

## Til biddet



Tegning: Ib Kjeldsmark

# Den sværeste, lette ret

**Omelet.** Et par piskede æg på en pande med brunet smør, foldet sammen, når omeletten er halvbagt – det kan falde meget forskelligt ud

af Claus Christensen og Søren Wedderkopp

Omeletter er en af den slags irriterende retter, som smager guddommeligt, hvis de tilberedes af en kok, der har det naturlige håndlag – og som er nærmest uspiselig, hvis det modsatte er tilfældet. Og ingen kan rigtigt sige, hvad de to kokke gør forskelligt fra hinanden. De pisker begge to æg, de bruner begge to smør, de folder begge to den halvbagte omelet sammen på midten – eller ind mod midten fra hver side. Resultatet er bare et styk chimmerrigsmundfuld og et styk bvdar.

Der var en gang en fransk kromutter, som var berømt for sine ufatteligt gode omeletter, og en dag havde en køgebogsforfatter endelig held til at få opskriften. Den lød således: »Tag to friske æg og pisk dem sammen. Steg omeletten i smør på en pande. Jeg håber denne opskrift må være Dem til nytte. Med venlig hilsen...«

Kodeordene er selvfølgelig friske æg; hvilket kan være besværligt at opnå i Danmark, hvor vi hellere skifter med æg end med læggeskald. Men trods alt lader sig få nok ikke-omere.

Der findes efterhånden en stor dansk produktion af henkogte, klar-til-brug vingeressnegle. De er fuldt ud færdige med at spise. Lun dem i lidt vand sammen med salt og kom dem på en pande med serv-

fingerpeg for den, der er stærk i hovedregning.

En hvilken som helst nogenlunde god pande kan bruges til omelet – blot du er sikker på, at den vil slippe æggemassen, når du siger, at den skal. Et stort skridt i den rigtige retning er aldrig at vaske sin pande med sæbe og aldrig stille den ind i et skab, hvor en gryde kort tid efter bliver stillet oven i den.

En pande skal skylles af, mens den er varm, tørres med et stykke køkkenrulle og hænges på et søm på væggen.

Her er et par ideer til gode omeletter – og husk: En omelet venter ikke på gæsten. Det er gæsten, der skal vente på omeletten. Det gælder også, når gæsten er din kæreste, og serveringslokalet er jeres spisestue.

## Omelet med artiskok

Artiskokken befries for stoken og koges ca. 35 minutter i saltvand med en overskåret citron. Tages op og drypper af. Bunden skæres i tern og kommes i omeletten, som omkranses med de fedeste blade. Smeltet smør ved siden af.

## Omelet med snegle

Der findes efterhånden en stor dansk produktion af henkogte, klar-til-brug vingeressnegle. De er fuldt ud færdige med at spise. Lun dem i lidt vand sammen med salt og kom dem på en pande med serv-

ringen overhældes med lidt smeltet hvidløgs-smør og drysses med persille.

## Omelet med ost

De tørre, faste oste er bedst – gå efter Gruyere, Comté, Cantal eller Emmentaler, Cheddar, Gouda, Samsø. Beregn en håndfuld revet ost pr. 2 æg og vær forsigtig med saltet.

## Omelet med svampe og persille

Svampene skal være ristet i smør og drysset med persille på panden, umiddelbart inden de er færdige.

## Omelet med spinat

Brug en god, smørdampet spinat, som er dryppet godt af og hakket groft. Gnid panden, som omeletten skal steges på, med et overskåret hvidløgsfed.

## Omelet med asparges

Brug kun hovederne – de skal være sprødmørnede i smør. Kom aspargeshovederne inden i omeletten og hæld ristestørret over.

## Omelet med krabbe

Kog en krabbe i court-bouillon eller blot i vand med dild. Den skal have 15-18 minutters kogetid og køler herefter af i vandet. Pil alt kødet af den og brug det som fyld i en omelet, hvor æggene evt. er rørt med et par dråber Tabasco. Pynt

med dild. Alle andre skaldyr egner sig også godt som omeletfyld, og det er en strålende anledning til lange og lykkelige eksperimenter med kombinationer af æg, skaldyr og chili.

## Omelet med løg

Løgene ristes i smør under konstant omflytning på panden, så de bliver gyldne uden at branke. Smager forunderligt godt med en muskelstærk Rhone-vin som f.eks. Gigondas.

## Omelet med fuglelever

Skalotteløg og svampe saute-res, og fugleleverne sættes til. Du kan købe både ande- og hønselever på frost, og begge dele er fortrinligt. Rens leveren for alt ureelt og skær dem ud i passende små bidder. Hæld lidt kødglace og/eller Madeira ved og kog ind. Smag til med salt og peber.

## Souffleret omelet

Alle ovennævnte opskrifter kan tilberedes som souffleret omelet, således: Æggeblommerrøres med salt, peber og 2 spiseskefulde flødebechamel. Ingrediensen vendes i, efterfulgt af de stiftpiskede æggeghvider. Omeletten bages i ovn, helst i portions-skåle.

Og husk nu, at omeletten som alle gode ting skal være ganske let fugtig indvendig.

paradoks@information.dk

## Højt skum

# Åndrige øl fra landet uden identitet

Belgiens nationale identitet er et mysterium, der balancerer på en afgrund. Dets væsentligste bidrag til civilisationen er pommes frites, tegneserier og – noget af verdens mest særprægede øl

af Niels Ivar Larsen

Jeg har registreret, at man opfatter det tyske Weissbier som synonym for alt hvedeøl. Det er misvisende. Man kan ikke sætte identitet mellem Weissbier og hvedeøl. Weissbier – eller rettere Weizenbier – er hvedeøl fra Bayern, og den bør ej forveksles med de helt anderledes bryggede hvedeøl, der stammer fra Belgien. Witbier eller bière blanche kalder man sorten i det særlige lille tegneserieland, som en Henrik Stangerup-romanfigur engang betegnede som »den bunke lort, der ligger klemt inde mellem Holland og Frankrig«.

Belgiens nationalidentitet er et mysterium, der vakler på kanten af en afgrund, og nok forbitrer sprogstrid og regional ulighed samlivet blandt belgiere, men der findes dog et forsonende, forenende element i den skrøbelige nationskonstruktion: Intet andet sted brygger man så særprægede, mangeartede og interessante øl – ja, det skulle da lige være i Danmark, men det er altså belgiere, der leverer urtyperne og inspirationen.

## Malt og malt

Fra Oostende til Liège, fra det flade Handeren til Ardennes skovklædte bakkedrag, dyrker man øllen som helligdom. Skont man kan have den oplevelse i, at der er gejst eller helligånd i disse flasker betyder wit dog ikke vid eller åndrighed, men hvede. Det særlige ved de belgiske hvedeøl er nu, at der ved witbier anvendes en stor andel umaltet hvede, mens der til weizenbier anvendes hvedemalt, dvs. maltet og dermed varmebehandlet hvede. Det vanskeliggør brygningen, da umaltet hvede gør mæskens ualmindelig tyktflydende. De belgiske bryggeres sindrige metoder til at omgå denne problematik, vil det føre for vidt at redegøre for her, men lad os glædes over, at vi her-tillands har en Anders Kismeyer, der har luret dem kunsten af.

På Norrebro Bryghus har man i en årrække serveret

den mest belgiske af de danske hvedeøl, *Stuykman Wit*. Den gode nyhed er, at den snart kan fås i økologisk flaskeafpakning. Vi har her at gøre med en tørstslucker af Guds nåde, der snildt kan måle sig med de belgiske forlæg, om end duften forekommer stærkere krydret. Dette skyldes utvivlsomt en gammelds tilsætning af de traditionelle korianderfrø og pomerans, der følger sig til de obligate nelliketoner fra den belgiske hvedeølsgær. I smagsbilledet er syrlighed og sødme i god balance. Skumhovedet er hvidt og langvarigt, farven er lysegul til det mælkehvide. Mange vil finde en så grumset og ufiltreret øl uskon på skue. Men, I guider, hvor er den god at balle på en solvarm forårsdag.

## Favoritterne

Jeg indlemmer den gerne blandt mine yndlingswits, som er følgende: Den elegante *Hoegaarden*, den klassiske *Blanche de Namur*, den markante *Blanche des Hommelles* fra bryggeriet Abbaye des Rocs. Hoegaarden kan De købe i Brugsen, *Namur* udskænkes på mit favoritværsthus, Ørsted på Nørre Farimagsgade, mens *Hommellets* forhandles i Barleywine i Læderstræde.

Og nu til noget helt andet: Danmarks nationalpilsner er heller ikke uefne tørstslukkere. De foreligger nu begge i en Lite-udgave med 30 procent færre kalorier og en minimal reduceret alkoholstyrke. Jeg vil gerne komplimentere for, at det er lykkedes at skabe en mindre bodegamuskeletpanderende version af de to uopsplidelige klassikere, uden at det er gået nævneværdigt ud over smagen. På disse præmisser lykkes disse produkter, og derfor vil jeg undtagelsesvis give konsumøl en høj karakter.

nil@information.dk

\*\*\*\*\* Norrebro bryghus: *Stuykman Wit*, 60 cl, 5,2 pct., 45 kr. i Superbest

\*\*\*\*\* Brasserie du Bocq: *Blanche de Namur*, 4,5 pct.

\*\*\*\*\* Brasserie de l'Abbaye des Rocs: 6,0 pct. *Blanche des Hommelles*

\*\*\*\*\* Hoegaarden, 4,9 pct

\*\*\*\*\* Carlsberg og Tuborg Lite: 4,1 pct.