

**Ærtesuppe heri sprøde rugbrøds croutons
samt skindstegt multe
& thai salat**

Ærtesuppe.

25 g. smør til stegning, 500 g. frosne ærter
1 løg, 1 fed hvidløg, ca. 5 cm. porre
1 dl. hvidvin, ca. 2,5 dl hønsefond.

Snit porrer og løg fint, og sauter dem i rigeligt smør i en gryde. Når porrerne er faldet sammen, hældes fonden på. Lad det små koge i 10 min. Og hæld derefter de optøede ærter i, og lad det simre i yderligere 5 min.

Lad suppen køle lidt ned, inden man blender den godt igennem. Suppen skal blendes fin og glat i konsistensen. Smag til med salt og peber, og varm den blendede suppe op igen inden servering.

Rugbrødscroutons

3 skiver rugbrød, lidt oliven olie
2 kviste frisk timian, havsalt

Skær skorpen af brødet og grove tern af rugbrødet, rist det let på en pande med oliven olie. Kom frisk timian og havsalt på når de er ved at være sprøde og tag dem fra varmen. Serveres lune i suppen.

Skindstegt Multe

1 stk. multe, Stege olie, salt.

Fisken ordnes og skæres fra ben. Deles i 4 lige store stykker og ristes på en pande som slipper skindet, med skindsiden ned først. Krydres let med sal.

Det hele gøres lige inden servering.

Thai salat

1 cm frisk ingefær, 1 fed hvidløg, 1 stk. forårsløg, 1 cm. chili
2 tsk. rørsukker , 2 spsk. sojasauce, saft af 2 limefrugter
4 cherry tomater , 1 spsk. peanuts, ca. 4 stk. feld salat

Hak ingefær og hvidløg fint. Skær forårsløg og chili i tynde skiver.

Bland en marinade af rørsukker, sojasauce og limesaft sammen, og bland ingefær, hvidløg, forårsløg, chili i.

Skær tomaterne i tern, og hak peanuts groft, rist dem let inden de blandes med de øvrige ingredienser. Skyl salaten og pynt på toppen.

Citron/rygeost creme

1 spsk. rygeost, 1spsk. græsk yoghurt, salt og peber, saft fra 1 skive citron.

Bland alle ingredienserne og kom det rundt i suppen.

Til forretten drikker vi Pinot Gris, Hünawih, Alsace

Marineret flap meat med ramsløgs pesto
hertil bagt mousse med rodfrugter
samt barbeque sauce & jordskok/æble kompot

Flapmeat med ramsløg

Ca. 600 g. flapmeat
5-7 stænger ramsløg, lidt krus persille
2 spsk. reven parmesan, 1 spsk. pinjekerner, olivenolie

Lav en pesto af alle ingredienserne, undtaget kødet.;-) marinere kødet heri og lad det trække i ca. 1 time. Bages i ovnen ved 150 grader til kerne temp. Er 56-58 grader (vi har et termometer).

Bagt mousse med rodfrugter

250g kartoffel , 125 g pastinak eller persillerod , 125 g gulerod
1 dl mælk , 2 tsk. Olivenolie , salt og peber

Skræl kartoflerne og rødderne, kog dem møre i ca 30 min. Hæld vandet fra og mos det hele med mælken, olien og smag det til med salt og peber.

Kom det i portions forme og bag det i ca. 10 min. ved 200 grader inden servering.

Barbeque sauce

3 dl. olie, 2 dl. Tomatpure, 2 dl. Ketchup, 1 spsk. røget tabasco, 3 dl. hakkede tomater
2 løg, 5 fed hvidløg, 1 dl. eddike, 300 g. brun farin, 2 spsk. hakket rosmarin

Rist løg/hvidløg i olie og kog resten af ingredienserne med.
Blend det groft med en stavblender inden servering.

Jordskokke/æble kompot

1 dl lys fond , 1 spsk. smør , 4 kviste timian
1 lille løg , 500 g jordskokker , 1 æble
salt og peber
æbleeddike , 1 lille fed hvidløg

Rengør eller skræl jordskokkerne, og skær dem i grove tern. Befri æblet for skræl og kerner, og skær det i små tern.

Hak løget, og knus hvidløget.

Sauter jordskokker, æbler, timian, løg og hvidløg i smør, til det er gyldent. Tilsæt fond, og kog det mørt. Rør det godt sammen. Smag til med æbleeddike og salt og peber

Til hovedretten drikker vi Colombettes Lirac 2009