Dinner deLuxe .dk

Nyhedsbrev

Halloween temadag

Torsdag den 29. oktober holder vi Halloween temadag med en uhyggeligt lækker frokostbuffet

Glæd jer til at sætte tænderne i blodrøde, saftige retter sammen med årstidens favorit - nemlig græskaret.

Vidste du, at græskar faktisk er en frugt?

Selvom græskar oftest får selskab af grøntsagerne i køkkenet, er det botanisk set en frugt. Det skyldes, at græskar udvikler sig fra plantens blomst og indeholder frø – præcis som tomater, agurker og peberfrugter.

Og så er græskar lidt af en efterårsfavorit: Det kan både bages, ristes og koges og bruges i alt fra cremede supper og lune retter til saftige kager.

Råvarer i sæson

Efteråret er højsæson for nogle af årets mest smagfulde råvarer – og det kan mærkes på frokostbordet.

Netop nu bugner sæsonen af sprøde æbler og saftige pærer, farverige græskar, grønkål og rødkål samt sødmefulde rødbeder og grove rodfrugter som knoldselleri og pastinak. Hertil kommer løg og kartofler, der danner et fantastisk udgangspunkt for efterårets lune og mættende retter.

I køkkenerne lader vi årstiden inspirere menuen og bruger sæsonens råvarer på mange forskellige måder. Græskar kan blive bagt, krydret eller forvandlet til en cremet spread. Rødbeder og rodfrugter får masser af smag i ovnen, grønkål giver bid og farve til salaterne, mens æbler og pærer tilfører friskhed og sødme.

Det er smagen af efterår – serveret på frokostbordet.

Hvorfor holder vi Halloween?

Halloweens rødder går mere end 2.000 år tilbage og forbindes især med den keltiske højtid Samhain, der markerede overgangen fra sommer til vinter. Man mente, at grænsen mellem de levendes og de dødes verden var særlig tynd denne nat.

Senere blev traditionerne blandet med den kristne allehelgensaften – All Hallows' Eve – som med tiden blev til Halloween.

Og hvad så med græskarret?

De første Halloween-lygter var faktisk slet ikke lavet af græskar. I Irland og Storbritannien udskar man uhyggelige ansigter i roer.

Da irske immigranter tog traditionen med til USA, opdagede de, at de store amerikanske græskar var langt nemmere at udhule og skære i. Siden blev det lysende græskar et af Halloweens mest kendte symboler.

Quiz: Gæt et græskar/squash

Græskar findes i et væld af former, farver og størrelser, men kan du kende forskel på dem? **(Se løsningen på næste side)**

Tag et kig på de forskellige græskar og se, om du kan matche hvert græskar med det rigtige nummer på listen. Måske er du skarp på Hokkaido og Butternut, men hvad med Muskatgræskar og Crown Prince?

1

1 Agerngræskar
2 Blue Hubbard
3 Buttercup
4 Butternut
5 Carnival
6 Crown prince
7 Delicata
8 Fairytale
9 Hokkaido
10 Kabocha
11 Long island cheese
12 Marina di chioggia
13 Red Kuri
14 Rouge Vif d'Étampes
15 Spaghettigræskar
16 Sweet dumpling
17 Turbangræskar
18 White pumpkin

Quiz: Løsning

Græskar findes i et væld af former, farver og størrelser, men kan du kende forskel på dem?

Tag et kig på de forskellige græskar og se, om du kan matche hvert græskar med nummeret ved det rigtige navn. Måske er du skarp på Hokkaido og butternut, men hvad med muskatgræskar og Crown Prince?

1

7

10

5

2

12

11

13

6

16

18

15

3

8

4

14

17

9

1 Agerngræskar

2 Blue Hubbard

3 Buttercup

4 Butternut

5 Carnival

6 Crown prince

7 Delicata

8 Fairytale

9 Hokkaido

10 Kabocha

11 Long island cheese

12 Marina di chioggia

13 Red Kuri

14 Rouge Vif d'Étampes

15 Spaghettigræskar

16 Sweet dumpling

17 Turbangræskar

18 White pumpkin

Opskrifter

Skulle I selv få lyst til at skrue op for (u)hyggen derhjemme, kan vi anbefale følgende opskrifter.

Witches' Curry (4 per.)

Ingredienser
400 g kyllingebryst eller kyllingeinderfilet
320 g hokkaidogræskar
200 g kogte kikærter, drænet vægt
1½ løg
2 fed hvidløg
16 g frisk ingefær
Ca. 1 spsk. olie
2 spsk. karry
1 tsk. gurkemeje
1 tsk. stødt spidskommen
½ tsk. chiliflager
320 ml kokosmælk
2 dl grøntsags- eller hønsebouillon
Ca. 1 spsk. tomatpuré
½ lime
Salt og friskkværnet peber

Tilbehør
280 g basmatiris
Evt. frisk koriander til servering

Fremgangsmåde
Skær kyllingen i mundrette stykker. Vask hokkaidogræskarret, fjern kernerne, og skær det i grove tern. Skrællen kan blive på.

Hak løg og hvidløg fint, og riv ingefæren. Sautér løg i olie, til de er bløde. Tilsæt hvidløg, ingefær, karry, gurkemeje, spidskommen og chiliflager, og steg kort, så krydderierne frigiver smag.

Tilsæt kyllingen, og brun den let. Rør tomatpuré i, og tilsæt derefter græskar, kokosmælk og bouillon.

Lad curryen simre i ca. 20 minutter, til græskarret er mørt, men stadig har lidt bid. Tilsæt kikærterne de sidste 5–10 minutter.

Smag til med limesaft, salt og friskkværnet peber.

Chili from Hell (4 per.)

Ingredienser
400 g hakket oksekød
1½ løg
2 fed hvidløg
1 rød peberfrugt
Ca. 1 spsk. olie
Ca. 2 spsk. tomatpuré
320 g hakkede tomater
200 g kogte kidneybønner, drænet vægt
1,2 dl oksebouillon
1 tsk. stødt spidskommen
1 tsk. paprika
1 tsk. røget paprika
½ tsk. chiliflager
½ tsk. oregano
20 g mørk chokolade, ca. 70 %
Salt og friskkværnet peber

Tilbehør
280 g basmatiris
120 g cremefraiche
100 g revet cheddar
60 g syltede jalapeños

Fremgangsmåde
Hak løg og hvidløg fint, og skær peberfrugten i små tern.

Sautér løgene i olie, til de er bløde. Tilsæt hvidløg og hakket oksekød, og brun kødet godt.

Tilsæt peberfrugt, tomatpuré, spidskommen, paprika, røget paprika, chili og oregano, og steg det hele kort sammen.

Tilsæt hakkede tomater og bouillon, og lad chilien simre i ca. 25–30 minutter. Tilsæt kidneybønnerne de sidste 10 minutter.

Hak 20 g mørk chokolade groft, og rør den i den varme chili, når retten har simret færdig. Rør rundt, til chokoladen er helt smeltet og fordelt i saucen.

Smag til med salt og friskkværnet peber. Chilien skal have lidt varme, men ikke være stærkere, end at alle kan være med.