

Gravad okse

Ca. 400 g. krondyr kølle, ½ dl. olie.

Ca. i dl. brun farin, ca. 30 g. salt.

1 dl. mørk portvin, 1 stjerneanis, 4 stk. nelliker, 5 stk. enebær.

Oksen skæres ud så det ikke er så stort et stykke, på den lange led. Herefter gnides det med salt og brun farin. Kom det i en beholder med portvin og olie, samt alle krydderierne. Kom låg på. Vend og drej det jævnlige og server det tidligst om 12-14 timer ;-) har snydt lidt hjemmefra og taget lidt med.

Knækbrød

1 dl havregryn, 1 dl sesamfrø, 1 dl hørfrø, 1 dl solsikkekerner, 1 dl græskarkerner

3½ dl hvedemel, 1 tsk. bagepulver, 2 tsk. salt, 2 dl vand, 1¼ dl olie

Tænd ovnen på 200° C. Bland alle de tørre ingredienser sammen. Gem evt. lidt af nogle eller alle frøene og kernerne til at drysse på. Tilsæt de våde ingredienser, og ælt, eller rør det hele til en ensartet, let klistret dej. Del dejen i to lige store stykker. Rul hver del tyndt ud mellem to stykker bagepapir. Den skal rulles ud, så den nogenlunde passer til en almindelig størrelse bageplade. Læg den udrullede dej med bagepapir over på bagepladen, og fjern det øverste stykke bagepapir. Skær dejen ud i rektangler, kvadrater, trekantede, eller hvad du nu måtte ønske med en skarp kniv eller med en pizzaskærer. Sæt knækbrødene i ovnen i ca. 15-20 minutter, til de er gennembagte.

Blomme/appelsin/chili chutney

½ kg blommer, 1 appelsin, 200 gr honning, ½ dl rødvinseddike

40 gr ingefær, ¼ chili efter smag

½ spsk. salt, Evt. rørsukker eller mere honning til at justere sødmen med

Skyl blommerne, halvér og udsten dem og skær dem i mindre stykker

Vask appelsinerne og riv skallen fint – gem den til senere. Pres saften af appelsinerne.

Skræl ingefæren og hak den fint sammen med chilien.

Alle ingredienserne, på nær appelsinskal, bringes i kog i en gryde, hvor det simrer til blommerne er møre og chutneyen har en passende konsistens. Undervejs smages evt. til med rørsukker/mere honning hvis du synes at det skal være sødere (kommer an på hvor syrlige blommerne er samt din smag).

Skum urenheder af undervejs og rør jævnlige i massen, især mod slutningen. Når chutneyen er ved at være færdig tilsættes den revne appelsinskal og det hele gives et sidste opkog. Køles inden servering.

Parmesan mayo

50 g parmesan, 2 æggeblommer

1 spsk citronsaft, lidt finthakket rosmarin

LAV EVT. SAMMEN FLERE GRUPPER

2 ansjosfileter, 2-2,5 dl olivenolie

Blend parmesan med æggeblommer, citronsaft, ansjoser og rosmarin. Hæld olien i en tynd stråle, imens du blender på livet løs. Mayoer bliver tykkere og tykkere, og når du synes, du har opnået en passende konsistens, stopper du, smager til med citron (salt er sjældent nødvendigt)

Grønkåls salat

1 håndfuld skyllet rød mizuna, 1 dl. hakket grønkål, ½ dl. valnødder.

1 spsk. god olivenolie, lidt flagesalt.

Rist valnødderne og hak dem fint, inden de blandes med salat, grønkål og vendes med oliven olien.

Braiseret svinekæber

10-12 afpudsede svinekæber/kæbeklumper, ca. 1 kg
15 g smør, 1/8 selleri, 1 gulerod, 1 løg, 1 tomat
½ l mørk øl, 1 spsk. hvedemel

Dup kæbeklumperne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.

Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider, 3-4 minutter i alt.

Brun selleri, gulerod og løg i grove tern. Tilsæt tomaten skåret i kvarte, de brunede kæbeklumper og øl suppleret med vand til det dækker. Skru ned til svag varme og kog under låg i 1¼-1½ time til kødet er mørt. Tag kødet op. Kog væsken ind til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen. Smag den til med salt og peber og jævn den evt. med en meljævning.

Karamelliseret kartoffel/sellerimos

750 g kartofler, ¼ selleri ca. 250 g
2 dl letmælk, 25 g smør
75 g rørsukker, 3/4 dl piskefløde, 1 nip havsalt

Smelt sukkeret i en tykbundet gryde under middellav varme – rør gerne i det med jævne mellemrum og hav lidt tålmodighed, det kan godt tage lidt tid.

Så snart alt sukkeret er smeltet, røres fløden i langsomt i, mens karamellen koges op.

Til sidst røres en smule god havsalt.

Kog kartofler og selleri møre. Hæld vandet fra. Mos kartofler og selleri, fx i en purépresser.

Varm mælken i gryden. Tilsæt mos og smør. Smag mosen til med salt og peber og karamellen.

Saltbagt pichonæble

4 stk. pichon æbler, godt med salt.

Bred ½ cm. saltlag ud i bunden af et lille fad. Kom æblerne på og bag dem i ca. 5 min. ved 190 grader.

Lad dem trække i ca. 5 min inden servering.

Råmarineret rødløg

3 rødløg, 2 spsk. rødvinseddike
4 spsk. olie, 1 spsk. honning
Saft og skal fra en citron
½ håndfuld frisk timian
1 tsk. salt og lidt friskkværnet peber

Skær løgene i skiver, bland alle ingredienserne til marinaden og hæld dem over løgene

Lad løgene trække i 5-10 minutter og de er klar til servering