



SOSU SYD



**JULE
POP UP
RESTAURANT**

— 2022 —

sosusyd 

MEYERS MADHUS

Indhold



Tarteletter

med stuede skorzonerrødder, miso, glaskål og østershatte

Farseret hokkaido-græskar

med syltede tyttebær

Rød julesalat

med klementiner

Brun sovs

Risalamande

med tonkabønner

Kirsebærsovs

Iste

med hibiscus



TARTELETTER

med stuede skorzonerrødder, miso, glaskål og østershatte

4 personer

Det skal du bruge

1 glaskål (ca. 300 g)
6 skorzonerrødder
(ca. 500 g)
1 spsk. æblecider-
eddike
3 dl grøntsagsbouillon
40 g smør
40 g mel
1 dl piskefløde
50 g lys miso
½ tsk. friskrevet
muskatnød salt
og peber
200 g østershatte
Olivenolie
8 tarteletter
1 håndfuld kørvel

Sådan gør du

Skræl glaskålen, og skær den i små tern.

Skræl skorzonerrødderne med en tyndskræller, og læg dem i en skål med vand og nogle dråber eddike, efterhånden som de bliver skrælet – så modvirker du, at de oxiderer og bliver mørke.

Skær skorzonerrødderne i ca. 1 cm lange stykker, og kog dem sammen med glaskålen i grøntsagsbouillon ved svag varme i 6-7 minutter under låg.

Smelt smørret i en anden gryde, tilsæt mel, og lav en smørbolle. Rist det godt igennem.

Sigt bouillon fra kogningen af glaskål og rødder over i en skål. Du skal bruge 3 dl, så supplér eventuelt med lidt vand. Hæld langsomt bouillon i gryden med smørballen under omrøring, og kog ved svag varme i 3-4 minutter, mens du fortsat rører. Tilsæt fløde og miso, og kog videre i et par minutter.

Tilsæt de kogte grøntsager, og smag til med friskrevet muskatnød, salt og peber og nogle dråber æbleeddike.

Pluk østershattene i lange strimler, og rist dem i olivenolie, indtil de har sprøde kanter. Krydr med salt.

Lun tarteletterne i ovnen ved 175° i 2-3 minutter, så de bliver helt sprøde.

Fyld tarteletterne med stuvningen, og drys med kørvel.



FARSERET HOKKAIDO-GRÆSKAR

med syltede tyttebær

8 personer

Det skal du bruge

Hokkaido

½ hokkaidogræskar
Rapsolie
Salt

Fyld

50 g rød quinoa, tørret
110 g løg
2 g sukker
11 g soja
3 g frisk timian
5 g frisk salvie
110 g knoldselleri, store stykker
1 fed hvidløg
9 g tomatpure
22 g æg
17 g kikærtemel
Salt og peber

Syltede tyttebær

20 g æbleeddike
40 g sukker
2 g citronskræl, uden det hvide
2 g timiankviste
1 g laurbær
50 g tyttebær, optøede fra frost
10 g vand

Sådan gør du

Hokkaido

Udhul græskarret og gem indmaden til græskarbouillon og knas af græskarindmad.

Fyld

Kog quinoaen i rigeligt vand med salt, indtil frøet ”folder sig ud”, ca. 20 minutter. Sigt vandet grundigt fra og lad det dampe af.

Skær løg i skiver og steg løgene i rapsolie i en tykbundet gryde, indtil de bliver brune som bløde løg, rør jævnligt i det undervejs.

Tilsæt lidt sukker, soya, timian og salvie og smag til med salt. Blend løgene til en grov masse.

Hak knoldsellerien på en foodprocessor, så de har størrelse som ris eller bulgur. Vend dem med rapsolie og lidt salt og bag det gyldent i ovnen ved 200 °C i 20-25 minutter. Husk at vende i det et par gange undervejs. Lad køle af. Vend quinoa, brunede løg og bagt selleri med revet hvidløg og tomatpure, og saml massen til en klistret og sammenhængende fars med æg og kikærtemel. Smag til med salt og peber.

Fyld en stor, god håndfulde fars i græskarrets hulrum, der må gerne være en lille top på.

Drys med rapsolie på toppen og bag det farserede græskar i ovnen ved 230 °C i ca. 20 minutter, så farsen er gylden og sprød på toppen. Skru derefter ned på 150 °C og bag videre så græskarret er gennembagt, ca. 15 minutter.

Syltede tyttebær

Kog alle ingredienserne sammen undtagen tyttebærerne, og lad det simre i 5 minutter. Hæld lagen over bærerne og lad dem sylte minimum et døgn.



RØD JULESALAT

med klementiner

4 personer

Det skal du bruge

2 røde julesalat-
hoveder
2 usprøjtede
klementiner
1 lille skalotteløg

Sådan gør du

Dressing saft fra 2 klementiner skal fra 1 usprøjtet klementin 1 tsk. honning $\frac{3}{4}$ dl vindrukerneolie 1 tsk. dijonsennep 1 knivspids revet hvidløg 1 spsk. citronsaft salt og peber.

Pluk julesalaten i blade, og læg dem i koldt vand. Skræl klementinerne, del dem i både, og halvér dem på langs med en skarp kniv. Skær skalotteløget i tynde ringe.

Dressing Kog klementinsaften ind til det halve, afkøl den, og tilsæt revet klementinskal, honning, vindrukerneolie, sennep, hvidløg og citronsaft. Rør det hele sammen til en homogen dressing, og smag til med salt og peber. Ved servering Slyng eller ryst julesalaten fri for vand, og læg bladene på et fad. Vend løgskiver, klementiner og dressing sammen i en skål, og smag til med salt og peber. Fordel det i julesalatbladene



BRUN SOVS

2 ½ liter

Det skal du bruge

2½ kg knoldselleri,
skrællet
3 løg, skrællet
175 g gulerødder,
skrællet
4 fed hvidløg
½ tsk. knust
sort peber
10 g salt
1 tsk. korianderfrø,
let knuste
1 tsk. fennikelfrø,
let knuste
5 laurbærblade
½ dl æbleeddike
2 kviste timian
2½ liter vand
1 stor håndfuld
stilke og rester fra
bløde krydder- urter
(f.eks. persille, salvie
og estragon)

Sådan gør du

Skær ordnede og grundigt rensede grøntsager i grove stykker. Kom dem i en stor gryde med vandet sammen med peber, salt, koriander- og fennikelfrø, laurbærblade, eddike og timian, og bring gryden i kog. Fjern det skum, der danner sig, med en ske. Lad boullonen koge ved svag varme i 30 minutter. Tag gryden af blusset, kom krydderurterester i, og sørg for, de kommer under vand, og lad så boullonen trække i 30 minutter. Hæld boullonen over i en beholder gennem et dørslag, og dernæst en sigte, så du får den siet.

Jævn boullonen og smag til med salt, sukker og eddike.



RISALAMANDE

med tonkabønner

4 personer

Det skal du bruge

75 g mandler
1 portion risengrød
kogt med 200 g ris
3 dl piskefløde
 $\frac{1}{2}$ tonkabønner
1 tsk. sukker
1 hel mandel

Sådan gør du

Overhæld mandlerne med kogende vand, og lad dem trække i 10 minutter. Kom dem under den kolde hane, og smut skallerne af. Hak dem mellemfint. Pisk fløden, indtil den bliver til en fast, men cremet flødeskum, som danner bløde bølger, og stil den i køleskabet. Flødeskummet skal være iskoldt. Mas vaniljekornene med lidt sukker, så er de nemmere at vende ud i grøden. Vend vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler i grøden. Vend derefter flødeskummet i. Justér sødmen efter smag og behag. Sæt risalamanden i køleskabet, hvis den ikke skal serveres med det samme.



KIRSEBÆRSOVS

2 ½ liter

Det skal du bruge

400 g frosne kirsebær
1½ dl koncentreret
kirsebær- saft (eller
anden rød saft)
125 g rørsukker
1 knivspids fint salt
¾ dl sød kirsebærvin
35 g kartoffelmel
¾ dl vand

Sådan gør du

Kom de frosne kirsebær i en gryde sammen med den koncentrerede saft og sukkeret, og varm op, så bærrerne tør op, men ikke begynder at koge. Sigt nu saften over i en ny gryde, tilsæt saltet, og kog i et par minutter. Kom kirsebærerne i gryden med saften, tilsæt kirsebærvinen, og kog op. Rør kartoffelmel med vand, tag gryden af varmen, og rør kartoffelmelet ud i den varme væske. Sauceen bliver ikke tyk lige med det samme, men bliv ved med at røre i gryden. Hvis den ikke bliver tyk, så varm gryden en smule op på komfuret, men den må endelig ikke koge. Når sauceen har den rette konsistens, så hæld den i en skål, og sæt den til afkøling. Varm kirsebærsaucen op over svag varme, når det er tid til desserten.



ISTE

med hibiscus

4-5 glas

Det skal du bruge

1 usprøjtet citron (og
evt. en ekstra
til servering)
1 liter vand
3 spsk. sort te
4 spsk. tørret hibiscus
170g sukker
Isterninger

Sådan gør du

Brug en tyndskræller til at få den gule del af citronskallen af – brug skallen fra ca. halvdelen af citronen.

Kog vandet, lad det køle af i ca. 20 sekunder, og hæld det over te, hibiscusblade og citronskal. Lad det trække 4-5 minutter, og si så te, hibiscus og citronskal fra. Rør sukker i, så det opløser sig, og pres saften fra citronen i.

Sæt teen i køleskabet, så det kan køle af, og server den i glas med isterninger og gerne en skive citron.



Glædelig jul!