

LET OG LÆKKERT



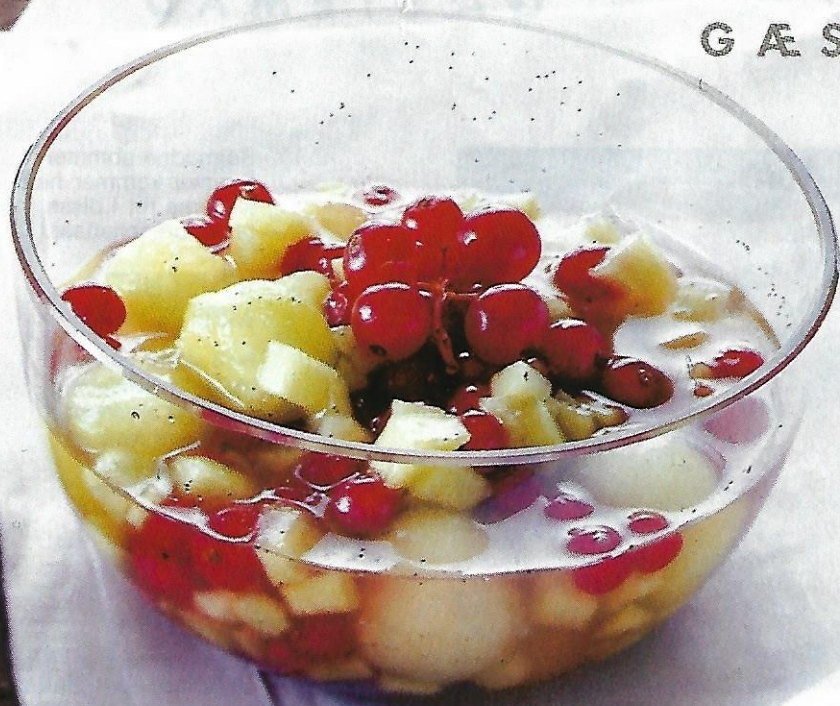
**BRUSCHETTA MED TOMAT
POUSSIN I SOMMERURTER
MELONSALAT MED RIBS I SPUMANTE**

OPSKRIFTERNE ER BEREGNET TIL OTTE PERSONER

DRIKKEVARER:

HVID SOAVE CLASSICO OG/ELLER RØD CHIANTI CLASSICO
(BEGGE FRA ITALIEN) OG MINERALVAND
MARTINI ASTI TIL DESSERTEN

AF SUSANNE KJÆR . FOTO: JAN LETH . ADRESSELISTE SIDE 118





Solmodne sommer-tomater kommer helt til deres ret i disse friske bruschettaer.

BRUSCHETTA MED TOMAT

8-16 skiver durum-el. andet hvedebrød
1 dl god olivenolie
8-12 store faste modne tomater
1 bdt. basilikum
1 bdt. persille
2 fed hvidløg
fintrevet skal af 1 citron
salt og peber

Skær tomaterne i 1 cm store terninger. Hak basilikum, persille, hvidløg og citronskal helt fint sammen, og vend det i tomaterne med en smule olie.

Læg brødsiverne ud i en bradepande, og dryp let med olie. Rist dem let gyldne og sprøde i en forvarmet ovn ved 200° - eller på grillen.

Fordel tomatblandingen over de sprøde, varme brødsiver, og servér straks.

Kylling og perlehønebryst kan sagtens erstatte poussinerne i denne ret.

POUSSIN I SOMMERURTER

6-8 poussiner a 350 g
salt og peber
20 g smør
2½ dl god hønsébouillon
1½-2½ dl piskefløde

SOMMERURTER:

8-16 små nye gulerødder
1-2 mellemstore courgetter
200 g mangetout-ærter
200 g bønner

TILBEHØR:

små nye kogte kartofler

Del poussinerne i halve, tør dem ud- og indvendig, så eventuelle

rester af indmad og fjerrester fjernes.

Brun dem let gyldne på alle sider, og drys med salt og peber. Hæld bouillon ved, og lad dem simre 30 minutter under låg, til de er møre og gennemstegte.

Skær de istandgjorte gulerødder og courgetter i mindre stykker, og nip mangetout-ærter og bønner. Kog rigeligt vand op med salt, og blanchér gulerødderne 2 minutter, og courgetter, mangetout og bønner 1 minut. Hæld vandet fra, og dryp af.

Tag poussinerne op, hæld fløde i stegevæden, og kog ind, til sauceen jævner let. Tilsæt de blancherede urter, og varm igennem. Anret de halve poussiner med sauce og urter. Drys med persille.

Martini Asti er en italiensk mousserende let sød vin (se denne uges Madhjørnet).

MELONSALAT MED RIBS I SPUMANTE

2 mellemstore modne meloner
korn af 1 vaniljestang
ca. 50 g sukker
revet skal af 1 citron
150 g ribs u/stilke
2½-3½ dl iskold
Martini Asti

Skræl melonerne, del dem i halve, og fjern kernerne. Skær frugtkødet i 1 cm store terninger, og kom dem i en skål.

Rør vaniljekorn, sukker og citronskal sammen, til vaniljen har fordelt sig jævnt i sukkeret. Vend melonen i, og lad den trække 1 time. Vend ribsene i, og lad blandingen trække 1-2 timer. Fordel frugtsalaten i portions-skåle, smag til med sukker, og hæld iskold Astispumante over lige inden serveringen.

