

Erik Bødtker

Fra: Inger Fogh [inger@fogh.mail.dk]

Sendt: 8. oktober 2007 22:25

Til: Erik Bødtker (Ishøj)

Emne: Hilsen fra Haderslev

Kære Jette og Erik

Mange tak for at Lasse kunne overnatte hos jer i weekenden. Det var meget sødt af jer at hente ham om natten. Det havde han vist ikke forventet.

Jeg skriver også til jer angående arrangementet den 2. februar. Vi har desværre, for noget tid siden, aftalt med nogle venner her fra Haderslev, at vi skulle til Blåvand den weekend. Det er lidt svært at lave om, da en af de andre har lejet sig ind i et andet sommerhus.

Men vi regner med at se jer til julefrokosten.

Jeg prøver at sende opskriften på chili con carne. Den er fra Camilla Plums kogebog, og opskriften er til 20 personer. Hun regner nu altid i store tal!!!!

I kan selv dividere og regne ud, så det passer til den mængde I har brug for.

2 kg. bønner

2 kg. oksebov

3-4 dl. olivenolie

1 kg. løg i kvarter

4 hvidløg, i pillede fed

10 røde pebre i strimler

3 spsk. oregano

5 spsk. chilipulver

6 laurbærblade

1 tsk. Hel allehånde

en halv stang kanel

Hvis man vil, et sortiment af poblano-, serrano-, ancho-, mulato-, habanere-, ancho-, chipotle-, jalapenochili

Salt og sort peber

500 g. tomatpure

6 dåser flåede tomater

Skællen af 1 appelsin

100 g. mørk, god chokolade

Crème fraîche

Friske koriander

Bønnerne skal være store butterbeans, borlotto, canelli, brune, hvide. De skal blødes op fra om morgenen, i rigeligt koldt vand.

Skyld og sæt dem over ilden i frisk, saltet vand med et laurbærblad, en chili, hele peberkorn, og et overskåret hvidløg. Kog op, skru ned og hæld vandet fra når de er knapt møre. Man kan også koge bønnerne dagen før. De skal køles ned, når de er kogt.

Skær bøven i store tern på 3+3 cm. Ordn grønsagerne. Varm en meget stor gryde op med halvdelen af olivenolien. Heri steges først løg, og når de er brunet og ret bløde, tilsættes hvidløgene. Kom krydderierne og chiliflager i og steg, til det dufter helt vildt.

Tag det op. Kom resten af olien i og varm op igen. Brun kødet i gryden på alle sider. Kom peberfrugterne i og lad dem brune lidt med. Tilsæt tomatpureen, og lad den stege til den bliver helt tør. Så skal tomaterne i, og så løgene igen. Kom appelsinskrællen i og det skal kun være det orange, det hvide skal bestemt ikke med.

Kom vand på, til det står op om kødet, men ikke mere end nødvendigt, det kan man gøre undervejs, hvis det truer med at koge tørt. Kog chilien sagte, til kødet er mørt. Hertil kan man forberede dagen før. Når chilien skal spises blandes kød og bønner. Hak chokoladen og kom den i gryden. Kog op og smag til med salt og peber. Server med en klat crème fraîche, og et godt drys frisk koriander over.

Håber I kan bruge den. God fornøjelse!!

Kh Inger

08-10-2007

Chili con carne af Camilla Plum

Chilien har både større fans og helt sikkert større eksperter en mig, Som regel mænd som finder en stor glæde ved at spise mad der er så stærk at det gør ondt.

Jeg har aldrig mødt en kvinde som syntes det var specielt tiltrækkende at se voksne mænd konkurrere om den slags pjat, så det må være internt mellem mænd at det batter.

Chili con carne en helt genial ret at servere til større forsamlinger. Den kan stå i flere dage og blive bedre og bedre, det er rimeligt enkelt, og tilbehøret begrænser sig til en skive brød. Men den bliver altså langt bedre med hele stykker kød, end hakket kødfnuller. Jeg ved godt at hakket kød er en uadskillelig del af moderne dansk mad fra hele verden, jeg bryder mig bare ikke om hakket kød i mørke. Bov, som her, hals, mellemskært er godt til sammenkogte retter. Det bløde punkt, bønnerne. Det skal vist være brune bønner eller de prikkede pintobønner, men jeg er iskold, jeg synes den bedste chili kommer af enten de store hvide butterbeans, eller de italienske borlottibønner. Men hvis man mener noget andet skal man ikke føle sig provokeret, bare gøre som man vil.

Dog vil jeg på det bestemteste fraråde sorte bønner, medmindre man vil opleve en helt natsort chili con carne.

Nærværende chili con carne er en ekstremt velkrydret chili, som er stærk nok til de fleste, også helt uden det store chilisortiment, bare ved hjælp af chilipulver, som er ren, stødt chili. Chilipeber er som regel en blanding af chili, oregano og spidskommen, men jeg synes det er rarest at dosere krydderierne selv.

Men hvis man vil er der både meget autentisk chilismag, og stor styrke i at more sig med at finde hvad man kan af forskellige sydamerikanske chilier. Jeg synes at i denne sammen-hæng er de tørrede bedst. Der findes et sandt mylder fra store milde, næsten slikagtige store bløde mulato- og anchochili til de fuldstændigt ubegribeligt stærke scotch bonnet- og habanerochili. Et sted i midten befinder de små grønne jalapeno, og den tørrede og røgede udgave af dem; Chipotle. Men alle chilier inden for en enkelt sort er ikke lige stærke, man må prøve sig frem. Det er ikke nødvendigt at bløde dem op, rist dem forsigtigt, i flager på en tør pande, men de må ikke branke, så bliver de bitre. Man kan også bare stege de tørre flager sammen med resten af krydderierne i olie. Men jeg ville altså fjerne både kerner og de lyse segmenter frøene sidder på inden de kommer i maden. Der er styrke nok endda. Gør det med gummihandsker på, kinky - og praktisk, chili kan svide huden helt enormt, og det er meget svært at få af igen, så man risikere at få det både i øjnene - og endnu værre - i næsen, flere timer efter.

Til Sydamerikansk mad skal man ikke bruge de asiatiske chili. De smager simpelthen meget forskelligt, og De asiatiske mangler helt den meget karakteristiske smag der er i specielt de stærke habanero og scotch bonnet.

Der er tale om en frugtagtig nuance som til gengæld bliver helt forkert i asiatisk mad. Hvis man ikke kan få de hele, og tørrede chili, kan man naturligvis sagtens bruge friske chili. Flæk de friske chili, tag kernerne ud, fjern de lyse frøflapper på indersiden. Rist den enten på en pande, eller i ovnen til de har fået sorte blister, og hæld dem ned til kødet fra starten.

Portionen her er megastor, her er til 20 sultne, men det er en fremragende investering i nem mad i fryseren til de næste måneder.

Chili con carne

2 kg bønner, 1 chili, 1 hvidløg, sort peber, salt
2 kg oksebov
3-4 dl olivenolie
1 kg løg i kvarter
4 hvidløg, i pillede fed
10 røde pebre i strimler
3 spsk oregano
5 spsk spidskommen
5 spsk chilipulver
6 laurbærblade
1 tsk hel allehånde
en halv kanelstang

hvis man vil - et sortiment af poblano-, serrano-, ancho-, mulato-, habanero-, ancho-, chipotle-, jalapenochili
salt og sort peber
500 g tomatpure
6 dåser flåede tomater
skrællen af 1 appelsin
100 g mørk, god chokolade
creme fraiche
frisk koriander

Bønnerne kan være store butterbeans, borlotta, canelli, brune, hvide. De skal blødes op fra om morgenen, i rigeligt koldt vand. Skyl og sæt dem over ilden i friskt, saltet vand med et laurbærblad, en chili, hele peberkorn, og et overskåret hvidløg. Kog op, skru ned og hæld vandet fra når de er knapt møre. Man kan også koge bønnerne dagen før. De skal køles hurtigt ned når de er kogt.

Skær boven i store tern på 3x3 cm. Ordn grønsagerne. Varm en meget stor gryde op med halvdelen af olivenolien. Heri steges først løg, og når de er brunet og ret bløde, tilsættes hvidløgene. Kom krydderier og chiliflager i og steg til det dufter helt vildt. Tag det op. kom resten af olien i og varm op igen. Brun kødet(og benet) i gryden på alle sider. Kom peberfrugterne i og lad dem brune lidt med. Tilsæt tomatpureen, og lad den stege til den bliver helt tør. Så skal tomaterne i, og så løgene igen. Kom appelsinskrællen i, og det skal kun være det orange, det hvide skal bestemt ikke med.

Kom vand på til det står op om kødet, men ikke mere end nødvendigt, det kan man gøre undervejs hvis det truer med at koge tørt.

Kog chilien sagte til kødet er mørt. Hertil kan man forberede dagen før.

Når chilien skal spises blandes kød og bønner. Hak chokoladen og kom den i gryden. Kog op og smag til med salt og peber.

Server med en klat creme fraiche, og et godt drys frisk koriander over.

Camilla Plum