

Løgsuppe

- 1 kg løg, 25 g smør
- 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 3 spsk. hvedemel
- 1,8 l fond, 1½ dl hvidvin, 1 spsk. cognac
- salt og friskkværnet peber, ca. 3 kviste timian, 1 spsk. paprika

Pil løgene, og skær dem i tynde skiver. Svits dem i smør i en gryde ved svag varme i ca. 15 minutter, til de er bløde og blanke. Drys salt og sukker over løgene. Skru lidt op for varmen, læg låg på gryden, og lad løgene småsimre i ½ time. Rør en gang imellem, og pas på, at løgene ikke brænder på. Tilsæt mel, og bland det godt sammen med løgene. Tilsæt vand, bouillonterninger og hvidvin, og lad suppen småkoge under låg i 30 minutter. Fjern skum fra overfladen med en ske. Tilsæt cognac, salt, peber, paprika og timian efter smag.

Citron/ostebrød

- 200 g. grahamsmel, 200 g. hvedemel
- 1/2 pakke gær, 1 spsk. salt
- 1 tsk. citronpeber, 150 g. revet cheddar ost
- 50 g. smør, 200 g. mælk, 2 spsk. eddike, 1/2 citron

CA. 1 cm tykk

Bland mel, salt & peber sammen i en skål og smuldr gæren heri. Riv ost i melblandingen og smuldr smør heri også og rør rundt. Varm mælken op så den bliver lunken og tilføj dette samt eddiken til melet. Riv skallen fra den halve citron og pres saften med ned i blandingen Rør dejen godt sammen og lad den hæve på køkkenbordet i et par timer (jeg rørte blot rundt med en grydeske i selve skålen, og lod den ligge og hæve heri – så bliver hverken dine hænder eller dit køkkenbord smurt ind. Kom dejen på en bageplade og pres den ud, så den danner en stor cirkel. Pensl evt. med lidt olie og drys med salt & peber, skær det allerede nu ud i trekantede og bag brødet ved 200 grader i ca. 15 minutter.

Brunsviger

- 1,25 dl sødmælk, 25 g gær, 50 g smør (blødt)
- 1 spsk. sukker, ½ tsk. salt
- 1½ knivspids kardemomme, Ca. 300 g hvedemel
- 100g smør, 210 g farin 1 stk. æg

Hæver ca 2x i ovn.

Mælken lunes til ca. 50 grader. Gær, æg, mælk, sukker, kardemomme, salt og ¾ dele af melet æltes. Brug gerne en røremaskine. Tilsæt det bløde smør og yderligere mel, og rør til dejen er glat og smidig - meget smidig. Det er meget vigtigt ikke at tilsætte for meget mel. Dejen skal være ganske let flydende. En stor bradepande smøres jævnt med olie, og dejen kommes direkte ned i denne. Lad dejen "hvile" 5 minutter, inden den spredes / trykkes ud, så den fylder hele formen. Dejen hæver nu en lille time. Imens forberedes fyldet. Smør og brun farin smeltes sammen for svag varme i en lille gryde. Massen skal være homogen (sammenhængende), inden den fordeles på den "hævede" dej. Tryk dybe huller ned i dejen, således at fyldet flyder ned i fordybningerne. Dej med fyld hæver yderligere 15 minutter og bages efterfølgende ved 200 grader i ca. 30 - 35 minutter.

Fyld 150g smør / 350g farin

450% 75g smør, 109 dl mælk, 7g gær, 1½ spsk sukker, ¾ tsk salt + 2 knivspids kardemomme, 2 stk æg, 390g mel (Billigmel).

75 = 2½ t hæve, efterhæve 1 t

FAD mål 32x26 h = 4cm

Sur/sød sauce

1 stk. citron, 1 stk. appelsin
 0,5 l ananasjuice, ½ dl risvineddike
 2 stk. peberfrugt
 1 tsk. tomatpure, en smule majsstivelse
 1 stk. forårsløg, 1 dl brun farin

Ris vineddike og brun farin koges op med saften fra appelsin og citron. Kog derefter en citron- og appelsinbåd med skal, ned i lagen. Lad lagen trække i ca. 15 min.

Skær den friske ananas i tern.

Kog ananasjuice ned til kraftig smag med friske ananastern. Sigt derefter eddikelagen over i ananasjuicen. Jævn saucen til ønsket konsistens med majsstivelse rørt op i vand. Tilsæt tomatpure. Smag til med salt, peber evt. mere brun farin eller risvineddike alt afhængig af hvor sursød man ønsker sin sauce. Peberfrugter og forårsløg skæres i stykker og vendes i den varme sauce ca. 2 min. inden servering, så der stadig er bid i dem

Panko paneret torsk

500 g torskefilet, 2 stk. æg, lidt mel
 1 håndfuld panko rasp, en smule kokosolie. (alm. olie for resten)

Torsken deles i 4 stykker og vendes først i mel, så i pisket æg og dernæst i panko rasp. De panerede stykker torsk steges sprøde og gyldne på begge sider i rigeligt kokosolie, ca. 2 min på hver side. Læg dem på fedtsugende papir og giv dem lidt salt.

Rissalat

3 tsk. olivenolie, 3 spsk. hvid balsamicoeddike
 2 blad selleriblade, 2 tsk. sukker
 2 tsk. dijon sennep, 2 stk. æble
 200 g ris med vilde ris eller fuldkornsrís, 60 g tørrede tranebær
 8 stk. cherrytomater. 4 stk. forårsløg
 el. Peberfrugt.

Kog risene i rigeligt vand til de er møre, lad dem afkøle. Skræl æblerne, skær dem i små terninger Rens forårsløg og snit dem fint. Skær peberfrugt og bladselleri, skær dem i små terninger Bland dressingen af eddike, olivenolie, sennep og sukker Rør først æblestykkerne i dressingen dernæst alle grønsagerne. Vend de kogte ris i salaten

Sprøde rischips

Rispapir, neutral olie, salt

Klip rispapiret i tern og fritere dem indtil de er sprøde og læg dem på fedt sugende papir og drys med salt.