



Jacob Hasseri Dietz

Kaospilot og kogeglad

Jacob er helt lykkelig over mesterlige måltider, er en hårdkogt køkkenskriver og er uden tvivl dybt involveret i en grøn sags tjeneste.

Han er fan af de helt old school madklassikere, hvor der skal fingerspitzgefühl på bordet, og bobler over af glæde, når jorden kalder, og maden er forførende simpel.

Søren Ejlersen

Madnørd og medstifter af Aarstiderne

Søren er ganske enkelt grønkålsbegeistret, tilbage ved rødderne og ude i et moderne remix af et landligt økologisk køkken.

Han er pennefører på tusindvis af opskrifter og er plantet i mulden, som en kassetænkende rod med trang til fotosyntese og helt enkel god mad.

Forord

JORDENS BEDSTE GRØNTSAGER

Vi har taget 40 grønne sager. Vi har spist, kogt, tænkt og smagt på deres egenskaber.

Vi er kommet på bølgelængde med den underligste knold og blevet charmeret af de hårdeste rødder. Vi har dyrket vores fascination for hver enkelt grøntsag, fundet ud af hvad de kan bruges til, og ikke mindst hvad de gør godt for. Hver især har de deres eget grøntsagsliv, som er fiberrigt og grovkornet eller bare sart og sofistikeret.

Vi er kommet så langt ud i en grøn verden, at vi har fundet skønheden i noget så simpelt som en kogt kartoffel. Vi er blevet venner med naturens skatkammer.

Det er der kommet en hel del krøllede fortællinger ud af, gode tips og tricks, ernæringsviden og 40 favoritteretter, som er lige til at spise.

Her er vores greatest hits fra jordens bedste grøntsager. Kom med ud i køkkenet – og spis.

Søren og Jacob

Agurk

Grønt pindsvin i hylster



Hvad er en kaktusagurk? Søren Ejlersen har sat sin kollega og gode ven Annette Hartvig stævne på MSN messenger. Det er der kommet en samtale om agurker ud af. Vi bringer her snakken – i hele sin grønne form.

Ejlersen says:

Hvad siger du, hvis jeg si'r gagurk?

Hartvig says:

Vand på stænger!!

Ejlersen says:

Sludder – jeg mente også agurk, hvad siger du så?

Hartvig says:

Vand på stænger!!

Ejlersen says:

Kan du ikke sige andet?

Hartvig says:

Lang grøn ting ...

Ejlersen says:

Det er da ren natur i hylster – du må ikke tale sådan ned til små spiselige mirakler! Og her er endda tale om en agurk med pigge på. En kaktusagurk.

Hartvig says:

Jeg taler da ikke ned, jeg konstaterer bare.

Ejlersen says:

Der er måske meget vand, men det vand er da smaskfyldt med magi og alt muligt godt.

Hartvig says:

Hmmm, jeg synes nu, det er lidt lige som at stikke tungen ud af vinduet.

Ejlersen says:

Jeg synes, du er voldsomt ufølsom på agurkens vegne. Spørg lige et par unger eller en madpakke eller hotdogs. Hvis ikke der er agurk i verden, så går det helt galt.

Hartvig says:

Nååååååååh ja jo altså syltede agurker er jo sådan set ok.

Hartvig says:

Og tazizike eller hvad det nu hedder.

Ejlersen says:

Du afslører dig selv, få kan stave til tzatziki, og du er ikke en af dem. Og du skal også vide, at en agurk ikke bare er en agurk. Der er endda nogen agurker, som minder mig om Mexico.

Hartvig says:

Om MEXICO????

Hartvig says:

De har sgu da ikke agurker i Mexico.

Hartvig says:

Kun chili.

Hartvig says:

Hø hø.

Ejlersen says:

Kaktusagurken – den minder mig om Mexico, for der er der agurker med pigge på!

Hartvig says:

Pindsvineagurker.

Ejlersen says:

Nej, kaktusagurker. Jeg springer

lige tilbage – er du alvorlig, når du siger, at der kun er chili i Mexico? Der er også mexicanere og majs, som de laver tortilla-pandekager af.

Hartvig says:

Nå ja – okay og TEQUILA!!

Ejlersen says:

Yeps, skål, og det er alt det, jeg tænker på, når jeg ser en kaktus-agurk. Tag den. Vand i hylster med pigge på og nu med smag og gode vibrationer fra Mexico!

Hartvig says:

Feeedt, nu begynder det at ligne noget.

Hartvig says:

... begyndende optøning i anstrengt forhold til agurker herfra ...

Ejlersen says:

Fantastisk, det var bedre. Jeg var ved at tro, at du var gået helt kold på agurken. Er du så med på, at der er mere i agurken end som så? Magi, natur, mexicanere, smag, tanker, bevægelse og – vand?

Hartvig says:

Magiske pindsvineagurker, kan man stikke sig på dem?

Ejlersen says:

Nej, de skal måske skrælles, fordi skrællen er lidt tyk. Er du snart klar til en agurk? Så foreslår jeg, at vi hamrer ned til en skinkekutter og bestiller en rød henning med presenning med det hele, inklusive et syltet pindsvin i grøn

hud. Eller måske du bedre kaster dig over en hund med dej og hele farveladen?

Hartvig says:

Jeg havde nu mere tænkt mig græsk musakka og tasiki, hvis jeg ellers kunne stave til det.

Hartvig says:

Hvordan sylter man et grønt pindsvin?

Ejlersen says:

Du hugger den i skiver, smider salt i såret, koger en sur gang saft med masser af krudt. Køler det ned, smider det skivede pindsvin ned i saften. Smager kanon til en stegt ørn med klodser.

Hartvig says:

Altså hvis det er restaurant fodkoldt nede på hjørnet, så går det ikke – jeg er jo ansat i et grøntsagsfirma, ikk'.

Hartvig says:

Kan du ikke ligesom pakke det lidt anderledes ind – der skal helst stå noget med "a la" og "sauteret" og braiseret eller noget.

Ejlersen says:

Ok, så lad os i stedet gå i kogegear og skære lidt mirepoix, som vi lader danse i en kende extra virgin og tilsætter en peu glace samt et hakket échalote, lader det svømme i vin rouge, lader det braisere, til det er mør, og nyder resultatet med en god lille fin drue.

Skål.

Lynsyltet agurk med stegt makrel

Syltet agurk

- 1 agurk
- 1 bundt dild (gem 4-8 stilke til makrellen)
- 1 stjerneanis
- 2 laurbærblade
- 2 fed hvidløg
- 3-4 spsk sukker
- 5 peberkorn
- 3 dl vand
- 3 dl eddike

Kom alle ingredienser på nær agurk i en gryde og varm blandingen op til kogepunktet. Skræl agurken, halvér den og skræl indmaden ud af den. Skær agurken i skiver og kom dem i den afkølede syltelage. Hvis lagen er varm, mister agurken sin smukke grønne farve. Lad agurkerne trække mindst 10 minutter inden serveringen.

Stegt makrel

- 2 makreller – eller 4 hvis de er små (små makreller har den fineste smag, så gå efter dem)
- 4-8 stilke dild
- 4 tsk dijonsennep

Lav (med en skarp kniv) et snit langs ryggen af makrellen. Åben fisken op og pensl den med sennep, krydder med salt og peber og læg 1 til 2 dildkviste ind. Steg fileterne på en pande, der slipper let, eksempelvis teflon. Server med de syltede agurker og et godt stykke brød.

