

Gulerods-hotdog med æblechutney og sprøde løg

Ingredienser (tilberedning på næste side)

Til min. 8 personer

Gulerods-"pølser"

16 gulerødder - rimelig ens og
12-14 cm lange med skræl
1,5 spsk røget havsalt
25 g smør i små tern
3-4 laurbærblade (gerne friske)
1 løg - grofthakket
1 spsk knuste korianderfrø
5 stilke frisk timian
Godt med Friskkværnet peber
1 dl vand

Æble-chutney:

500 g løg
olivenolie
2 spsk sennepsfrø
1 spsk knuste korianderfrø
1 lille kanelstang
3 kardemomme kapsler
3 cm frisk ingefær
750 g æbler uden skræl og kernehus
250 g tørrede abrikoser
vand
2 dl æbleeddike
3 dl sukker
salt og peber

Syltede rødløg:

500 g rødløg
1 l vand + 1 spsk salt

Syltelage:

2 dl lagereddike
1 dl vand
150 g honning
2 laurbærblade
10 peberkorn
1 tsk salt

Sennepsmayonaise:

3 æggeblommer
2 spsk grov sennep
1 spsk estragon- eller hvidvinseddike
6 dl majs- eller solsikkeolie, heraf
evt. 1/2 dl koldpresset rapsolie
1 tsk havsalt
friskkværnet peber
1-2 spsk koldt vand

Sprøde løg

2-3 zittauerløg
1/2 l mælk
1 l majsolie til fritering
160 g hvedemel
1 spsk salt

Anretning:

25 g smør + 1 spsk olivenolie til stegning af gulerods-"pølser"
16 små brioche-pølsebrød
2 bakker friskklippet karse



Gulerods-hotdog med æblechutney og sprøde løg

Tilberedning

Gulerods-"pølser":

Skyl og skrub gulerødderne og kom dem i et ildfast fad med løg, krydderier, smør og urter. Få det hele fordelt godt rundt mellem gulerødderne, hæld vandet ved og sæt fadet i ovnen ved 175 grader.

Åben ovnen minimum hvert 10. minut og vend rundt i gulerødderne, så al smagen fordeles.

Bag sammenlagt i ca 35-40min, til gulerødderne er møre, men faste. Tilsæt evt lidt ekstra vand undervejs, hvis det hele fordamper, der skal være et par skefulde væske tilbage i fadet efter bagningen.

lad dem køle af på køkkenbordet indtil de skal bruges.

Gulerødderne kan bages i god tid inden, og opbevares på køl indtil de skal steges på panden.

Æble-chutney:

Sautér løgene i 5 min. uden at de tager farve, tilsæt knuste krydderier og sautéér videre i 2 min.

Tilsæt resten af ingredienserne, med undtagelse af eddike og sukker, samt en lille dl vand. Lad det koge i 15-20 min. til æblerne moser. Tilsæt nu sukker og eddike og kog i 10-15 min. Tilsæt evt. lidt ekstra vand, konsistensen skal være som en en tæt marmelade.

Smag til med salt og peber og blend chutneyen igennem med en stavblender til ensartet konsistens.

Kom chutneyen på skoldede sylteglas. Den holder sig i min. 1 måned i uåbnet glas på køl.

Syltede rødløg:

Løgene pilles og skæres i 1 1/2 cm brede strimler eller tynde både, på langs med løgets fibre. Blancher løgskiverne i let-saltet vand i ca 2 min., til de begynder at skille sig ad. Tag løgene op med en hulske og kom dem i et skoldet sylteglas.

Syltelage:

Kom alle ingredienserne i en gryde og kog op, til honningen er helt opløst. Afkøl lagen og hæld den over rødløgene.

Sennepsmayonaise:

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens. Smag til sidst til med salt og evt. ekstra eddike. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.

Sprøde løg

Skær løgene i 2 mm tynde skiver med en skarp kniv eller på et mandolinjern. Prik skiverne ud, så de ikke hænge sammen. Kom mælk og salt i en kasserolle, bring det i kog og blancher løgskiverne heri i 3 minutter. Sigt løgene fra og lad dem køle af i sigten. Vend løgskiverne lidt ad gangen i melet, kom dem i en sigte og ryst overskydende mel af. Kom olien i en stor tykbundet gryde (5 liter) og varm den op til ca. 180 grader. Olien er klar, når den syder omkring en træandstik. Skru lidt ned for varmen og fritter løgene lidt ad gangen i gryden, til de er gyldenbrune. Pas på med at komme for mange løg i ad gangen, da det får olien til at boble over. Tag løgene op med en hulske, læg dem på fedtsugende papir og lad dem køle af. Løgene kan evt. tilberedes 1-2 dage før servering. Pak dem i en lufttæt beholder med lidt fugtsugende papir, når de er kølet helt af.

Anretning:

Start med at varme en pande godt op, kom olie og smør på og steg de bagte gulerødder på panden til de er gyldne og har fået stegeflade på alle sider. Lun pølsebrødene på en brødrister eller i ovnen og skær dem åbne. Fyld lidt sennepsmayo ned i brødet, gulerodspølsen oveni og fyld derefter op med æblechutney, sennepsmayo, syltede løg, karse og sprøde løg.