

sæson

JORDSKOKKER I SÆSON FRA SEPTEMBER TIL APRIL



EN HILSEN FRA MARKEN

Jordskokker dyrkes som kartofler. De er utrolig taknemmelige at dyrke og eminent gode til at formere sig. Planten, der er i familie med solsikken, bliver hurtigt 2 meter høj og blomstrer meget flot - nogle blå, nogle hvidt, nogle gult.

SORTSFORSKELLE

Rå jordskokker er sprøde, nøddeagtigt søde og en anelse metalliske i smagen. Kogte er de milde, søde og med noter, som minder om skovbund og artiskok, uden at de er direkte beslægtet med sidstnævnte. Den søde smag stammer fra sukkerstoffet inulin, som snyder ens smagsløg til at tro, at alt det man spiser og drikker efterfølgende også smager sødt. Inulin er også årsagen til, at mange får luft i maven når de spiser jordskokker, fordi sukkerstoffet ikke kan omdannes i kroppen.

Gourmet Roots-projektet, der er støttet af Fødevareministeriet, har vist, at sorterne har helt forskellige egenskaber. Fx har sorten Draga aroma og smag af hasselnød og ærter og en melet konsistens, når den koges, som gør den særligt god til supper og puréer. Sorten Mari har til gengæld knapt så meget nøddesmag, er kogefast og ekstra sprød i rå tilstand, hvilket gør den velegnet til salater. Prøv dig frem med forskellige sorter - forhør dig hos din grøntgrossist - og opdag hvilken sort du bedst kan lide at arbejde med.

JORDSKOKKER PÅ TALLERKENEN

Skur dem godt med en børste i stedet for at skrælle dem - en skræller flytter hurtigt op til 30% spiselig jordskok til skraldespanden, et spild som let kan undgås.

Giv jordskokker kontrastsmag med særligt sur og bitter tilsmagning. Citronsaft og -skal er gode følgesvende og hindrer samtidig brunfarvning af de rå jordskokker i salatskålen.

Overhæld jordskokken med en varm syltelage, fx hyldeblomstsaft og lagereddike. Det er et godt tilbehør til pålægsfadet.

Kog jordskokken med i kartoffelmosen, bag dem langsomt til de nærmest karamelliserer og server dem til kødretter og i lune salater med urt.

Er jordskokken blevet træt og blød, kan du gøre den sprød igen med iskold iblødlægning i vand.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER PÅ BUTTERDEJ MED GRØN PORRE-MAYONNAISE



10 personer

1,5 kg jordskokker, vaskede og med skræl
20 g rapsolie
3 g salt
2 g friskkværnet sort peber
400 g butterdej, udrullet i ca. 0,5 cm tykkelse
20 g æg, sammenpisket til pensling
50 g porretop, det mørkegrønne

1,5 dl smagsneutral olie
½ æg
10 g sennep
10 g eddike
3 g salt
2 g friskkværnet sort peber
300 g pålægsrester, skåret i små tern, fx spegepølse eller hamburgerryg

Vend de rensede jordskokker med olie, salt og peber og bag i ovnen ved 120 grader i 2-3 timer, til jordskokkerne er møre og skallen næsten karamelliseret. Del jordskokkerne i halve inden servering hvis de er meget store.

Skær butterdejen i lange baner på 10x30 cm. Pensl med lidt æg og bag butterdejen sprød og lysebrun ved 190 grader i ca. 20 minutter til den er gennembagt.

Kom porretop og olie i en blender og blend det i flere minutter til det er en helt glat masse. Kom olien igennem en sigte, så de groveste porretråde sigtes fra. Den grønne olie kan laves flere dage i forvejen og holder sig godt på frost.

Kom æg, sennep, eddike og salt i en foodprocessor. Kør det hele ved høj hastighed og tilsæt den grønne porreolie i en tynd stråle til mayonnaisen har en god, tyk konsistens. Smag til med friskkværnet peber.

Steg pålægsresterne på en pande eller i ovnen til fedtet er smeltet fra og kødet er sprødt og brunt. Hæld det i en sigte for at fjerne overskydende fedt og læg det evt. på fedtsugende papir.

Anret butterdejen på et langt spækbræt eller fad. Top op med de hele lune jordskokker. Pres dem lidt ned i butterdejen, så overfladen knækker let og jordskokkerne ligger fast. Top op med klatter af den grønne mayo, sprødt kød og til sidst fintsnittet porretop eller andet grønt pynt.

Server straks med en god kniv og en kagespade på fadet.