

8/9-2016

"Makrelsalat"

Tomatsalsa

3 tomater, hakkede
½ rødløg, hakket
½ chilipeber, kerner fjernet og hakket
1 – 2 hvidløgsfed, hakket
saften af 1 lime
1 – 2 spsk olivenolie, 2 spsk hakket koriander
salt og peber, ½ tsk sukker

Bland alle ingredienserne og smag til med eventuelt ekstra salt, peber, chili, sukker eller limejuice. Lad salsaen trække lidt inden servering.

"Rug"brød

50 g gær, 2 tsk. Sukker, 2 tsk. salt
3 dl mælk, 3 dl vand, 50 g smeltet margarine
3-4 gulerødder- revne, 1 håndfuld græskarkerner
ca. 600 g rugmel, ca. 600 g hvedemel

Smelt margarinen og hæld væsken i, lad det blive lunt. Smuldr gæren i en skål og tilsæt sukker. Når væske og margarine er lunt, hældes det i skålen og gæren opløses. Tilsæt salt, revne gulerødder, græskarkerner og melet – hold lidt tilbage. Hæld dejen ud på bordet og ælt det godt igennem – det kan være at der skal bruges mere eller mindre mel end der står i opskriften, mængden varierer! Ælt til dejen er smidig og glat, men stadig hænger lidt i fingrene. Kom dejen tilbage i skålen og lad den hæve et lunt sted – tildækket i ½ time. Slå dejen ned, del den i 2 og form til brød. Sæt på bageplade, dæk til og lad dem hæve igen i ½ time. Forvarm ovnen til 225 grader (almindelig varme). Snit brødene med en kniv og pensl dem med lidt vand eller mælk. Bages på nederste rille i ca. 30-40 minutter

Pebermayo

1 dl. Kaffefløde, ¼ citron, ca. 2 dl. olie
Salt, peber, 1 spsk. madagaskerpeber.

Blend fløden med citronsaften og tilsæt olien lidt ad gangen i en tynd stråle indtil ønskede konsistens. Blend madagasker peberne med til sidst og smag til med salt og peber.

Makrel

2 makrel, olie, salt og peber.

Makrellen skæres fri fra skrog og skæres fint til så der er 2 stykker pr. person.

Varm panden godt inden servering med olie og steg den sprød på skindsiden først, vend den og giv den 10 sekunder på kød siden. Tages fra varmen og serveres straks.

Grillet agurk

½ agurk, salt, røget paprika

Skær lidt tykke skiver af agurken, ca. 2 pr person. Drys dem med salt og paprika og grill dem i ca. 1 min på hver side på en grillpande og server dem kolde.

Havkat – pasta – svampe/majs – hvidvinscreme - serano

Pasta

400 g. durum, 100 g. hvedemel
4 æg, ¼ dl. mælk, ¼ dl. jordnøddolie

Blandes godt og hviler i ca. 1½ time inden det køres på en pastamaskine, hvor det først køres flad (7-5-3-1) og til sidst laves der båndpasta. (INGEN MUSKATNØDDER, tak ;-) husk masser af durum mel.

Syltede majs & svampe

1 dl. eddike, 1 dl. olie, 5 spsk. Sukker
2 stk. majscolber, 1 håndfuld kantareller, lidt frisk timian.

Kog eddike op med sukker og køl det ned, kom olie, timian og majscolber i. lad det trække lidt.
Rist kantarellerne på en varm men tør pande og kom dem i syltningen.
Lad det trække i ca. 1 time inden det drænes. (vendes med pastaen ved servering)

Hvidvinscreme med purløg

½ l. hvidvin, 1 dl. fløde
1 skive citron, salt, peber, ½ dl. hakket purløg. 2 stk. skalotteløg

Hvidvinen reduceres til det halve og fløden tilsættes og det reduceres ved svag varme til ønsket konsistens.
Smag til med hakket purløg, finthakket skalotteløg, salt, peber og citronsaft.

Bagt havkat og bagte tomater

1 stk. hel havkat, smør, salt og peber
1 klase cherrytomater, 1 spsk. honning, olie, salt og peber.

Skyl forsigtigt tomaterne, så de ikke falder af stilken. Klip små klaser med 3-4 tomater og dryp dem med olie rørt sammen med honning, salt og peber. Bag dem i en 125 grader varm ovn i ca. 45 min. til tomaterne er gyldne og runkne i skindet (kan gøres i forvejen).

Skær fileten ud i pæne portionsstykker, pensl dem på alle sider med smør og krydr med salt og peber. Læg dem i et ovnfast fad og bag dem i en 200 grader varm ovn i 12-15 min. til de netop er møre.

Glaseret serano i ahorn sirup med æble,

4 skiver serano, 2 spsk. ahornsirup, 1 æble.

Bag seranoen sprød i ovnen og knæk den i grove stykker.
Lun ahornsirup op og kom seranoen på, vend det godt med ultra fint hakket æbler.