

7/3-19

Rodfrugt vaffel

1 stor persillerod, 1 bagekartoffel
1 spsk. smeltet smør, 2 æg
2 tsk. salt, 1 tsk. bagepulver

Skræl kartoffel og persillerod, og riv begge dele groft. Klem væden fra dem, og vend dem med smeltet smør, æg, salt og bagepulver. Pensl vaffeljernet med lidt smør. Sæt det på lav varme, hvis du har indstillinger og steg vafleterne i det varme jern. Sæt dem på rist efterhånden som de er færdige. Serveres kolde.

Stenbidderrogn

1 æg, 150 g rensede stenbidderrogn
2 spsk. creme fraiche 38%, 1 tsk. olivenolie
lidt hakket rødløg, ½ bakke karse, lidt citron

Kog ægget. Rør citron med finthakket æg/rødløg/karse. Smag til med salt/peber og citronsaft. Anret rogn og creme udstykket oven på vafle som er kølet.

Varmrøget laks med stenbidderrogn

Ca. 100 g. varm røget laks, 100 g. stenbidderrogn
Lidt frisk dild, 1 skalotteløg, ¼ moden avocado, 2 spsk. cremefraiche 38%
Salt og peber.

Pluk laksen og vend det sammen med rogn. Hak dild, løg og avocado fint og vend det i creme fraiche. Bland det med laks/rogn og smag til med salt og peber.

Spinat pandekager

75 g. frisk spinat
3 æg, 4 dl. mælk
150 g. hvedemel, salt, peber
1 spsk. smør til stegning

Skyl spinaten grundigt, og kom den i en blender med æg, mælk, hvedemel, salt og peber. Blend hurtigt til en jævn og sammenhængende pandekagedej. Opvarm en pande med smør, og steg pandekagerne 1 ad gangen. Køl dem af og kom lakse fyldet ind i. skær i skiver ved servering.

Perlebyg risotto

200 g rensede svampe, 1 skalotteløg, 4 poussin lår
3 timiankviste, 20 g smør
125 g perlebyg, 1 dl hvidvin
5 dl hønsfond, Salt og peber
10 g ristede hasselnødder, 15 g revet røget emmentaler.

Del store svampe i mindre stykker. Sautér svampe, finthakket løg og timian i smør ved jævn varme, ca. 3 min. Kog poussinlår i hønsfond, pluk når det er færdig.

Bring perlebyg og hvidvin i kog og kog væden ind til det halve. Tilsæt lidt fond ad gangen og lad risottoen simre under omrøring i ca. 20 min. Spæd jævnlige til med fond. Den er færdig, når perlebyggen er mør, men stadig har bid. Smag til med salt og peber og bland med svampe/poussin lår samt nødder. Drys røget emmentaler over. Servér straks.

Sauce blanquet

2 dl. rødvin, 1 l. hønsfond
1 gulerod, 1 løg, 3 fed hvidløg, 1 kvist. Rosmarin, ½ citron
30 g. smør

Urterne ordnes og ristes godt af, så tilsættes rødvin og det reduceres til ½. På med fond og kog det helt ind til glace lignende konsistens. Kom smør ved og smag til med salt og peber samt citron saft.

Helstegte poussiner med serano og urter

1 bdt. blandede krydderurter (kørvel, timian og oregano)
50 g blødt smør, 4 poussiner
4 skiver serano, Salt, peber

Fjern lårene som skal bruges i perlebyg risottoen.

Hak de valgte krydderurter, og bland dem med smørret. Krydr med salt og peber, og fordel urtesmørret indeni og udenpå poussinerne. Læg et stykke serano over brystet på hver, og læg dem i et ovnfast fad. Steg i en 180 grader varm ovn i ca. 40 minutter, til poussinerne er gennemstegte. Savner de farve i sidste del af stegningen, kan du stege dem under ovnens grillfunktion ved 225 grader de sidste 5 minutter.

Crudite af urter

½ persillerod, 2 jordkok, 1 gulerod

Skrællet med en tyndskræller og lægges i isvand