

Opskrift på "Askebægeret"

Af Rasmus Munk (2014)

Til 4 personer.

Dehydreret tomat

6 store tomater

300 g saltet smør

Evt. Bacon tern

50 g bacon

Porreaske

5 porrer, rensede

Ristede porrer

5 porrer, rensede og i skiver.

20 g smør

Evt. citron og salt

Kartoffelskum

500 g kartoffel

1 l sødmælk

20 g fint salt

1 porre, rensed og i skiver

Puffet kartoffel

100 g puffede ris eller pif paf puf

10 g sort farvepulver

10 g porreaske (se ovenfor)

Fremgangsmåde:

1. Dehydreret tomat

Tomaterne halveres og kerner fjernes. Tomat skallerne skæres i tynde skiver og bages under pres ved at lægge en anden bageplade over. Bag ved 180 grader i 1 time.

De dehydrerede tomater blendes så fint som muligt i en blender.

2. Porreaske

Skær toppene af porrerne og halver dem. Rens dem og spred dem ud på en bageplade. Rist dem efterfølgende ved 250 grader til de er helt sorte (tjek efter 10 min).

Når de er helt sorte, tages porrerne ud og afkøles. Derefter blendes de til en fin aske.



3. Kartoffelskum

Kartoflerne skrælles, skæres i grove stykker. Porren renses og skæres i ringe. Kom i en gryde med mælk, smør og salt. Kog det under låg til kartoflerne er møre. blend det hele til en glat puré og sigtes gennem en finmasket si. fyld mosen på en sifonflaske, som gives tre patroner. Den fyldte sifonflaske holdes lun i vandbad på omkring 55 grader ind til servering. Alternativt kom kogende vand i en gryde, men ikke på varme og kom flasken heri indtil servering.

(4. Bacon)

Rist baconem sprøde ved middelvarme på en pande. Tag af og kom på køkkenrulle. Gem panden med resten af baconfedtet.

5. Ristet porrer

Rist porrerne i smør ved svag varme, til de er helt gyldne og karamelliserede. Smag til med salt og evt. lidt citronsaft.

6. Puffet kartoffel

Vend de puffedede ris med salt og porreaske.

7. Anretning

De ristede porrer anrettes i et askebæger eller en dyb tallerken med baconem over og dækkes med kartoffelskum. Over skummet drysses puffet kartoffel, porreaske og støv af dehydreret tomat.