

Så er der **mad!**

Af Morten Skærved



ROSENKILDE



Så er der **mad!**

Af Morten Skærved

ROSENKILDE

til Thomas

Så er der mad

© Morten Skærved 2007

Omslag og grafisk tilrettelægning: Wawwa Ohrt

Billeder: Magnus Ragnvid

Stylist: Marianne Færch og Mariann Hoberg

Bogen er sat med Cooper Black og Vista Sans

Prepress / tryk: Scangraphic, Aalborg 2007

1. udgave, 1. oplag

ISBN: 978-87-91303-69-2

Forlaget Rosenkilde

Grønnegade 35

1107 København K.

www.forlaget-rosenkilde.dk

Tak for hjælp til:

Adidas

Alfi

Auroma

Bodum

Britt Villadsen

Cuisinart

Dermanor

Design House Stockholm

Eva Trio

G-Star

Gense

Hamonoya

Homekit

littala

Kitchenart

Le Creuset

Moreteasir

Noise

normann copenhagen

Pej Danmark

Pillivuyt

Pro Tempora

Rosendahl

Royal Copenhagen

Scanwood

Skærtøft Mølle

Spiegelau

Thise Mejeri

Urtekram



Jeg elsker mad!

Jeg vil have god og lækker mad hver dag og ligeså god mad til hverdag som i weekenden. I weekenden gør jeg til gengæld mere ud af tilbehøret til maden og laver forret og dessert. Maden er et dagligt højdepunkt, så den skal være god – både for krop og for sanser.

Maden jeg laver og spiser er afhængig af årstiden. Råvarerne skifter med sæsonerne, temperatur og lys ændrer sig og giver lyst til forskellig mad, og forskellige højtider og traditioner har mad, der hører sig til.

Jeg spiser meget forskelligt afhængigt af årstiden. Udover at det er sundt, at maden varierer over et år, så bruger jeg de skiftende madoplevelser til at markere årets gang. Når der er valg, laver jeg valgflæsk med persillesovs, jeg kan næsten ikke vente til de første nye kartofler kommer i juni, og i december planlægger jeg i detaljer, hvad jeg skal lave af gås, risalamande, karameller, kager og julefrokoster til familie og venner.

Jeg har lavet mad fra jeg kunne være med min mor i køkkenet, og jeg skylder en stor tak til kvinderne, der inspirerede mig, delte ud af deres opskrifter og lærte mig om madlavning og bordets glæder – min mor, min mormor og min farmor.

Jeg har her i bogen samlet opskrifter på noget af den mad, jeg glæder mig til i løbet af et år. Der er dansk mad som jeg har fået det hjemme – men efter mine egne opskrifter og ofte med nyt tilbehør. Der er opskrifter på retter, jeg selv er blevet inspireret til, eller som jeg har spist i udlandet og genskabt med råvarer, jeg kan få her i landet.

I det hele taget bruger jeg råvarer i opskrifterne, som man kan få i et supermarked – i sæsonen i hvert fald. Opskrifterne er nemlig opdelt efter sæsonernes skift, så når du vælger en hovedret i januar måned eller en dessert i juli, så kan du let få fat i råvarerne til maden.

God fornøjelse,

Morten Skærved



fra januar til marts 12

Frokost og forretter

fedtfrie snackforårsruller	14
bønnesalat	15
hvidvinsdampede muslinger	17
stegte chilirejer	18
rejecocktail	18

Hovedretter

penne melanzane	20
spaghetti med spinat, kyllingelever og kanel	21
dampede rødspætteruller med hummerhaler på ingefæriss	22
cannelonni med grønsager	25
afrikansk kylling	26
kogt torsk med tilbehør	27
fiske-grønsagspakker	29
culottesteg	29
sloppy joe	30
vegetarisk chili – chili sin carne	32

Tilbehør og sovse

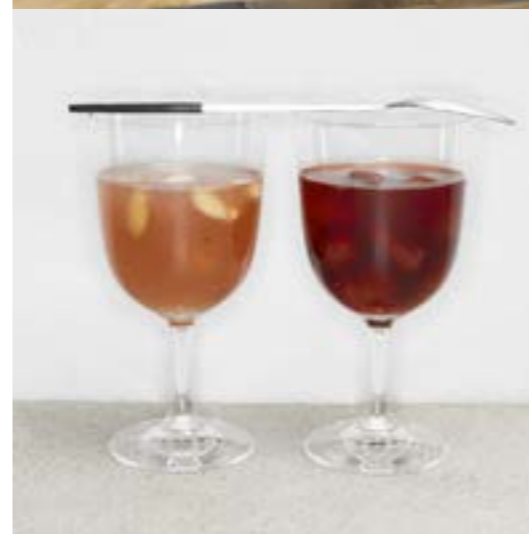
marinerede rosenkål med mandler	33
bagte grønsager	33
chrein – jødisk rødbedesalat	35
bønner i kokosmælk	35
små, saltbagte kartofler	36
ris med gulerødder og ingefær	36
grillet peberdressing	37
tomatsovs til pasta	37
sød chilisovs	38
grillet, grapefrugtsalat - brandmænd	38
bechamelsovs	40
sennepssovs	40
bernaiesovs	41

Desserter

crème brûlée	43
frugtsalat med kiwi, ananas og banan	44

Bagværk

boller	45
flutes	47
vandkringle	48
cremeboller	50
fyldte fastelavnsboller	51
brunsvigerboller til fastelavn	53



fra april til juni 54

Frokost og forretter

caesarsalat med kylling	56
skidne æg	57
røget makrelcreme	60

Hovedretter

stegt flæsk	61
lammekølle med feta og kartofler	62
grydestegt kylling med persille og skilt sovs	63
pizza – californian style	64
pandestegt hornfisk	68

Tilbehør og sovse

tomatsalat	70
marineret perlespelt	70
agurkesalat	71
bønnemos	74
grillede røde pebre	75
salsa verde	77
tomat-persillesalsa	77
frokostsalat med nye kartofler og hytteost	78
blomkål-ærtesalat	80
salat med jordbær	80
persillesovs	82

Desserter

rabarbergrod	83
jordbægrød	85

Bagværk

hvedeknopper – varme hveder	86
-----------------------------	----

Andet

hyldeblomstdrik	89
-----------------	----