

Cremet muslingesuppe

½ kg blåmuslinger, 1 gulerod.
 1 lille løg, 2 stk. forårsløg, 1 fed hvidløg.
 2 stænger dild, 2 dl. hvidvin, 2 dl. vand, 2 dl. fløde.
 ½ tsk. chili, 1 tsk. dijon sennep, salt og peber.

Skyl muslingerne og fjern skægget, der kan sidde ved åbningen på muslingerne. Kasser de muslinger, der ikke lukker sig, når de bankes mod et bord eller kanten af en vask. Skær grøntsagerne i grove tern, og det sautes i en gryde. Når grøntsagerne er glasklare hældes muslingerne i gryden samme med hvidvinen. Lad det koge uden låg i ca. 1 minut til alkoholen er fordampet. Læg dernæst låg på gryden og lad det koge i 4 minutter eller til muslingerne har åbnet sig med vand.

Fisk muslingerne op af gryden og pil dem ud af skallerne, på nær en eller to til hver tallerken. Stil dem i køleskabet.

Tilsæt dild sammen med chili til kogelagen, som varmes op ved middel varme. Tilsæt fløden som varmes op.

Muslingerne ryges let i ca. 1-1½ min, inden servering.

Dampede urter

1 gulerod, 1 porre (det hvide), ¼ selleri
 1 spsk. honning, 1 spsk. hakket persille, 25. g. smør.

Urterne ordnes og skæres i julienne (fine strimler). Smør smeltes og urterne dampes under låg deri med honning, en my salt og vendes med persille lige inden servering.

Ciabattabrød

150 g durummel, 350 g hvedemel, 1 spsk. olivenolie
 1 spsk. salt, 2,5 dl lunken vand, 13 g gær

Gæren udrøres i det lunkne vand. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt igennem i 5 minutter. Dejen skal blive blød og smidig. Den må ikke blive for fast. Dejen deles i 2 stykker.

Drys mel ud på bordet og rul dejen ud til 2 lange pølser som lægges på en bageplade beklædt med bagepapir. Dæk til med et klæde og lad dem hæve i 1 times tid.

Forvarm ovnen til 250 grader og stil ciabatta flutes ind nederst i ovnen. Skru med det samme ned til 220 grader og bag dem i 15 – 20.

Alioli

3 fed hvidløg, 1 tsk. sennep, 2 æggeblommer
 Ca. 250 ml. olivenolie, lidt citronsaft, salt og peber.

På en morter knuses hvidløg med sennep og æggeblomme. Tilsæt lidt ad olien ad gangen indtil det er tykt som en mayo og smag det til med saften fra citron, salt og peber.

Torskerulle.

1 torskefilet rimmet (har stået et døgn med salt og klæde)
1 stk. porre (det grønne). 1 spsk. tørret dild.

Torsken flækkes på det lange led i ca. 6 stykker. Porre toppen brændes helt sort og knuses. Bland det med tørret dild. Torsken rulles i asken og stables på 2 store stykker film som rulles stramt og snøres i begge ender.

Herefter koges det i ca. 30 min og køles (helst i 24 timer) men så længe vi kan og måske den første time på frost er en god ide.

Pommes gaufrette

2 bagekartofler
Olie til fritering.

Kartoflen køres på et mandolinjern med en drejning på 90 grader hver gang. (gitter fritter☺)
Koges sprøde i 140 grader varmt olie til de er gyldne og sprøde og lidt salt kommes på.

Rødbede/græskar chutney

1½ dl. mørk balsamico, 1 tsk. knust fennikelfrø
½ hokkaido, ½ rød chili
Peber, salt, 1 rødbeder
1 lille knold, reven ingefær, evt. Honning
1 tsk. knust korianderfrø, 150 g brun farin

Flæk hokkaido og skrab kernerne ud. Skær skrællen af og skær græskar i små tern. Skræl rødbeder og skær i små tern. Læg de to slags grøntsag i hver sin gryde, fordel balsamico og sukker over, kom rensede chili skåret i små stykker samt knuste krydderier og ingefær ved og lad det koge, til græskar og rødbeder er helt møre. Køl af. Bland de to dele sammen i en skål og smag til med salt og peber og evt. lidt mere eddike og honning. Du kan selv regulere smagen, så din chutney bliver lige tilpas sweet and sour.

Peberrodsfløde med dildolie

2 cm. peberrod, 1 dl. fløde
1 dl. billig olie, ½ pt. dild

Riv peberroden på et fint rivejern, og kom det i fløden. Rør lidt rundt i det og stil det overdækket i køleskabet i så lang tid som muligt.

Sigt fløden, og smid peberroden ud. Hold fløden kold til servering.

Pluk dilden, og gem stilkene til noget andet. Kom dildbladene i en blender. Hæld den varme olie (65 grader) over dilden, og blend i 7 min. Sigt olien igennem en stofble eller et kaffefilter. Kom direkte på køl imens olien løber igennem, og lad stå til dagen efter.