



Korshøjs Køkken

v/Lars Korshøj

tlf 40752201

lars@korshojkokken.dk

www.korshojkokken.dk

VAGTLER I American Pale Ale

6 Vagtler
Persille
500 gr. stenfri druer
1 fennikel
750 gr. svampe/champignons
Lidt smør
Olivenolie

Marinade:

1 American Pale Ale Bryghuset Kragelund
Skal og saft af 1 økologisk citron
½ spsk. reven frisk ingefær
½ tsk. Groft knust spidskommen
½ spsk. salt (gerne uraffineret atlantehavssalt)
Friskkværnet peber

Læg vagtlerne i et fad og hæld marinaden ved. Dæk med husholdningsfilm.

Lad fuglene marinere i ca. 12 timer.

Tag vagtlerne op af marinaden og tør dem i et klæde. Fyld herefter fuglene med persille og krydr med salt og peber. Brun vagtlerne i smør i en gryde. Tilsæt marinaden og lad vagtlerne simre i 1-1 ½ time til de er møre. Hold øje med mængden af fond og tilsæt evt. lidt vand så vagtlerne ikke koger tør!

Inden servering varmes en pande op. Svits svampene på den tørre pande. Når de er let brune tilsættes lidt olivenolie, fennikel og druer. Blandingen svitses i nogle min. (druerne må ikke gå i stykker) og til sidst tilsættes skyen fra vagtlerne. Smag til med salt og peber.

Halver vagtlerne og fjern brystbenene. Anret vagtlerne på Svampe/fennikel/drue blandingen og hæld lidt af saucen over.