

Muslingesuppe

1000 g blåmuslinger
1½ fed hvidløg 1/4 stk. porre
1 stk. gulerødder, 1/4 stk. fennikel , 1/4 bundt persille
2 dl hvidvin 2 dl fløde ½ stk. løg

Rengør muslingerne. Tjek at alle er levende! Det gøres ved at give hver musling et let bank mod bordet. Hvis den er levende, vil den lukke sig, og ellers skal den kasseres. Muslinger, hvor skallen ikke er intakt kasseres også. Rens/skyl muslingerne grundigt i koldt vand. Skær løget i fine tern, og de øvrige grøntsager i fine strimler. Svits det i en gryde med lidt olie i ca. 1-2 min., tilsæt hvidvin og smag til med salt og peber. Lad det koge til vinen er næsten væk. Tilsæt muslingerne og læg låg på gryden. Lad koge i nogle minutter (til muslingerne har åbnet sig). Kasser de muslinger, der ikke har åbnet sig og tilsæt fløden. Lige inden servering krydres med hakket dild og persille.

Cremet musling salat på rugbrødschips

150 g muslinger, 75 g mayonnaise , 25 g cremefraiche 38 %
2 tsk. engelsk sauce , 1 tsk. citronsaft, 1 spsk. hakket dild, lidt rugbrød.

Det hele blandes og smages til med salt og peber.
Rugbrødet skæres i tynde skiver, og bages i ovnen ved ca. 150 grader indtil det er sprødt med olie/salt på.

Kammuslig & æblekompot

4 stk. kammuslinger, 25 g. smør, 4 cl. valnøddesnaps
2 stk. madæbler, 1 tsk. reven peberrod, 2 spsk. sukker.

Brun kammuslingerne af i smør og flamber dem i valnøddesnapsen.
Tag kammuslingerne af når de er færdige og servere dem kolde.
Kom æblestykker uden skræl på smør/valnøddesnaps panden og kog dem møre med lidt sukker.
Mos det groft og servere kammuslingen på.

Knækbrød

1½ dl havregryn, 1 dl sesamfrø, 1 dl hørfrø, 1 dl solsikkekerner
4½ dl hvedemel, 2 tsk. salt, 1 tsk. bagepulver
1¼ dl olie, 2 dl vand

Rør alle de tørre ingredienser sammen. Tilsæt olie og vand, og rør det sammen til en jævn dej. Del dejen i to, og rul hvert af stykkerne ud imellem 2 stykker oliesmurt bagepapir - rul dem så tyndt som muligt.
Læg pladerne med dejen på en bageplade med bagepapir. Skær knækbrødene i den ønskede størrelse, og bag dem i en forvarmet ovn ved 180° i ca. 15-20 minutter, indtil de er sprøde og gyldne.

Kylling saute marengo

1 stor kylling
lidt olie , 1 løg
1 dl hvidvin , 1 fed hvidløg
2 spsk. tomatpuré, 6 dl hønsefond
200 g champignon, lidt smør, persille

Kyllingen parteres i 8 stykker. (over + underlår + brysterne deles i 2)

De vendes i hvedemel og krydres med salt og peber. Stykkerne brunes i olie i en gryde, hvorefter de tages op. I gryden svitses det hakkede løg og nedkoges med hvidvin.

Kyllingestykkerne, hvidløg, tomatpuré og hønsefond tilsættes.

Braiseres under låg i ca. 3/4 time. Kyllingestykkerne tages op.

Saucen sigtes og jævnes evt, og smages til.

Saucen kommes over stykkerne sammen med ristede champignon.

Varmes igennem og drysses med grofthakket persille.

Kartoffel tortilla

200 g kartofler, ½ løg
1 fed hvidløg, 1 spsk. olivenolie til stegning
salt og friskkværnet peber, 0,75 dl mælk
3 æg, 1 dl. chorizopølse

Skræl kartoflerne. Kog dem netop møre, og skær dem i store tern. Pil løget, og hak det groft. Pil og hak hvidløg fint. Tænd ovnen på 190°. Steg kartofler, chorizo tern løg og hvidløg gyldne i olie på en pande, som kan tåle at gå i ovnen. Krydr med salt og peber. Pisk mælk og æg sammen, og hæld det over kartoffelblandingen. Bag tortillaen i ovnen i 25-30 minutter (hvis panden ikke kan sættes i ovnen, kan du tilberede retten i et ovnfast fad). Skær chorizopølsen i tykke skiver, og steg dem sprøde på en tør pande i 2 minutter. Læg dem på et stykke fedtsugende papir.

Agurk/abrikos salat

1 agurk, 9 stk. abrikoser
1 stang bladselleri, 1 løg, ½ chili
10 stk. korianderfrø
3 spsk. hvidvinseddike, 1 dl. hønsefond.

Skræl agurken og fjern indmaden. Skær agurken/løg/selleri i grove stykker og lun det let (al dente) Tilsæt finthakket chili uden kernehus, korianderfrø, balsamico og hønsefond (kan også være grøntsagsfond) lad det koge færdig, så der stadig er lidt bid i tingene o