

Krabbekugler

1 pakke krabbekød a 380 g, 1 gulerod, Ca. 5 cm porre.
2 spsk. creme fraiche 38, 1 spsk. grov sennep, saften fra 1 skive citron
Salt og peber, æg, mel rasp til panering

Krabbekødet presses godt for saft. Cremefraiche, sennep, citron saft røres sammen og smages til med salt og peber. Form det som en kugle på ca. 50 g. og stil det på frost i ca. 1 time. Tag kuglen ud og paner det i først mel, så æg og til sidst rasp. Kom kuglen tilbage på frost i ca. 1 time inden den friteres i ca. 6 min ved 160 g varm friture.

Sesam mayo

¼ l. kaffefløde 9-13%, Saften af ½ citron, 1/2 dl. sesam olie, alm olie for resten.
Salt og peber, sesamfrø

Kaffefløden blendes godt med saften af citron. Tilsæt stille og roligt sesam olien mens der stadig blendes. Tilsæt alm. olie for resten indtil en mayo konsistens er opnået. Smag til med salt og peber. Rist mørke + lyse sesam til at drysse over mayoen ved servering.

Soltørret tomatbrød

¼ l. kærnemælk, ¼ l. vand
½ pk. gær, 1 tsk. Salt, 1 dl. hakket soltørret tomater
2 spsk. olie.
Mel indtil konsistensen er blød og smidig (spørg mig)

Lun vandet til ca. 30 g. rør gæret ud heri og kom kærnemælken og salt i.
Hak tomaterne og tilsæt dem med olien og lidt mel ad gangen indtil dejen er blød og smidig.
Lad den hæve i ca. 20 min lunt. Slå brødet op til 3 flutes (viser gerne hvordan) og kom dem på en bageplade med smurt papir.
Lad dejen hæve indtil 45 min før vi skal spise. Bag brødet i ca. 30 min ved 180 grader og lad det hvile i ca. 15 min inden der skæres i det.

Fennikelsalat

1 stk. fennikel, saften af 1 lime
2 kviste dild, lidt oliven olie, salt og peber.

Snit fennikel fint, evt. på mandolinjern. Marinere det med saften af lime, oliven olie, salt og peber og dræn det for væden inden servering. Vend det med dild lige ved servering.

Rugbrødscrumble

2 skiver rugbrød - gerne lidt lidt halvtørt, 2 tsk. sukker, 2 tsk. brun farin, 25 g smør

Smuldr rugbrødet. Smelt sukker og farin på en pande. Når sukkeret er smeltet, tilsættes rugbrødet. Skru ned for varmen og rør godt rundt i panden. Når det har taget farve, og bliver gyldent, hældes rugbrødet ud på et stykke bagepapir og køler af. Når rugbrødet er kølet helt af, og det er sprødt, kan du finthakke det med en kniv. Serveres ved stue temperatur.

Lun kartoffelsalat

150 g kartofler, 1 røde peberfrugter, ½ squash
2 gulerødder, 1 rødløg, 1 lille håndfuld babyspinat
½ potte. frisk oregano
2 spsk. olivenolie
salt og peber

Tænd ovnen på 200°. Skræl kartoflerne, kog dem næsten møre, og skær dem i både. Rens peberfrugterne, og skyl squashen. Skær peberfrugter og squash i store stykker. Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver. Pil løget, og skær det i både. Vend grøntsagerne sammen med oregano, olie, salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir, og steg dem i ovnen i 20-25 minutter, inden servering blandes det med skyllet baby spinat.

Citronmarineret lyssej

500 g lyssej
skal af 1 citron, 1 spsk. peber
2 spsk. olie, 1 spsk. smør til stegning

Fisken skæres i 4 lige store stykker. Olie, salt, peber og skal af citron blandes sammen og fisken "marineres" heri. Steges på en varm pande med lidt mere olie og smør. Ca. 3 min på hver side.

Æble beurre blanc

250 g. smør, 2 stk. skalotteløg, 1 stk. æbler
2 dl. hvidvin, 0,5 dl hvidvinseddike
Lidt salt, lidt peber 1 st. æble

Hak skalotteløgene og æblet med skræl men uden kernehus ganske fint og kom det i en lille gryde med hvidvin og eddike. Lad det koge ind til der er ca. ½ dl tilbage. Si skalotteløgene/æbler fra. Bring den reducerede væske i kog og tilsæt så det kolde smør lidt af gangen, 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 med finthakket æble.

Glaseret serano

5 skiver serano, 1 rødt æble
2 spsk. sirup

Bag seranoen sprød i ovnen ved 180 grader i ca. 10-12 min. køl den af og sørg for den er helt sprød. Kom sirup og fine æbletern på en varm pande og kom seranoen på og lad siruppen koge helt ind på skinken. Serveres som "pynt"