



KAPITEL 11

Champagne

Af Christian Lundblad

I mediationens og retsmæglingens ånd vil jeg foreslå mad og drikke, der forener mennesker og fordriver de tunge tanker.

Det er således blevet til følgende i erkendelse af mine beskedne kulinariske evner ud i udførelsen, men til gengæld stor fornøjelse og veneration for nydelsen:

Brændende kærlighed a la Hjerteforeningen

Ingredienser

- 2-3 dl letmælk
- 200 g frossen, hakket grønkål

- 1½ kg kartofler
- 3 små løg
- 6 små røde æbler, fx pigeoner
- 500 g skinkestrimler
- 3 spsk flydende margarine
- salt og peber

Tilberedning

Varm 2 dl mælk og den optøede grønkål i en gryde. Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre over varmen. Pisk grønkålmælken i kartoflerne, tilsæt eventu-

elt mere mælk, mængden afhænger af kartoffel-sorten. Smag mosen til med salt og peber.

Pil løgene og skær dem i strimler. Skær æblerne i både. Varm margarinen op på en stor slip-let belagt pande. Svits løgene ved god varme og tilsæt kødet. Steg det i ca. 10 minutter, og tilsæt æblebådene. Krydr med salt og peber og steg retten, indtil æblerne begynder at mørne. Servér grønkålsmosen med sauteen med skinkekød.

Frugt og grønt pr. person

Ca. 200 g

Energifordeling pr. person, medmindre andet er angivet: 2300 kJ (540 kcal). Kulhydrat 64 g. Fedt 15 g, heraf mættet fedt 2

Bloody Mary a la Jamie Oliver

Ingredienser:

5 cl Vodka

10 cl tomatjuice

4 stænk Worcestershire-sauce

2 stænk tabasco

2 cl frisk citronsaft

Salt

Peber

Is

UK: Ingredients

2 parts Grey Goose vodka

4 parts organic tomato juice

½ part fresh lemon juice (to taste)

4 dashes of Worcestershire sauce

4 dashes of Tabasco (or hot pepper sauce) Pinch

of fleur de sel (or sea salt) Pinch of black pepper

Some cubed ice To garnish: Celery, ground black pepper and fresh aromatic herbs.

How to mix

1. Add plenty of ice and all of your ingredients to a shaker or stirring glass 2. If you're using a shaker, tilt it backwards and forwards a few times to mix the ingredients without making the drink frothy. If you're stirring, you can do so vigorously 3. Pour the mix into a glass. Top up with

fresh ice if it's not quite full 4. Add your garnishes. Any fresh herbs and a celery stick work well 5. Tabasco tip: if you're making Bloody Marys for a group of people, make a jug without spice and let people add their own Tabasco. Some like it hot, others not so much!"

Tilberedning

Tilsæt vodka, Worcestershire-sauce, tabasco og citronsaft til glasset, Krydr derefter drinken med lidt salt og peber og tilsæt tomatjuicen. Rør ingredienserne sammen og server med is.

Alternativet er champagne – altid godt for at løfte en stemning.

Om forfatteren

Christian Lundblad er retspræsident ved Retten på Frederiksberg. I perioden fra 2008 var han byretspræsident i Retten i Aalborg. Christian Lundblad er tidligere lektor i proces ved Københavns Universitet og nu adjungeret professor ved Aalborg universitet samt MBA. Christian beskæftiger sig så vidt muligt med alle typer af retssager og er tillige voldgiftsdommer.