved 100 °C. Lad dem køle af, og når de er afkølet, smag dem til med salt og olie og stæk med lidt vineddike.

Udblød frisellen, dæk dem rigeligt med grøntsager og læg tørfisk-fileterne ovenpå. Pynt med grønne og sorte oliven, tilsæt rigelig olie og basilikumblade.



Focaccia med Margherita di Savoia løg, Cellina di Nardò oliven og Torre Guaceto Fiaschetto tomat

Forberedelse



5 h 15'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 180 °C

Starter

Ingredienser

- 250 g mel (italiensk klasse 0)
- 250 g semolina
- 5 g frisk gær
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🌿
- 10 udstenede Cellina di Nardò oliven
- 8 Torre Guaceto Fiaschetto tomater 🌿
- 1 mellemstort løg
- salt

Forberedelse

Opløs gæret i vandet i en skål og tilsæt melet med en halv teskefuld salt. Bland det hele, indtil du har en glat dej.

Dæk med et stykke stof og lad hæve i 2 timer ved rumtemperatur.

Fordel så dejen ud i en på forhånd olieret bageplade og tilsæt tyndt skåret løg, hakkede tomater og oliven. Tilsæt lidt salt og olie ovenpå.

Lad hæve i yderligere 3 timer, bag så ved 180 °C i omkring 30 minutter i kombi-dampovnen.



Puglia
La Locanda di Nonna Mena

Spelt med sæsonens grøntsager, muslinger og frisk blæksprutte

Forberedelse



1 h 30'

Portioner



4 personer




Ovnindstillinger



Combi steam 150 °C

**Enkelt
ret**

Ingredienser

- 200 g spelt
- 10 Regina di Torre Canne tomater 
- 1 kg muslinger
- 500 g blæksprutte
- 100 g ærter
- 1 courgette
- 1 mellemstor kartoffel
- hvidløg
- Acquaviva rødløg 
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 
- salt
- peber

Forberedelse

Rens og kog muslingerne i en tildækket gryde, indtil de har åbnet sig og afgivet deres eget vand. Afdryp muslingerne og stil det kogende vand til side.

Stæk bunden af en bageplade med olie og hakket hvidløg. Læg kartofflen skåret i skiver deri, tilsæt muslinger i en halv skal og læg ærterne oven på disse sammen med blæksprutte og forvasket spelt. Tilsæt også hakkede tomater, courgette og et halvt løg skåret i skiver.

Hæld så vandet fra de tidligere tilberedte muslinger over alle disse lag, tilsæt salt, peber og bag det hele ved 150 °C i kombi-dampovnen i 45 minutter.



Bagte grøntsager en papillote

Forberedelse



45 minutter

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 200 °C

Side
ret

Ingredienser

- 2 løg
- 500 g kartofler
- 1 stilk broccoli
- 4 Polignano gulerødder 🍷
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- persille
- salt
- peber

Forberedelse

Blancher broccolien i ca. 3 minutter. Adskil den, læg på 4 ark bagepapir de skiveskårne kartofler, løg, gulerødder og tilsæt den blancherede broccoli. Smag til med olivenolie, salt, peber og persille. Forsegl papiret godt og bag i kombi-dampovnen ved 200 °C i omkring 30 minutter.



Puglia
La Locanda di Nonna Mena

Bagte artiskokker

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 180 °C

Side
ret

Ingredienser

- 16 - 20 artiskokker afhængigt af størrelse
- citronsaft
- tørrede Torre Guaceto Fiaschetto tomater 🍅
- Italiensk ekstra-jomfruolivenolie 🍷
- salt

Forberedelse

Rens artiskokkerne og læg dem i en beholder fyldt med vand, og tilsæt citronsaften. Det vil forhindre artiskokkerne i at blive brune. Arranger dem på en bageplade og smag dem til med ekstra-jomfruolivenolie, salt og nogle få tørrede Torre Guaceto Fiaschetto tomater.

Bag i kombi-dampovnen ved 180°C og lad dem koge i omkring en halv time.



Brød med hjemmelavet surdej brød

Forberedelse



18 timer

Portioner






4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 175 °C

Ingredienser

- 1 kg oldtids-kornmel (timilia, russello, mallorca) 
- 500 ml vand
- 14 g Trapani havsalt 
- 5 ml delikat ekstra-jomfruolivenolie 
- 100 g tør surdej

Forberedelse

Opløs gæren i lunkent vand for at aktivere det; stil lidt vand til side til at opløse en teskefuld salt. Bland hurtigt melet, vandet og gæren i en stor skål med dine hænder. Tilsæt olien. Dejen vil være meget blød og klæbrig. Tilsæt til sidst vandet med saltet, der var sat til side.

Tilsæt ikke det hele sammen, da salt har en tendens til at blokere gærens virkningsgrad. Dæk dejen over og lad den hæve ved rumtemperatur (omkring 20 °C) i 12 til 18 timer. Når den er øget i størrelse, og du kan se, der dannes bobler, skal du vende den ud på en melet overflade. Drys den med mere mel, bred den så ud og fold den over sig selv: først de to midterstykker, så de to ender.

Flyt dejen over på et fad med ret høje sider, afhængigt af hvor meget skorpe du kan lide på dit brød. Fortsæt med at lade den hæve 2-3 timer.

Bag i kombi-dampovnen ved en temperatur på 175 °C i omkring 50-55 minutter.

Tag det ud af ovnen og lad det køle af, inden du skærer det.

Det er vigtigt, at du lader brødet køle af på en rist. Dette sikrer, at dampen, der kommer fra hele overfladen, vil gøre det meget blødt, med en tynd skorpe. Hvis du derimod vil have en sprød skorpe med lidt krummer, skal du skære de to sidestykker af, for at lukke dampen ud.



Auberginetærte på Piacentinu Ennese fondue

Forberedelse



1 h 20'

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger






Damp 90 °C



Starter

Ingredienser

Til dejen

- 3 auberginer
- 1 økologisk æg
- 20 g timilia brødkrummer 
- 10 g revet Parmigiano Reggiano ost
- delikat ekstra-jomfruolivenolie 
- 4 basilikumblade
- Trapani havsalt 
- peber

Til Piacentinu Ennese fondue

- 200 ml kaffefløde
(kan erstattes med piskefløde)
- 200 g Piacentinu Ennese 
- 4 cherrytomater 
- Trapani havsalt

Forberedelse

Skær auberginerne i halve, damp dem ved 90 °C i 15 - 20 minutter. Fjern skindet, læg dem i en mikser med raps, æg, Parmesan, basilikum, Trapani havsalt og peber.

Tag nogle forme, smør dem, fyld dem med blandingen og stil dem i dampovnen ved 90 °C i 40 - 45 minutter. Fyld spåner af Piacentinu Ennese og kaffefløden i en stegepande og kog det ved moderat varme. Så snart blandingen er varm, og osten er blandet med fløden, tag den af varmen og tilsæt saltet.

Arranger fadet ved at placere fonduen på bunden og læg tærten på toppen. Pynt med en cherrytomat og server varmt.



Kartoffel-gnocchi med Vastedda del Belice fondue og sauterede muslinger

Forberedelse



2 timer

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Starter

Ingredienser

Til kartoffel-gnocchi

- 800 g pink kartofler
- 250 g hvedemel (italiensk klasse 0) (eller risemel)
- Trapani havsalt 🌶️

Til sauterede muslinger

- 500 g muslinger
- 1 glas hvidvin

- delikat ekstra-jomfruolivenolie 🌶️
- persille

Til Vastedda del Belice fondue

- 200 ml kaffefløde (kan erstattes med piskefløde)
- 200 g Vastedda del Belice ost 🌶️
- Trapani havsalt 🌶️

Forberedelse

Skræl kartoflerne og damp dem i dampovnen i 40 - 45 minutter ved 100 ° C. Mos derefter kartoflerne, tilsæt mel og salt og ælt med dine hænder for at få en blød, men kompakt blanding.

Tag en portion af dejen ad gangen og rul kugler, der er ca. 2 cm tykke. Skær kuglerne i mindre stykker og tryk dem med en gaffel og derefter med tommelfingeren.

Skyt muslingerne i vand, og kom dem herefter i en gryde med olien. Når de begynder at åbne sig, tilsættes hvidvinen. Når de alle har åbnet sig, tilsættes den hakkede persille. Sluk herefter gryden. Dræn muslingerne ved at filtrere væsken gennem en meget tæt si og kom derefter muslingerne tilbage i den filtrerede væske.

Riv Vastedda del Belice-osten i spåner, tilsæt fløde og salt, og kog i en gryde ved moderat varme for at lave fonduen.

Bag gnocchien i dampovnen i cirka 15 minutter ved 100 ° C. Læg herefter de dampede gnocchi i gryden sammen med fonduen og bland alt sammen. Læg dem i et dybt fad, og tilsæt de sauterede muslinger samt saucen.

Serveres varm.



Stegt blæksprutte på buffalo stracciatella og sprød timilia

Forberedelse



1 h 20'

Portioner



4 personer




Ovnindstillinger



Damp 100 °C

Hovedret

Ingredienser

- 1 blæksprutte på omkring 1 kg
- 100 g buffalo stracciatella ost
- 30 ml mælk
- delikat ekstra-jomfruolivenolie 
- 4 skiver timilia brød 
- Trapani havsalt 

Forberedelse

Rens blæksprutten og damp den i dampovnen i 60 minutter ved en temperatur på 100 °C. Rist brødet på grillen og krydr det med et stænk olie.

Blend buffalo stracciatellaen med mælken og stil den cremede sauce, der er fremkommet, til side.

Skær blækspruttearmene, så snart de er varme, og rist dem på grillen på begge sider.

Læg en skive ristet brød, buffalo ostesaucen og to blækspruttearme på tallerkenen, tilsæt salt og olie.



Sous-vidе tørfisk med løg og cherrytomater

Forberedelse



40 minutter

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Sous-vidе 70 °C

**Hoved-
ret**

Ingredienser

- 800 g tørfisk
- 10 tomater eller 1 kg cherrytomater
- 2 rødløg
- 3 spiseskefulde farin eller honning
- 6 spiseskefulde hvidvinseddike
- sort peber
- delikat ekstra-jomfruolivenolie 🌿
- citronskal
- Trapani havsalt 🌿

Forberedelse

Del fisken i fire portioner. Dryp med et stænk ekstra-jomfruolivenolie og krydr med sort peber. Sous vide dem i dampovnen i 20 - 25 minutter ved 70 °C. Grill i mellemtiden de hele tomater, der skal ledsage fisken.

Rens løgene og skær dem i ikke alt for tynde skiver. Hæld noget olie i en pande og tilsæt løgene. Skru ned for varmen, tilsæt salt og lad dem blive bløde over lav varme. Hemmeligheden ved at tilberede fremragende søde og sure løg er at stege dem langsomt, så deres aromaer bliver trukket ind i olien, og de bliver bløde, og ikke brænder på. Så snart løgene er blevet bløde (efter 10-15 minutter), skru lidt op for varmen og tilsæt eddike, sukker (eller honning) og rør rundt. Så snart sukkeret er opløst, vil du se, at løgene får et fortættet, nærmest karamelliseret udseende. Sluk for varmen, lad dem køle og blend.

Tag, når den er færdig, tørfisken ud af vakuumpakken og læg de enkelte portioner på en tallerken sammen med tomaterne og løgsaucen, og pynt med Trapani havsalt, citronskal og et stænk olie.



Skive af hvidt brød med mortadella salami, æg og Vastedda del Belice ost på sauce af nye ærter

Forberedelse



1 time

Portioner



4 personer

Ovnindstillinger



Combi steam 160 °C

Hovedret

Ingredienser

- 600 g hakket oksekød
- 200 g Ragusa mortadella salami
- 200 g timilia brød eller durum hvedebrød
- 150 g Vastedda del Belice ost i tern
- 200 ml sødmælk
- 2 kogte økologiske æg
- Trapani havsalt
- persille
- delikat ekstra-jomfruolivenolie
- peber

Til ærtesaucen

- 450 g friske ærter
- 1 hvidt løg
- 50 g Parmigiano Reggiano ost
- delikat ekstra-jomfruolivenolie
- Trapani havsalt

Forberedelse

Fjern først skorpen på det friske brød og skær det i tern, hver tern på ca. 150 g, læg dem i en skål sammen med mælken, så de kan absorbere det. Skær mortadella og Vastedda del Belice osten i tern. Læg hakkekødet i en anden skål, tilsæt så mortadella og Vastedda osten, brødet udblødt i mælken og vredet lidt, de skårne, kogte ægt, et par persilleblade, Trapani havsalt og peber. Bland blandingen med dine hænder, form en cylinder ved at gøre det godt kompakt. Læg farsbrødet på et stykke bagepapir, pensl det med olivenolie og stil det til side et øjeblik.

Forvarm ovnen til 160 °C i kombi-damptilstand og fortsæt med at forberede saucen. Skær løget meget fint. Varm noget ekstra-jomfruolivenolie i en stegepande og tilsæt løgene, lad dem blive bløde og tilsæt ærterne. Smag til med salt og tilsæt rigeligt vand.

Når ærterne er godt kogt, læg dem i en håndblender sammen med løgene. Tilsæt den revne Parmigiano Reggiano til grøntsagerne, lidt olie og blend indtil du får en velouté sauce. Smør så bunden af en bageplade, læg farsbrødet i midten og bag det i kombi-dampovnen i 40-50 minutter. Tag farsbrødet ud af ovnen og server det i skiver på den varme ærtesauce.



Varm Soufflé med Modica chokolade og antikt siciliansk timilia-hvedemel

Forberedelse



30 minutter

Portioner



4 personer


Ovnindstillinger



Combi steam 150 °C

Dessert

Ingredienser

- 100 g Modica chokolade
- 100 g timilia hvedemel 
- 100 g mørkt kakaopulver
- 50 g farin
- 2 økologiske æg
- 40 ml mælk
- 25 g smør
- stødt kanel
- flormelis

Forberedelse

Bland sukkeret og æggene. Tilsæt dem til chokoladen, som du først har smeltet i og rør forsigtigt, indtil du får en creme. Hæld den i en skål med mel, kakao, mælk og kanel.

Hæld blandingen i aluminiumsforme, som du forinden har smurt og strøet med mel eller farin.

Bag i kombi-dampovnen ved 150 °C i 20 minutter (vurder, om det er færdigt ud fra duft eller udseende).

Server med Modica chokoladeskiver og flormelis for smag.



Madvarer**Temperatur****Krævet tid****Tilbehør****Madlavning med damp**

Broccoli	100 °C	12 - 16 min.	Perforeret bageplade til dampning
Hele gulerødder	100 °C	25 - 30 min	Perforeret bageplade til dampning
Grøntsager skåret i skiver (peberfrugter, courgetter, gulerødder, løg)	100 °C	15 - 20 min.	Perforeret bageplade til dampning
Grønne bønner	100 °C	20 - 25 min.	Perforeret bageplade til dampning
Grøn asparges	100 °C	15 - 20 min.	Perforeret bageplade til dampning
Pillede kartofler (skåret i kvarte)	100 °C	25 - 35 min.	Perforeret bageplade til dampning
Fiskefilet (2 cm tyk)	80 °C	15 - 20 min.	Perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning på en ikke-perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning
Blæksprutte	85°C	100 - 110 min.	Trådris
Muslinger med skal	95°C	20 - 25 min.	Trådris
Laksefilet (3 cm tyk)	65°C	100 - 110 min.	Trådris
Reje	100 °C	10 - 14 min.	Perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning på en ikke-perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning
Kyllingebryst	100 °C	23 - 28 min.	Perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning på en ikke-perforeret bageplade til damp-assisteret madlavning
Medium-stegt oksefilet (4 cm tyk)	60°C	110 - 120 min.	Trådris
Medium-stegt lam (tykkelse 3 cm)	65°C	105 - 115 min.	Trådris
Flan/budding (6 dessertskåle, hver 100 ml, dæk skålene med film)	90°C	20 - 30 min.	Bageplade eller rist

Kombineret tilberedning med damp**Dampniveau**

Grøntsags-/kartoffelgratin	160 - 180 °C	2	35 - 50 min	Trådris
Bagt fisk	200°C	3	20 - 25 min.	Trådris/bageplade
Hjemmelavet brød	180 °C (forvarmet)	2	30 - 40 min.	Trådris



10

fordele ved ASKO kombi-dampovn

Den største fordel ved kombi-dampovne er, at du får mulighed for at lave mad på en sund måde, hvor du bevarer de ernæringsmæssige kvaliteter i madvarer, især når det gælder vitaminer og mineraler. Denne form for madlavning fastholder grøntsagers delikate tekstur og blødheden i fisk. Her er ti punkter, der fortæller dig alt, hvad du behøver at vide om ASKO kombi-dampovne.

1 – Hvad er fordelene ved at have en kombi-dampovn?

Det er en 2-i-1 ovn, der gør det muligt for dig at kombinere traditionelle tilberedningsmetoder med damp-assisterede metoder.

2 – Stor kapacitet på 73 l

Den tilbyder et større tilberedningsområde og giver dig mulighed for at lave store mængder mad, samtidig med at ydermålene overholder almindelige standarder.

3 – Hvorfor en ekstern damp-generator?

Ovnen er udstyret med en ekstern damp-generator, som kun sender ren damp ind i ovnrummet, takket være et cyklon-system, der fastholder kondensering. Derved kan madvarernes naturlige smag bevares, og det gælder også de vitaminer og mineraler, de indeholder.

4 – Hvor lang tid tager det for ovnen at nå den rigtige temperatur?

Det tager kun nogle få minutter. Dampen udsendes ensartet gennem fire punkter i regelmæssige intervaller og når sit maksimale niveau meget hurtigt.

5 – Ved hvilken temperatur skal mad tilberedes?

Damp-assisterede stege- og kogetider varierer afhængigt af madvarernes størrelse og tykkelse. Jo tykkere det er, jo længere tid tager det. Det anbefales at bruge et fad, der egner sig til den mad, du laver, så det kan ligge og stege/koge i sin egen saft.

6 – Hvilken type varme bruges? Våd eller tør?

Damp-assisteret madlavning er våd, hvilket er en fundamental kvalitet, der sikrer respekt for maden.

7 – Hvilke typer retter kan laves i dampovnen?

Alle varme-resistente retter, så længe deres størrelse egner sig til ensartet stegning/kogning. Perforede fade og bageplader betyder, at stegesaft kan dryppe af og opsamles til senere brug.

8 – Kombineret stegning/kogning i faser

Du kan kombinere forskellige tilberedningsmetoder i tre på hinanden følgende faser. Takket være 1-2-3 kombineret fase-tilberedning, kan du forbinde 3 tilberedningsmetoder, herunder også vælge temperaturer og tider. Displayet viser igangværende tilberedningsindstillinger.

9 – Hvad skal måleren bruges til?

Temperaturmåleren er det ideelle instrument til sikring af perfekt madlavning.

10 – Programmering, hvilken menu skal man vælge?

Du kan vælge mellem 17 tilberedningsmetoder eller lade dig vejlede af de automatiske opskrifter, der allerede er programmeret i ovnen.



ART. NR 6302959

ASKO
Inspired by Scandinavia