

Fest eller pest.



Har man jordskokker i haven kan de blive en pest, hvis man ikke får gravet knoldene op om efteråret. De breder sig gerne og villigt. Derfor er det en god idé, at grave alle knoldene op når toppen er visnet ned og dyrke dem på et nyt areal det kommende år. Allerede andet år med dyrkning på samme sted vil knoldene være betydeligt mere kantede og små end ved førsteårsdyrkning.

Har man ikke selv jordskokker i haven, kan man heldigvis bare købe dem. De er en fest i køkkenet. Jordskokker har en nøddeagtig smag og sprød konsistens som rå og minder lidt om artiskok som kogt. De kan bruges i mange forskellige retter. Knoldene kan f. eks. bages i ovn, snittes til salater eller, som her, koges til suppe:

Jordskoksuppe

½ kg jordskokker
200 g kartofler
Kyllinge/hønse bouillon
En sjat tør hvidvin (ca. 1 dl)
citronsaft
salt og peber

¼ piskefløde
bredbladet persille
4 skiver bacon

Jordskokkerne renses grundigt, kartoflerne skrælles og begge dele skæres i mindre stykker. En sjat hvidvin varmes i en gryde så "spritte" lige kan dampe af. Kom jordskokker og kartofler i gryden, og hæld kyllinge bouillon på, så det lige dækker. Tilsæt lidt citronsaft, så misfarves jordskokkerne ikke. Koges ca. 30 minutter til det er mørt.

Hvis du ikke har kyllinge bouillon, så brug bare vand, men lav et lille bundt af persillestilke, og kog dem med.

Imens steges baconen supersprød, og lægges på fedtsugende papir. Hak en dusk persille, så er den klar til senere.

Jordskokkerne og kartoflerne blendes (men uden persillestilke, hvis du har brugt dem) til en ensartet suppe. Tilbage i gryden tilsættes fløden og suppen bringes i kog. Den koges lidt ind og smages til med salt og peber.

Suppen portionsanrettes, pyntes med persille og bacon der er brækket i mindre stykker og serveres.

Hvis man er til trøffel, giver det en fantastisk smag med et par stenk trøffelolie i suppen. Så kan man roligt servere champagne eller en god Cremant til. Det er virkelig festmad.

Men pas på, brug ikke for meget trøffelolie, da det vil overdøve suppens smag. Husk også at spørge gæsterne om de bryder sig om trøfler, før du drypper olie på. Det er ikke alle, der er lige begejstrede for den meget, skal vi kalde det, ”karakteristiske” trøffelsmag.

Er man ikke lige til trøffel, og står med en håndfuld kantareller, kan man stege de rensede svampe i lidt smør (eller fedtet fra baconen) på panden, og pynte suppen med dem.

Skulle man løbe ind i en vegetar, kan man erstatte baconen med jordkokkechips.

Skrubbede jordkokker snittes i papirtynde skiver og vendes i olivenolie til de netop er fugtige. Tør dem 30 – 45 minutter i ovnen ved 150° (135° varmluft). Tages ud efterhånden som de bliver gyldne, og krydres med salt og et godt vrid peber. De skal give modspil til suppen, ligesom baconen gør. Jordkokkechips er faktisk rigtigt gode, også til ikke vegetarer, og kan bruges i mange andre sammenhænge, men krydringen skal naturligvis tilpasses til anvendelsen.

Køkkenskriveren