

København, 4. oktober 2012

Premiere på Jamie Olivers efterårsmenu hos Scandic

Scandic fortsætter udviklingen af kvalitetstilbud i sine restauranter i Norden i samarbejde med den verdensberømte kok, Jamie Oliver. Fra og med i dag, kan hotellernes gæster nyde Jamies nye efterårsmenu. Lige som tidligere er menuen skabt af Jamie i samarbejde med Scandics Food & Beverage team. Menuen, som har fokus på sæsonens råvarer, indbyder til indendørs hygge, når vejret bliver koldere.

”Jeg har nu arbejdet sammen med Scandic i tre år. I begyndelsen kom Food & Beverage teamet fra Scandic til mig, fordi de ønskede at gøre en forskel med den mad, de tilbød deres gæster, og efter at have boet på et Scandic Hotel gik det op for mig, at virksomheden ikke kun havde gode værdier, maden var faktisk også rigtig god. Så det var virkelig en udfordring for mig at gøre den endnu bedre, men vi begyndte med maden til børnene, og det blev en stor succes, så vi fortsatte med at gøre gode ting sammen”, siger Jamie Oliver.

Her er menuen:

Forret:

Cremet suppe af vilde svampe med urter, crostino med vilde svampe og nordisk ost

Hovedret:

Lammeskank med knuste kartofler, bagte rødbeder og selleri

Dessert:

Cremet æbletrifli med hasselnøddekrokant

”Det er altid sjovt at skabe disse menuer sammen med Scandic. De er virkelig meget bevidste om, hvad de serverer for deres gæster og altid på jagt efter nye måder at gøre det på”, siger Jamie Oliver.

For yderligere oplysninger kontakt venligst

Margareta Thorgren, VP Group Communication, +46 721 70 92 53

Opskrift på hovedretten:

Lammeskank med knuste kartofler, bagte rødbeder og selleri

2 personer

- 2 x 350 g lammeskank
- 2 kviste frisk rosmarin
- Olivenolie
- 1 rødløg, hakket
- 1 gulerod, hakket
- 1 stilk bladselleri, hakket
- 4 fed hvidløg, 2 hakkede, 2 knuste
- 1 spsk mel
- 1 tsk tomatpuré

- 2½ dl rødvin
- 200 g knoldselleri i tern ca. 3x3 cm
- 1 tsk kommen

Fortsætter.....

- 200 g rå rødbeder, skrubbet og skåret i både
- Et par kviste timian
- 250 g røde kartofler med skræl, de store halveres

1. Varm ovnen op til 180 grader

Med en skarp kniv skæres forsigtigt et hul øverst i hver skank, nær benet. Fyld en rosmarinstilk i hver.

Gnid skankene med lidt olivenolie, salt og peber. Læg dem i en ovnfast pande, der netop kan rumme de to skanke, og sæt den over for middelvarme. Lad dem stege 8-10 minutter, eller til de er brune over det hele. Vend dem undervejs.

2. Imens laves en form af bagepapir, der passer til panden.

3. Tag lammet af panden og læg det til side. Hæld lidt olivenolie på panden og steg løg, gulerod og hakket hvidløg i ca. 5 minutter, til det begynder at blive blødt og gyldent. Rør af og til.

Rør melet i og tilsæt tomatpuré og rødvin. Lad det simre, til vinen er kogt ned og saucen er tyknet, og tilsæt så ½ liter varmt vand og lad det koge op. Læg lammet tilbage på panden, placér forsigtigt bagepapiret ovenpå, læg låg over og lad det stege i ovnen i ca. 2 timer, eller til kødet er mørt og falder fra benet.

4. Når der er ca. en time tilbage, vendes selleri og kommen i lidt olie og placeres i den ene halvdel af en stor bradepande. Vend rødbederne i lidt olie, knust hvidløg og timiankviste og læg blanding i den anden halvdel af bradepanden. Hold grøntsagerne hver for sig. Dæk med folie og steg dem i ovnen i en time, til de er gennemstegte. Fjern folien efter 30 minutter.

5. Når der er 20 minutter tilbage koges kartoflerne i vand tilsat salt i 10-12 minutter, til de er møre. Hæld vandet fra og damp dem et par minutter til de er tørre. Knus dem groft sammen med lidt olie, salt og peber.

6. Fordel kartoflerne på tallerkenerne sammen med en skefuld grøntsager og læg lammeskanken ovenpå. Dryp stegeskyen over og servér med et glas rødvin.

Pr. servering: 730 kal, 26.1 g fedt (8.9 g mættet), 47.7 g protein, 49.6 g kulhydrat, 18.5 g sukker.

Opskriften er udviklet af Scandic i samarbejde med Jamie Oliver