

Essensen af sommer



Når man har egen have, hænder det, at man pludselig står med alt for mange afgrøder, til at man kan nå at bruge dem. Så kommer der gang i syltning, nedfrysning og henkogning.

Hvis drivhuset har givet flere tomater end man kan nå at spise, eller man har været for optimistisk da man købte ind, er tomatessens en mulighed for at få bugt med overfloden.

Tomatessens er den rene saft fra tomaterne, og den smager helt fantastisk af tomat, og har mange anvendelsesmuligheder. Det bedste er, at den kan fryses ned og gemmes til senere brug.

10 tomater (ca. 1 kg.)
1-2 spsk. skalotteløg
1 spsk. frisk estragon
salt og peber

Blend tomaterne sammen med skalotteløg og estragon og lad dem dryppe ned i en skål gennem et fint klæde 12 til 24 timer. Saften bliver klar med en gylden farve. Det er vigtigt at lade saften dryppe selv UDEN AT TRYKKE, for ellers bliver saften rød og grumset.

Man kan bruge andre krydderurter i stedet for estragon. Basilikum er oplagt hertil.

Tomatessens kan bruges afkølet til en drink som den er, eller hvis man vil have et lidt højere ”oktantal”, kan man bruge 1 del vodka til 3 dele tomatessens.

Eller prøv at servere den som granité som forfrisker mellem måltiderne: Hæld tomatessens i en flad skål og stil det i fryseren i ca. 3 timer. Rør i massen hver time. Krads isen op med en gaffel når den skal serveres, og server den i afkølede glas. Hvis ungerne har en slush ice maskine, så lån den. Den er perfekt til jobbet.

Thomas Pafal fra Munkebo Kro har en opskrift, hvor tomatessensen laves til gelé og serveres med kammusling.

Til 4 personer:
4 store kammuslinger uden rogn
2 dl. tomatessens
4 blade husblas
sukker
salt og peber
lidt fransk estragon til pynt

Lun saften og tilsæt den udblødte husblas. Hæld den i en form, og lad den stivne.

Dup kammuslingerne tørre, drys med lidt salt og sukker og lad dem stå køligt nogle timer eller natten over.

Rist derefter kammuslingerne på en meget hed pande i to minutter på den ene side, lad dem trække i et minut og rist dem så et minut på den anden side. Giv kammuslingerne et drys salt lige inden servering.

Kammuslingerne anrettes på en tallerken med den kolde gele skåret i terninger. Pynt med lidt estragon og en tomat, der flås, befries for kerner og skæres i terninger eller lange strimler.

Køkkenskriveren