

8/12-16
jmw.

Stegte sild

2 stk. sild, 1 spsk. dijon sennep
Frisk timian, salt, peber, rugmel
Smør/olie
3 dl vand, 3 dl eddike
250 gram brun farin, 4 laurbærblade
2 stk. stjerneanis, 10 rosa peberkorn
1 stang timian, 2 enebær, 2 løg i skiver

Start med at sætte din lage over. Alle ingredienser bringes i kog. Lad det småkoge i 3-5 minutter. Og lad det køle lidt ned.

Så ordnes silden ;-) og saltes i ca. 1 time gerne overdækket. Smøres med dijon sennep, drysses med hakket timian og vendes i rugmel inden de steges i smør/olie. Sildene kommes i lagen og hygger sig indtil vi skal spise

Rugbrød

20 g gær, 5 dl kærnemælk, 2 dl kogende vand
1 spsk. honning/maltsirup, 1 tsk. salt
2 dl skårne rugkerner, 1 dl solsikkekerner, 1 dl hørfrø
1/2 dl sesamfrø, 2 dl fuldkornshvedemel
Ca. 4,5 dl hvid hvedemel, Ca. 50 g blå birkes

Bland kogende vand og kærnemælk sammen, mærk efter om blandingen er lun, inden du opløser gæren heri.

Kom alle ingredienserne i, undtagen hvid hvedemel. Rør det godt sammen og tilsæt hvid hvedemel lidt efter lidt. Rør rigtig godt til du har en konsistens som tyk grød.

Dæk skålen til med et viskestykke og lad den hæve lunt 1 time.

Smør en brødform rigtig godt og drys den med birkes. Gem lidt til toppen.

Fordel dejen i formen og drys med birkes på toppen. Dæk brødet til og lad det hæve lunt i 1

Bag brødet ved 180 grader i ca. 1 time og 20 minutter.

Laksetatar

Ca. 150 g. rå laks, 150 g. røget laks.
1 spsk. grov sennep, saften ½ citron, 1 dl. Cremefraiche 38 % (helst)
1 spsk. Hakket rødløg, 1 spsk. Hakket purløg, peber.

Hak laksestykkerne helt fint og bland det med de øvrige ingredienser. Smages til med peber. Og serveres på lidt rugbrød.

Agurk/abrikos salat

½ agurk, 3 abrikoser, ½ løg, 1 cm. Chili
½ tsk. Sennepsfrø, knust, 1½ spsk. Hvid balsamico, 1½ dl. grøntsagsfond.

Skræl agurken og fjern indmaden, skæres ud i samme størrelser som løget og abrikoser.

Varmes til agurken er stadig sprød, kom fond, balsamico, chili og frø på og kog det til det er mørt.

Ølmarineret svinebryst i tomat

800 g -1 kg svinebryst i skiver, 1 dl mørk øl
½ dåse koncentreret tomatpuré, 3 spsk. dijonsennep
3 spsk brun farin, ½ lille rød chili (finthakket)
spsk frisk ingefær (revet), 2 spsk groft salt

Skær kødet ud i stykker. Bland alle ingredienserne til ølmarinaden og vend kødet heri. Lad det marinere i 1-1½ timer.

Læg kødet på sølvpapir i en bradepande og steg i ovnen i 1 time ved 175 grader. Skru ovnen op til 225 grader og steg videre i ca. 15 min., til kødet er mørt og gyldent.

Æbleflæsk

150 g bacon tern, 15 g smør
2 zittauerløg i både, 4 uskrællede æbler
1½ spsk friske timianblade
½ tsk sukker, 1 tsk groft salt
friskkværnet peber, 1 spsk vand

Fordel bacon på ovnens rist. Stil risten på en plade med bagepapir og steg bacon midt i ovnen til det er gyldnet og sprødt. Læg den stegte bacon på fedtsugende papir.

Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løgene i ca. 3 min. Tilsæt æbler, timian, sukker, salt og peber. Svits i yderligere ca. 2 min. Tilsæt vandet og steg ved svag varme og under låg i ca. 2 min. Kom bacon heri ved servering.

Risottokugler

150 g hakket skalotteløg
1 fed finthakket hvidløg
1/4 l hvidvin, ½ l vand, 50 g parmesan, 50 g smør
100 g friskhakket mozzarella, salt & peber
Mel, æg og rasp til panering

Hak løg og hvidløg, og klar dem i olie. Hæld risene ved. Hæld vin på, og rør, mens det koger ind. Vinen skal fordampe. Når den er det, hældes vand i gryden.

Det skal koges ind, mens man rører, indtil al væske er væk, og risene er bløde.

Temperaturen er ikke så vigtig, men jo højere varme, jo hurtigere går det, og jo mere skal man røre. Osten tilsættes sammen med smørret, og man rører det ud. Smag til med salt og peber.

Så skal massen køles ned. Den skal være helt kold, inden man kan gå i gang med at rulle massen til små kugler i golfbold-størrelse eller lidt mindre.

Risotto-kuglerne vendes i mel, æg og rasp. Så skal kuglerne frites i 180 grader varm olie, indtil de er færdige. Det tager ca. 3-5 minutter til de er gyldenbrune.