

## Yorkshire pudding ala Jamie Oliver

Efter at have set Jamie Oliver på youtube trylle disse fantastiske Yorkshire puddings frem, måtte vi lige afprøve opskriften – de blev super-gode og er langt mere imponerende end almindeligt kuvert-flute.

I England serverer de Yorkshire pudding til deres «Sunday Roast» og overhælder dem i sovs.

-----  
4 æg

200 gram mælk

200 gram hvedemel

Lidt salt

Solsikke olie

Æggene piskes med et piskeris i en stor margreteskål, og mælken piskes i. Hvedemelet sigtes og piskes i blandingen, pisk til der ikke er nogen klumper i dejen. Tilsæt salt. Så er din dej klar.

En muffin form fyldes med 1 cm olie i hvert rum, og opvarmes i 15 min i en 190 grader varm ovn.

Tag formen ud af ovnen og hæld dej i hvert rum. Pas på at du ikke spilder mellem hvert rum – brug evt en ske – dejen begynder allerede at syde i olien.

Stil formen tilbage i ovnen og bag i 20-25 minutter – du må ikke åbne ovnen, men kig gerne gennem ovndøren og se hvordan de hæver, fantastisk syn!

Til "Sunday roast" skal der selvfølgelig serveres rødvin.

Konvent Cellarius Merlot Eichenfass

Flot Merlot karminrød med lyse refleksioner i glasset. Duft af vilde kirsebær, parret med urtenoter, et strejf af peber og chokolade. Smagen er frugtlig kombineret med en let chokoladenote, omgivet af en livlig syre. Voluminøs lang finish. Lageret på egetræsfad.





[www.vinogmad.dk](http://www.vinogmad.dk)

