

25-10-13

Havtaskelever terrin

Ca. 250 g. lever, ca. ½ dl. fed hvidvin.

Salt, peber.

Rens og orden leveren. Salt det godt og stænk det med hvidvin. Stil det på køl i ca. 1 time.

Varm en ovn op til ca. 150 grader. Kom leveren i en passende form (hvor det presses i) stil det i ovnen sammen med en skål vand (det skal dampe let) i ca. 30 - 45 min(afhængig af størrelsen på formen). Stilles på køl og serveres i skiver, koldt.

Stegt havtaskelever

Ca. 100 g. lever, salt, peber, mel.

Leveren skæres i 4 lige store stykker, krydres med salt og peber med det samme. Vendes i mel lige inden stegning på en varm pande med olie, hvor det lige kysser panden på hver side og serveres straks.

Hyben Beurre Rouge med sort hvidløg & lime

250 g smør

1 stk. løg, 100 g. hybenskaller, limeblade

2 dl rødvin, ½ dl rødvinseddike

Salt, peber og 2 fed sort hvidløg

Hak skalotteløget ganske fint og kom det i en lille gryde med hvidvin, eddike, limeblade og hybenskaller. Lad det koge ind til der er ca. ½ dl tilbage. Si skalotteløg og hyben fra.

Bring den reducerede væske i kog og tilsæt så det kolde smør lidt af gangen sammen med det sorte hvidløg, mens der piskes kraftigt. Når al smørret er brugt op, bringes saucen næsten op til kogepunktet under stadig piskning, hvorefter den trækkes fra varmen, smages til med salt og peber og serveres omgående.

Krydderurtesalat

Amaratht, fennikelskud, rød melde, portulak, rødkålsskud, issalat, vild senneps blomst, syre blomster, tallerkensmækker, engsyre

Tang.

Alle disse urter blandes sammen med tang som er skyllet i ca. 5 min med koldt vand. Serveres som en salat til leveren.

Salturt pesto

2 dl. groft hakket salturt, 1 dl. revet parmesan ost.
1 dl. rasp, 2 fed hvidløg, ca. 2½ dl. neutral olie.

Alle ingredienserne blandes og blendes fint til en lys pesto som smøres på kødet ved servering som en marinade.

Kalvenyretapper

Ca. 600 g. kalvenyretapper, olie, salt, peber.

Kødet brunes godt af på en pande og bages til en kernetemperatur på 54 i ovnen.

Grillet asparges broccoli

Ca. 4-5 stk. pr. person.

De ordnes og grilles på en tør pande til de begynder at tage farve.

Tomat sauce med okra

2 spsk. olivenolie, 2 løg, 4 fed hvidløg
2 stk. okra, 1 dåse hakkede tomater
3 spsk. appelsinsaft, 1 tsk. sukker
½ dl. hakket persille, salt og peber.

Lun løg og hvidløg i olien og kom stykker af okraen i og lad det koge lidt sammen. Kom tomater, appelsinjuice og sukker på og kog det tyk. Smag med salt og peber og inden servering vendes det hakkede persille i.

Hvid gulerodspure

3 stk. hvide gulerødder.
Mælk, ½ citron, smør, salt og hvid peber.

Guleroden skrælles og koges mør i mælk. Blendes med evt. lidt af mælken og saften fra citron, samt salt, peber og 25 g. smør. Sigtes og serveres lun.

Friteret palmekål

2 – 3 stænger palmekål
Fritureolien som er blevet brugt til Taro-chips kan genbruges her.

Tager 5 sekunder i en varm friture. Drysses med salt når de kommer op.

Kartoffelmazerin

125 g kogt kold bagekartoffel
125 g sukker
125 g Blødt smør
2 stk. æg
50 g hvedemel

Kog bage kartofle, køl den og passere den

Pisk smør og sukker lyst og luftigt og pisk marcipanen i. Sigt melet i. Tilsæt æggene et ad gangen. Pisk massen sammen, men overpisk ikke. Den skal bare lige være samlet.

Fyld dejen i en dyb, smurt form. Bag den ved 180 grader (ikke varmluft) i 45-50 minutter, eller til kagen er gennembagt.

Tarorods chips

1/4 taro rod.
Olie til stegning, florsukker til sødning

Roden vaskes, skrubbes og skæres på et mandolinjern til chips.

Udblødes i ca. 30 min i koldt vand. Friteres i varm olie og sødes med sigtet florsukker over.

Skyr creme

150 g skyr
2 spsk. koncentreret hyldeblomstsaft
2 spsk. flormermelis

Alt røres godt sammen

Går det helt galt, så bestiller jeg pizza 😊