

Risotto med citron/tomat

1 hakket løg, 150 g risottoris, 2 spsk. olivenolie
1 dl hvidvin, 1 dl. citron saft, 50 g. sukker, 2 dl. tomatsaft, 2 dl. hønsefond
1 spsk. smør, 50 g revet parmesan, Salt og peber, frisk timian

Kog citronsaft og sukker sammen. Sautér løg og ris i olien, uden at de tager farve. Tilsæt hvidvin, citronsaft, tomatsaft lidt ad gangen og lad risen opsuge væden, til det hele er brugt. Vend revet parmesan i risottoen og smør, smag til med salt og peber. Pynt retten med frisk timian.

Smør ristede squash/forårsløg

1 stk. (lille squash) 2stk. forårsløg, 25 g. smør

Skyl og hak squash/forårsløg groft. Rist det i smør inden servering og kom salt/peber på til sidst. Vendes i risottoen til servering.

Paneret rejer

8 tigerrejer
1 æg, 6 spsk. panko rasp
4 spsk. mel, 5 dl solsikkeolie

Pil rejerne og dup dem med køkkenrulle. Vend dem i mel, så pisket æg og så rasp. Kom dem direkte i varm olie (over 160 grader) og steg dem til de er gyldne. Læg dem på fedtsugende papir og server dem straks.

Stegte brød

1,75 dl lunt vand, ½ dl creme fraiche ½ pk. gær
5 g salt, 5 g sukker, ½ æg, 75g smør, ca. ½ kg mel.

Opløs gæren i vandet, tilsæt her efter, creme fraiche, salt, sukker og æg. Smelt smørret og tilsæt det også. Lidt af gangen kommer du melet i. Dejen må gerne være lidt fugtig. Ælt den i ti minutters tid. Lad den hæve til dobbelt størrelse. Rul dine brød ud i dråbeform. Steg dem på panden i et par minutter på hver side og drys med salt,

Dampet hellefisk

Ca. 300 g. Hellefisk.
½ fennikel, 2 tomater, skal af ½ citron
Olivenolie, salt, peber, 4 cl. hvidvin

Læg et dobbelt lag sølvpapir på bordet. Læg et stykke hellefisk herpå. Drys med lidt salt. Riv noget citronskal udover. Så skærer du først noget fennikel i virkelige fine skiver og hakker et par friske tomater. Det kommer du over fiskene. Drypper lidt olivenolie og citronsaft over samt kværner noget peber. Så skal pakken lukkes. Fold siderne let op og krøl/fold så fra den ene side mod den anden. Inden du lukker i den sidste side, hælder du lidt hvidvin ind i pakken. Så lukker du også den side. Pakken skal have ca. 20 minutter i ovnen ved 180 grader.

Blomme clafoutis

5 blå blommer, 35 g. mel
40 g. sukker, 2 Æg
30 gr. blødt smør, 1½ dl mælk

Skyl blommer, tag stenen ud og skær blommerne i kvarte. Smør et fad og fordel blommerne i bunden af fadet.

I en skål blandes æg og sukker, der piskes godt sammen til det bliver lyst og cremet. Tilsæt mel, blødt eller flydende smør og mælk, pisk dejen godt sammen.

Fordel dejen henover blommerne og bag kagen i ovnen i ca. 35 minutter ved 180 grader.

Frossen blåbær yoghurt

100 g blåbær, 25 g flormelis
Korn af 1 cm vaniljestang, 1 spsk. citronsaft, 2½ dl græsk yoghurt

Kom alle ingredienserne i en blender og blend til en ensartet masse.

Kom i en beholder eller små forme, og fryses så længe som muligt. Husk at røre rund i massen ca. hver ½ time.

Karamel

1 dåse kondenseret mælk

Fjern papiret på dåsen og kog det i 2 timer og køl det ned (frost i ca. 30 min)

Sørg for sat vandet i gryden altid står højere end dåsen og pas på når der åbnes.

Optimalt koges der i 3 timer og køles i 1 time, men vi er knap på tid ;-)

Syltede skovbær

150 g blandede bær (gerne frostbær)
100 g sukker, reven skal af ½ citron. 2 cm. vaniljestang

Kom alle ingredienser i en gryde og bring det langsomt i kog under låg. Sluk og tag bærrene op med en hulske. Kog saften ind til næsten sirup konsistens og kom bærrene tilbage i gryden. Sluk, så snart det nærmer sig kogepunktet. Lad det køle af.

Marcipantuille

50 g marcipan, 40 g sukker
40 g. mel, 0,4 dl. mælk, ½ æg (pisk 1 og del det 2 grupper)

Bllendes og bages ved 170 grader til gylden og sprød.

Lad det køle af og knus det fint.