

Teriaky marineret & Grillede tun

1 dl soja sauce, 1 dl risvin. 2 spsk. flydende honning
 4 cm frisk ingefær (finthakket svarer det til ca. 4 spsk.)
 1 tsk. majsstivelse, 2 spsk. vand, 600 g. tun

Bring soja, risvin, honning og fintrevet ingefær i kog i en lille kasserolle.

Skru ned på lavt blus, og lad saucen simre i et par minutter. Si ingefæren fra, og hæld saucen tilbage i kasserollen. Pres ingefæren lidt i sigten så du får mest muligt styrke med.

Rør majsstivelsen ud i vandet, og hæld det i saucen. Lad det simre, indtil saucen har den ønskede konsistens – nogenlunde samme tykkelse som flydende honning.

Læg tunen i en frysepose, og tilsæt marinaden. Læg posen på køl, og lad tunen marinere nogle timer, før den skal tilberedes. Grill tunen lige før servering Opvarm en grillpande eller en almindelig pande, til den er glohed. Grill tunen i 1 minut på alle sider. Servere straks.

Nudelsalat

1 håndfuld østershatte, 1 håndfuld salat
 ½ pakke bønnespirer, 1 stk. rød peber, 1 stk. grøn peber, 2 stk. forårsløg
 1 håndfulde babyspinat, 200 g nudler
 1 tsk. hakket koriander, 1 spsk. hakket mynte, 1 spsk. cashewnødder

Kog nudlerne et par minutter, skyl dem over med koldt vand og lad dem dryppe/ køle af. Riv østershatte groft og rist dem på en tør pande. Køles ned efter. Hak salat, peber, forårsløg og babyspinat groft. Hak ligeledes koriander og mynte groft. Imens grøntsager og urter hakkes, bages cashew i ovnen i 5 minutter. Det hele blandes.

Dressing

½ stk. rød chili, 2 fed hvidløg, 1 smule ingefær, 2 stk. limefrugter (saften)
 2 spsk. soja, 1 spsk. sesamolje, 1 smule olivenolie

Hak chilier, lidt hvidløg og ingefær fint. Dernæst hældes limesaft, soja og sesamolje over. Til sidst tilsættes 2-3 gange så meget olivenolie som limesaft. Blandes med salaten og bønnespirer inden servering.

Naanbrød med parmesan og hvidløg

5 g gær, 1 dl vand, 1/2 tsk. citronpeber
 1/2 tsk. salt, 1 fed hvidløg, 10 g parmesan, 150 g hvedemel

Kom gær, vand, citronpeber og salt i en skål og rør godt rundt. Fjern skallen fra hvidløget og riv dette + parmesanen ned i dejen. Tilsæt melet og rør godt. Lad dejen stå i skålen og hæve ved stuetemperatur i 45 minutters tid. Del dejen i 5 og rul dem fladt ud, kom godt med olie på en pande og giv brødene et minuts tid eller to på hver side.

Ananas chutney

500 g frisk ananas i tern
 180 g lys rørsukker
 2 fed hvidløg lidt frisk ingefær, 1 tsk. sennepsfrø, 2 tsk. eddike

Lad alle ingredienserne til chutney simre ind til tyk konsistens og køl det ned. Smag til med salt og peber.

Chokolade Creme Brûlée

25 g. mørk chokolade, 50 g. sukker

70 g. pasteuriserede æggeblommer, 3 ¼ dl. piskefløde

Ca. 50 g hvidt sukker (til at karamellisere med)

Kom 4 skåle på frost. Rør sukker & æggeblommer godt sammen. Lun piskefløden i en gryde med chokoladen og opvarm den til 90 grader (brug et termometer).

Tilsæt den varme piskefløde lidt ad gangen op i æggeblandingen, mens der piskes, således at fløden legerer blommerne let. Hæld den lune æggeblanding tilbage i gryden og sæt den over middelvarme, mens der igen piskes konstant. Stop når legeringen er præcis 80 grader & tag gryden væk fra varmen. Lad legeringen afkøle ½ times tid ved stuetemperatur og tag derefter de frosne portions-skåle ud af fryseren.

Skum det øverste skum af, rør legeringen forsigtigt igennem og kom så legeringen op i små ildfaste, frosne skåle. Spred skålene ud på en bageplade så de står med afstand til hinanden. Bag dem i en 90 grader varm ovn i ca. 30 minutter - eller til cremen har sat sig - og giver efter ved let tryk. Afkøles helt i køleskab.

De iskolde crème brûlée drysses med et ultra tyndt, men jævnt lag sukker. Sukkeret karamelliseres hurtigt med en brænder.

Grøn æblekompot

2 stk. grønne æbler

50 g. rørsukker, 1 tsk. vanille essens

Saften fra ¼ citron

Skræl æblerne, skær dem i grove chunks og lun dem i en gryde med citronsaft, sukker og vanille essens. Mos det groft og køl det ned.

Brændt hvid chokolade

Ca. 100 g. hvid chokolade

Bred den hakkede chokolade ud på en bageplade og bag det i ovnen til det begynder at tage farve. Rør lidt rundt i det og når det er gyldent over det hele tages det ud og køles. Hak det groft til servering.

Karamelpynt

2 dl sukker, ½ tsk. citronsaft

vand til pensling

Kom sukker og citronsaft i en tykbundet gryde. Kom vand i et glas med penslen og stil tæt ved gryden, så du nemt kan nå det. Tænd for gryden ved middelhøj varme og lad sukkerblandingen koge op. Undervejs skal du pensle med den våde pensel ned langs siderne af gryden for at fjerne eventuelle sukkerkorn, som sprøjter op, så de ikke karamelliserer på siden af gryden.

Lad karamellen koge heftigt så der hele tiden er bobler ved middelhøj varme hele tiden. Sukkeret vil efter lidt tid begynde at skifte farve. Sørg for fortsat at pensle siderne med vand. Karamellen skal være fuldstændig gylden og tyk før den er klar. Afhængigt af din gryde og temperaturen kan det godt tage 15 minutters tid. Du kan teste at karamellen er klar ved at lægge en lille klat karamel på en hvid tallerken og tjekke, at den er mørk gylden og at den stivner hurtigt.

Fjern gryden fra varmen og lav karamelmønstre på bagepapir ved hjælp af en lille teske. Du skal arbejde hurtigt, da karamellen hurtigt stivner. Lad karamelmønstrene stivne helt før de fjernes fra bagepapiret.