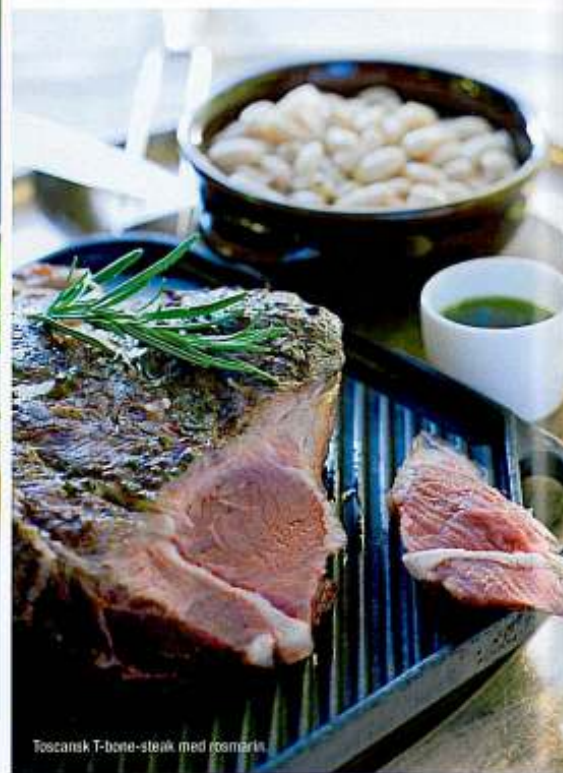


Friturstegte zucchini-
blomster og grønsager.



TOSCANA MED SPA & BEHAG



Toscansk T-bone-steak med rosmarin

Fonteverdes køkkenchef
Luca Ciuffarala har
eksperimenteret sig
fram til sin olivenolie-is.

www.fonteverdespa.com og www.grottagiustispa.com

FITURESTEGTE ZUCCHINIBLOMSTER OG GRØNSAGER

Fiori di zucchini
a verdure fritti
(snack/forret til 4 personer)

12-16 friske zucchini/
courgette/squashblomster
(de er svære at få fat i, men
spørg grønthandleren, om
han kan skaffe dem)
små fingertykke zucchini-stave
friske lagringe
1½ dl iskoldt mineralvand
med brus
hvedemel
olivenolie til fritering – ca. ¾ l
salt

Bland en smule mel og salt i en
skål og tilsæt mineralvand, så
konsistensen bliver som en me-
get lind pandekagedej.
Åbn zucchini-blomsterne og
fjern fougigrigt støvdragere og
evt. småinsekter.

Varm olien op til 150-160° (det
skal syde, når man lægger en
tændstik i olien). Dyp blom-
sterne og grønsagerne i dejen,
lad den overskydende dej dryp-
pe af. Friter først blomsterne,
en ad gangen, og siden de mere
vandholdige zuchcinistave og
lagringe. Lad det hele dryppe af
på fedtsugende papir, drys med
en smule salt og server straks.
Olien kan ikke genanvendes!

TIPS:
Tempura/bægnedej tilbered-
es normalt med æg, men
ikke i køkkenet på Grotta
Giusti. Det gør dejen – og
dermed snacksens lettere.

TOSCANSK T-BONE- STEAK MED ROSMARIN

Bistacca alla fiorentina

(3-4 personer)

1 stor T-bone-steak, ca. 1 kg
(til 3-4 personer)
friske rosmarinkviste
ekstra jomfruolivenolie
groft salt
1 fed hvidløg

Varm en stor grillpande godt
op, der skal være drøn på!
Skyl rosmarinkvistene grundigt,
tryk dem et par gange med et
køkkenklud, så der løses for de aro-
matiske, æteriske olier, og gnid
dem mod kødets overflade. Tryk
også hvidløgsfedtet fladt med et
køkkenklud og gnid det på kødet.
Drys godt med salt og læg
steaken på panden med en ro-
smarinkvist og hvidløgsfedtet
ved siden af.

Steg kødet, så overfladen er brun
og flot, mens kødet er rødt i
midten. En bøf på 700-800 g
skal have 6-8 min. på hver side.
Lad kødet hvile i 5-10 min. og
skær det ud i tynde skiver, som
forddeles på tallerkenerne. Stenk
med god olivenolie og server
straks.

TIPS:
Italienerne serverer kødet for
sig selv, evt. ledsaget af en
smule kogte conellini-bønner
med olivenolie, rosmarin og
salt, men en god kartoffel
kan man dog på dansk vis
sogtens servere til.

TIPS:
Denna ret er typisk toskansk,
da kødet skal komme fra italiens
legendariske Chianina-kvæg.
Men har man ikke lyst til at
sødan bnf med hjem, kan
man som alternativ bruge en
stor, dansk T-bone-steak.



MØRK CHOKOLADEFON- DANT MED OLIVENOLIE-IS

Tortino al fondente con gelato
al olio di oliva extra virginie
(4-5 personer)

Isen kræver ismaskine!

Kager: (8-10 stk.)

200 g god mørk chokolade
200 g usaltet smør
4 hele æg (200 g)
160 g sukker
160 g hvedemel
20 g kakao
6 g bagepulver

Is:

1 l sødmælk
230 g sukker
1,1 dl piskefløde
¾-1 dl ekstra jomfruolivenolie

Kager: Hak chokoladen fint og
smelt den over vandbad. Smelt
smørret og rør det sammen med
chokoladen. Pisk æg og sukker
hvidt og skummende i en stor
skål og vend chokoladen i med
en spatel eller dejlæber. Sigt
mel og kakao i dejen, tilsæt ba-
gepulveret og pisk hurtigt det
hele sammen. Fordel dejen i små
alu-engangsforme, som er smurt
med smeltet smør eller olie og
bag kagerne ved 180° i ca. 10
min. – gerne med varmluft.

Is: Varm mælken op med sukke-
ret, til sukkeret er helt smeltet.
Det må ikke koges. Køl blandingen
ned, rør fløde og olie i. Hak mas-
sen i ismaskinen og lad den køle
af i ovnen, lad dem køle lidt af og

vend dem forsigtigt ud i hånd-
fladen, foret med et viskestykke.
Fordel dem på tallerkenerne og
server dem varme med en kugle
olivenolie-is.

TIPS:

Kagerne skal være smeltende
bløde indeni – giv dem hellere
for lidt end for meget tid.
Bog dem lige inden servering,
da de bliver kedelige, hvis
de bages i forvejen. 'Skean'
på billedet er formet af en let
mardej, som er bagt. Den kan
selvfølgelig undværes eller
erstattes med en anden god
vaffel eller tulle.

JORBÆR MED VANILJEOLE

(4-6 personer)

450-500 g friske jordbær
1-1½ dl jomfruolivenolie
1 stang vanille

Gør jordbærrene i stand. Skrub
kornene ud af vaniljestangen og
rør dem sammen med olien i en
skål – læg også vaniljestangen
ved. Halver jordbærrene og
vend dem i olien. Lad bærrene
marinere på køl i mindst 12 ti-
mer, før de skal serveres.
Tæg skålen ud ½ time før ser-
vering og lad den hvile på køl i
bægeret, så olien igen bliver helt
flydende. Server dem med en god
sortetis, f.eks. pære, citron eller
fersken. Hindbær eller solbær
egner sig ikke, fordi smagen vil
overdøve vaniljeollen.



Mørk chokolade-
fondant med olivenolie-is



Jordbær med vaniljeolie, serveres med sorbet.