



Skaal-um!

Mine mange gode opskrifter

Salte- og røgeopskrifter

Supper

Fisk

Køddretter

Bagværk

Diverse

Salte- og røgeopskrifter

Bacon, hjemmesaltet og hjemmerøget	4
Chilipølser	5
Chiliskærepølser	6
Husets pølse	7
Koldtrøget laks	8
Koldtrøget torskefilet	9
Kommenpølse	10
Lagesaltet, røget kølle	11
Lammerullepølse	12
Lammespegepølse	13
Paranødder, røgede og saltede	14
Peberskinke (tørsaltet)	15
Ristepølser	16
Røgede saltmandler	17
Røget kalvetunge	18
Røget, krydret oxekød, cuvette eller culotte	19
Røget ribbensteg	20
Salt kød	21
Saltet, røget	22
fåre- eller lammekølle	22
Saltet, tørret lammekølle	23
Sprængt andebryst	24
Sprængt, røget nakke	25
Sprængt tunge	26
Tørsaltet elsdysfilet	27
Tørsaltet flæsk	28
Tørsaltet fårekølle (Hyrdeskinke)	29
Tørsaltet, røget kalvelårtunge	30
Tørsaltet, røget somørbrad	31
Varmtrøget andebryst	32
Varmtrøget laksebrede	33
Vildtpølser	34
Värmlandpølse	35

Supper

Kinesisk inspireret	36
Andesuppe	36
Græskarsuppe 1	37
Græskarsuppe 2	38
Gulerodssuppe	39
Indonesisk suppe med rejer	40
Mulligatawnysuppe	41
Kartoffelsuppe	42
Pastasuppe med squash (courgetter)	43
Russisk Borsch	44

Fisk

Bagte Yoghurt-Sild	45
Fish and chips	46
Fiskesylte	47
Fiskesennepscreme	47
Fyldte sild	48
Færøske knetter	49
God fiskefars	50
Hvalbøf	51
Julebrygsild	52
Ketty's sild	53
Rejer i kokossauce	54
Tunmousse	55

Kødretter

And med blommesauce	56
Chili con Carne	57
Elsdyr-ragout	58
Fransk postej	59
Lammepostej	59
Grisesynte	60
Grydestegt kylling	61
Helstegt fransk	62
Poulard med hvidløg	62
Hyldest til Hafez	63
Kalve/okse-cuvette	64
Kalve/okseklump, fedtkonserveret af Søren Gericke	65
Kanelkylling	66
Høskinke	67
Katalansk kylling	68
Kyllingelår i citron	69
Kyllingepostej	70
Kyllingesalat	71
Kyllingeunderlår	72
Sorte kyllingelår	73
Lammebov	74
Lammekølle, kold og krydret	75
Lammebryst	76
Lammerester	77
Langtidsstegt lammebryst	78
Langtidsstegt lammehals	79
Pasta del choklo	80
Peberpate	81
Sennepsstegt lammekølle	82
Skinkestang	83
Sprængt lammekølle	84
Stegt lammekølle med vinsauce ..	85
Ungarsk gullaschsuppe	86

Vitello Tonnato	87	Gastric	128
Bagværk		Gorgonzola-mousse	129
Appelsinkage	88	Grønkålsdip	130
Banankage	89	Honningbagte løg	131
Blondedej	90	Hyldebærsaue	132
Brød	91	Hüttemeyers råsyltede agurker ..	133
Courgettekage	92	Indisk okraret	134
Færøsk, usyret brød ved navn Dry'l	93	Karamelliserede figner	135
Gammeldags æblekage	94	Knækbrød	136
Gærkringle	95	Kokossorbet	137
Hven-Brød 1	96	Kold fiskesauce	138
Hven-Brød 2	97	Kryddersalt	139
Kringle med creme	98	Kyllingesauce	140
Kristens wienerbrødsdej	99	Langtidsbagte tomater	141
Krydderbrød	100	Lines blomkålsgrøde	142
Langtidshævet brød	101	Linseret	143
Olivenbrød	102	Lun blommechutney	144
Rabarberkage	103	Løgmarmelade	145
Rabarberkage med kefir	104	Mandel-olivensauce	146
Rugbrødslagkage	105	Marinade til vædder og får	147
Saftig Gulerodskage	106	Mojo-Sauce	148
Sardisk brød	107	Rynkede kartofler	148
Snehvidekage	108	Monte Carlo salat	149
Snydemarzipan	109	Myntesauce	150
Ølkage	110	Naliwka	151
Diverse		Ostesaucer	152
Agurke-Ingefærsalat	111	Rosen-Kinakål	153
Agurkechutney	112	Rødbedesalat	154
Ahornis af Søren Gericke	113	Røde æg med grøn sauce	155
Ananas/alfalfadrik	114	Marineret kartoffelsalat	156
Aubergine-marmelade	115	Pastasalat	157
Aubergine-salat	116	Grøn salat	158
Bananketchup	117	Selleribudding med champignonsauce	159
Blomkålsfrikadeller	118	Champignonsauce	159
Bruscetta	119	Spinattærte	160
Champignon Quiche	120	Sprinklervæske	161
Citronbudding	121	Sursøde syltede agurker	162
Dressing 1	122	Svedsketrifli	163
Dressing 2	122	Syltede abrikoser med chili og vanille	164
Farserede svampe	123	Urtebouillon	165
Krydrede svampe	123	Vildtkødboller	166
Fennikelsalat	124	Verdens nemmeste julesauce	167
Figner i rødvin	125	Æblekompot	168
Fjerkrælever i rødvin	126	Æblekompot med rosmarin	169
Forskellige slags tilbehør til kartoffelsuppe:	127		

Bacon, hjemmesaltet og hjemmerøget

Brystflæsk

(ribbensteg uden ridser, fersk stegestrimmel),

80 g salt,

1 str. tsk. sukker pr. l kogt vand.

Saltes i 3 dage, vaskes af i lunkent vand og hænges til tørre 1-2 dg.

Lagen kan tilsættes laurbærblade og timian efter smag.

Røges koldt eller evt. en blanding af koldt og halvvarmt til farven er smuk, ca. 3 timer.

Tørres 2-3 dg. før brug.

Skæres i tynde skiver som bacon og steges.

Saltet den

Hængt til tørre den

Røget den



Chilipølser

1½ kg 10-12% svinehakke,
1 stort løg,
25 g salt,
5 g peber/allehånde,
chilifrugt efter smag (3 stk. anbefales, af den halvstore slags) finthakket,
1 spsk. tørret oregano,
1 spsk. tørret basilikum,
2-3 fed revet hvidløg,
2 dl suppe og ca. 2 dl vand.

Halvdelen af kødet blendes med de stødte krydderier, løget og suppen.

Æltes med resten af kødet, tilsæt vand til konsistensen er tilpas.

Farsen fyldes derefter i tarme med et pølsehorn og "koges" i 5-8 min. ved ca. 90 gr.

Tørres derefter natten over og røges let.

Steges på grill eller pande.



Chiliskærepølser

300 g svinespæk, letsaltet,
700 g vædderkød (svinekød kan også bruges),
1 stort finthakket løg, hvidløg,
20 g salt, 2 g peber, 3/4 dl rødvin,
1 str. tsk. knust chili, 1 str. tsk. spidskommen,
paprika.

Alt kødet og løget hakkes 1 gang gennem grove hulskive.

Resten blandes i og farsen æltes, fyldes i tarme, lægges i pres 1 døgn og hænges til tørre.

Dagen efter efterstoppes de og tørrer yderligere nogle dage.

Røges koldt.

Kød og spæk kan også skæres i små tern til farsen.

Lagres ca. 1½ måned.

Lagret fra dato



Husets pølse

3,7 kg magert fårekød,
1 kg svinekød, gerne mellemfedt,
4 store løg,
½ hvidløg.

Alt hakkes og æltes sammen med
100 g salt, 10 g peber, 4½ str. tsk. knust chili,
5 str. tsk. spidskommen, sennepsfrø og paprika
efter behov og 3½ dl rødvin.

Stoppes i skærepølsetarme og hænges op i
køleskabet.

Efterstoppes dagen efter og evt. dagen efter
igen.

Tørrer i 3-4 måneder og røges nogle gange
undervejs.

Tørrer fra

Røges timer



Koldtrøget laks

1 stor lakseside overhældes på kødsiden med en blanding af 100 g salt og 50 g sukker.

Ligger koldt 24 timer, skylles, tørres i et klæde og lægges til tørre i køleskabet 12-24 timer. Kan evt. drysses med stødt allehånde eller andet efter smag.

Koldtrøges 15-18 timer (helst under 20 grader). Lagrer koldt 1 døgn, skæres derefter på tværs i passende stykker, pakkes og fryses mindst 1 døgn for at dræbe evt. orm.

Man bør altid fryse rå fisk 24 timer.



Koldtrøget torskfilet

2 torskfiletter ca. 1,2 kg,
saltlage af 120 g salt
og 1 nip sukker til 2 liter vand.

Salter 1 døgn og vandes ud i 4 timer.
Tørre derefter 3-4 døgn.

Koldrøges derefter i MINDST 15 timer,
gerne af flere gange.

Lagrer derefter et par dage før brug.



Kommenpølse

Mager skærepølse.

1 kg 7-10% svinehakke røres med 30 g salt og 1 tsk. melis.

Lad farsen hvile koldt nogle timer.
Hæld den fremkomne væske fra. ½ kg federe svinehakke, f.eks. 12% fedt, æltes i.

Tilsæt 15 g salt, peber efter smag, dog mindst 5 g, fint eller groft kværnet, 4-5 fed revne hvidløg og 1 dygtigt glas rom.

1 lille håndfuld kommen og en lille håndfuld gule sennepskorn overhældes med kogende vand og står og trækker i 15 min.

Vandet sies fra og frøene æltes i farsen.

Farsen stoppes derefter i f.eks. 6 cm tarme/ spegepølsetarme og henstår koldt under let pres natten over. Efterstoppes og hænges til tørre.

Røges koldt så længe man orker.
Lagrer derefter mindst 6 uger.

Lagret fra dato

til dato

Lagesaltet, røget kølle

En fåre- eller lammekølle uden ben, lægges i lage af 120 g salt + 2 tsk melis.

Køllen må gerne være frossen.

Salter i 14 dage, udvandes i 12 timer og tørrer i 3 dage.

Røges i 7-10 timer koldt, evt. over flere dage til farven er pæn.

I lage dato: _____ op dato og i vand: _____

tørrer fra dato: _____ røges: _____ timer: _____

Lagrer koldt 1 måned.

Hjertet kan tilberedes på samme måde.
Skæres i supertynde skiver på pålægsmaskine.



Lammerullepølse

1 kg udbenet lammebryst med slag,
1 løg, hvidløg, persille, husblas.

Krydderiblanding:

3 spsk. salt, ½ spsk. sukker, 3 tsk. groft peber,
1 tsk. allehånde, ½ tsk. nellike.

Skær kødet til en pæn, aflang firkant.

Læg afskæret på, hvor slaget er tyndest.

Hakket løg, hvidløg og nippet persille fordeles
over kødet. Husblas lægges over.

Krydderierne blandes og ½-delen drysses over
hele kødsiden. Rul eller fold kødet sammen og
snør det. Gnid resten af krydderierne uden på
pølsen og læg den i en aflang form.

Læg film over og sæt den i køleskabet 1 døgn.

Vendes jævnligt i den fremkomne væske.

Skylles og sættes over i en gryde med koldt
vand. Småkoger til en kødnål kan gå nemt
igennem, ca. 1 time. Afkøles under pres 1 døgn.
Røges meget gerne ca. 1 time derefter. Lagrer
1 døgn. Spises på brød med fedt og pyntes med
løgringe, evt. sky og karse.

1 svineslag/rullesteg kan rulles sammen med.

Det giver en pæn snitflade og selvfølgelig en
større skive. Rullesteg er tit pænere end slag og
derfor mere velegnet. Smid sveskerne væk.

Lammespegepølse

2,6 kg lammekød med LIDT fedt, forsøltes i 20 timer i lage:

80 g salt, 1 tsk melis pr. liter kogt vand.

1,1 kg svinespæk, 500 g løg, evt. hvidløg, 3/4 dl. rødvin pr. kg. kød, 100 g salt, 10 g knust enebær. Alt hakkes og æltes grundigt med 20 g hele sennepskorn og 20 g krydderiblanding. Stoppes (evt. med pølsehorn) i (okse)tarme.

Saltes let (lage: 80 g salt, 2 tsk. melis pr. l. vand) ca. ½ døgn. Efterstoppes hårdt og afvaskes i lunkent vand og tørres i 3-8 dage.

Røges derefter i 7 timer køligt.

Kan ryges ekstra i lagringsperioden.

Lagrer mindst 1½ måned før brug.

Krydderiblanding:

10 g timian, 10 g laurbærblade, 5 g oregano, 5 g rosmarin, 15 g muskat, 10 g nelliker, 10 g peber, 2½ g cayennepeber.

Alt males fint og blandes.

Gem resten i et tæt glas.

Røget 1. gang

Røget 2. gang

Lagret fra

Lagret færdig

Paranødder, røgede og saltede

1 kg afskallede paranødder puttes i et egnet net, evt. fra clementiner el.lign.

Hænges i fyldig, halvvarm/varm røg ca. 1 time.

Køler evt. af i ovnen.

Lagrer til man har gang i bageovnen alligevel.

Nødderne puttes i en pose med 1 spsk. fint salt og 1 spsk. tynd olie, evt. rapsolie.

Posen masseres til nødderne er dækket af olie og salt, hældes ud på en bagepapirbelagt plade og sættes i ovnen ved 200 grader 7 min.

Gå ikke fra ovnen, hellere lidt mindre varme end det modsatte.

Bedst efter 1 døgn's trækketid.



Peberskinke (tørsaltet)

Pr. kg kød:

Salt 55 g.,

1 tsk. melis,

½ fed hakket hvidløg,

1 knust laurbærblad,

1 tsk. groft peber.

Afprøvet med svinekød med et godt resultat.

Kødet gnides ind i krydderiblandingen og lægges i et fad. Film henover og så på køl.

Vendes hver 3-4 dag.

Ligger på køl 20 dage, vaskes i lunkent vand og vander ud i 12 timer. Hænger og tørrer i 3½ dag, mindst.

Røges koldt 10 timer og lagres mindst 14 dage, evt. kan film pakkes om efter de første par dage.

Saltet den

Ud den

Udvandet kl.

til kl.

Røget den

Lagres til

Ristepølser

½ kg svinehakke 10-12 %,
½ kg svinehakke 18-20 %,
50 g (urte)salt,
1 nip muskatnød,
3 fed knust hvidløg,
1 tsk. stødt koriander,
2 tsk. basilikum,
1 tsk. stødt allehånde,
½ tsk. timian,
½ tsk. stødt sort peber,
5 udblødte, hakkede tørrede tomater,
4 dl. suppe og lidt kartoffelmel.

Alt røres sammen til en "halvfast" fars, justeres med suppe og kartoffelmel og køres en gang igennem kødhakkeren.

Fyldes derefter i grisetarme med pølsehornet.

"Koges" i vand ca. 80 grader 20 minutter.

Tages op og tørrer i køleskabet 1 døgn tid.

Røges derefter let. Koldt eller halvvarmt.

Ristes på grill eller pande.



Røgede saltmandler

Et net, eks. fra clementiner, fyldes med den mængde mandler, man ønsker at røge. Mandlerne må ikke smuttes, skal bruges med hud og hår.

Røges halvvarmt en times tid, gerne sammen med andre ting, eks. fisk, kød, hvidløg etc.

Derefter hældes mandlerne over i en plasticpose, en sjat olie hældes over sammen med fint salt og det hele rystes sammen.

Hæld det hele ud på en bagepapirbeklædt plade og bag mandlerne i ovnen ved 210 grader til de begynder at "poppe".

Det tager ca. 10 min.

Selvfølgelig kan man lave saltmandler på samme måde.

Vældig gode som snacks.



Røget kalvetunge

1 fersk kalvetunge

Saltlage af:

1,3 l vand,

2 øl,

130 g salt,

2 tsk. melis,

kværnet peber,

1 fed knust hvidløg,

5 kryddernelliker.

Lagen blandes kold og kødet lægges i. Lagen skal Dække. Læg evt. en tallerken på som pres.

Salter i 2 døgn, tages op, skylles og koges.

Det tager ca. 1½-2 timer.

Prøv med en kødnål i spidsen af tungen, om den er mør.

Tørres et døgn tid og røges derefter varmt ca. 1 time.

Afkøles og skæres i tynde skiver. Skindet skæres af, efterhånden som man bruger kødet.

Lækkert med peberrod, som pålæg, strimlet i en salat, kold med varm grøn sauce osv.

Røget, krydret oxekød, cuvette eller culotte

1 kg kød, 80 g salt, 1 tsk. honning,
½ tsk. paprika, 2 tørrede chilikapsler,
10 allehånde, 2 fed revet hvidløg og 1 tsk.
sennepsfrø.

Stød/kværn allehånden og bland alle krydderier
sammen.

Gnid det godt ind i kødet.

Kødet lægges i et fad med film over og sættes
i køleskabet i 5 dage. Vendes af og til og "køres"
rundt i den fremkomne væske.

Kødet tørres derefter af med køkkenrulle og
sættes på en rist i køleskabet, utildækket i 2
dage.

Røges varmt 1 time derefter.

Kødet bruges som pålæg med salat og syltede
agurker.

Vældig godt med en syrlig dressing og peberrod
i et flutes.

Det er bedst med mange tynde skiver i stedet for
en tyk.

Røget ribbensteg

En ribbensteg lægges i en lage af 80 g salt og 1 tsk. melis pr. liter vand i et døgn.

Hænges til tørre i et døgn og røges derefter koldt eller halvvarmt eller en kombination til farven er smuk gylden.

Koges derefter 1 time, steges derefter 1 time ved 200 grader.

Serveres gerne med grønlankål, brune kartofler, hvide kartofler, karamelliserede æblebåde, sennep.

Kan også bruges som pålæg koldt eller til gule ærter.



Salt kød

Ca. 1 kg kalve- eller okselårtunge.

Saltlage: 200 g groft salt og 2 spsk. sukker pr. liter vand.

Læg lårtungen i en skål og mål op, hvor meget luge, der skal bruges.

Kog lagen og lad den blive helt kold. Lagen kan tilsættes krydderier, f.eks. timian, laurbær, enebær osv., gerne i en gazepose.

Læg lårtungen i skålen igen, hæld lagen over og læg et let pres over, så kødet er helt dækket. Stil den koldt i 2-3 døgn.

Derefter koges kødet i rent vand i 15 min.

Smag på vandet, er det meget salt, kasseres det.

Rent vand på igen, kog lårtungen til den er mør i ca. 45 min. En nål skal gå nemt igennem.

Lad kødet køle i suppen.



Saltet, røget fåre- eller lammekølle

1 kølle, frisk eller frossen, UDEN ben
Saltlage: pr. liter vand, 120 g salt, 1 tsk melis

Kødet lægges i en egnet beholder og overhældes med en passende mængde lage. Det skal være helt dækket og der må gerne være god plads. Læg pres på, så kødet bliver under lagen.

Salter i 14 dage. Udvander i 12 timer.
Tørres i 3 dage. Røges 7-10 timer og lagres mindst 14 dage, gerne længere.
Pakkes ind i film efter de første 5-6 dage.

OBS! Kødet kan lægges i lage i frossen stand.

Kød i lage den _____

Op af lage den _____

Færdigtørret den _____

Røget timer _____

Færdiglagret _____

Saltet, tørret lammekølle

(som skærpekødsersstatning)

1 lammekølle på ca. 2300 g.

120 g salt,

1 strøget tsk. sukker pr. liter saltlage

(12% lage).

Køllen stiksøltes med engangssprøjte og lægges i den kogte, kolde lage i en egnet beholder med pres på, så kødet er dækket af lagen.

Saltes i 14 dage.

Saltet dato

Tørret i køleskabet fra dato



Sprængt andebryst

1 berberiandebryst.

80 g salt og 10 g sukker opløses i 1 ltr. vand (8% saltblanding).

Andebrystet lægges i et døgn.

Tages op, afpudses og ridses.

Gryde med bouillon og urter koges op, skru helt ned, læg brystet i og sluk helt efter 5 min.

Pocheres i alt 20 min.

Tag op, pak ind og lad det hvile i 10 min.

Skæres ud på skrå i tynde skiver og serveres med grøntsager, kartofler og peberrodssauce.

Eller koldt med peberrodscreme og rugbrød.



Sprængt, røget nakke

1 nakkekam lægges i en sukker/saltlage bestående af

300 g salt,

60 g sukker til 3 liter vand i 2 dage.

Skylles af og lægges til tørre 1 døgn inden halvvarm røgning et par timer.

Jeg har prøvet at skære kammen midt over, kogt den ene del 1 time og ladet den anden være rå.

Derefter røget dem sammen et par timer.

Dagen efter kogt dem i hver sin gryde, meget blidt som hamburgerryg ca. ½ time + ½ times hviletid i vandet.

Meget ens, dog er k+r lidt mildere.

Godt varmt som Hamburgerryg, koldt som pålæg.



Sprængt tunge

1 fersk tunge, ca. 1 kg.

Saltlage: 60 g salt og 20 g sukker pr. liter vand.

Koges og afkøles. Læg den afpudsede tunge i den kolde lage, så den er helt dækket.

Læg pres på, så tungen bliver under lagen.

Stil den koldt i 2 døgn.

Skyl tungen og læg den i en gryde. Hæld vand på og bring det i kog, skum og smag på vandet. Er det meget salt, hæld det ud og kom nyt vand i gryden. Porrer, gulerod, peberkorn og persille tilsættes.

Kalvetunge skal koges ca. 2 timer, oksetunge små 3 timer. Prøv med en kødnål i tungespidsen, om den er mør.

Tag tungen op og flå den og læg den i suppen mindst 15 min., inden den skæres i skiver. Bruges den kold, lad den køle af i suppen.

Servering:

Smørdampede eller letkogte grøntsager, flødepeberrod, kold eller varm. Suppen kan bruges til sauce, f.eks. stuede asparges, champignon-sauce, dildsauce eller estragonsauce.

Tørsaltet elsdyrfilet

1 stk. afpudset elsdyrfilet, max. 1 kilo,
saltes 7 døgn i en lage af 50 g salt, 1 tsk. melis,
1 tsk. groft sort peber, 1 tsk. tørret timian.

Salt og krydderier blandes og gnides ind i kødet.
Lægges en skål med film over. Vend kødet tit.

Derefter vaskes det grundigt i lunkent vand og
lægges til tørre i 3 dage.

Koldrøges derefter nogle timer.

Lagrer et par dage før udskæring på pålægs-
maskinen.



Tørsaltet flæsk

Saltblanding af 50 g salt,
1 str. tsk. melis pr. kg kød.

Saltblandingen gnides ind i kødet, som lægges i
en egnet beholder med film eller låg over.

Vendes tit i den fremkomne lage.

Salter 7 dage pr. kg kød.

Vaskes grundigt af i lunkent vand og tørres 4-7
dage.

Røges derefter koldt og varmt til det har fået en
smuk farve.

Hvis det ikke skal røges, hedder det Pancetta.



Tørsaltet fårekølle (Hyrdeskinke)

Pr. kg kød:

50 g salt,

1 strøget tsk melis,

1 fed knust hvidløg.

Kødet gnides med saltblandingen og lægges i en skål med film over.

Vendes hver 3-4 dag.

Salter 21 dage og vandes ud i 10 timer.

Røges derefter 3-4 timer.

Lagres efter rygning mindst 14 dage, gerne mere, men i så fald indpakket i film.

Saltet den _____

Op af lage den _____

Udvandes kl. _____

til kl. _____

Tørres 3-4 dage fra den _____

Røges timer _____

Lagres til den (mindst): _____

Tørsaltet, røget kalvelårtunge

1 kg kød,
50 g salt,
1 tsk. melis, evt. paprika.

Salt og melis blandes, gnides ind i kødet, som lægges i en egnet beholder.

Vendes jævnligt i den fremkomne lage i de næste 8 dage.

Tages derefter op, skylles og udvander i koldt vand 3½ time.

Rulles derefter i paprika og hænges til tørre i 2-3 dage.

Koldtrøges derefter så længe man gider.

Godt på hvidt brød i tynde skiver og med sure agurker til.



Tørsaltet, røget somørbrad

med sort peber

1 somørbrad på ca. 1,2-1,5 kg gnides med en saltblanding af 75 g salt, 1 tsk. melis, masser af groftkværnet, sort peber og et fed knust hvidløg.

Lægges i en egnet beholder med låg eller film over i 10 dage.

Møffes jævnlige rundt i den fremkomne lage.

Derefter tages den op, skylles let og udvander i koldt vand i 3½ time.

Den kan nu rulles i mere peber, hvis man kan lide det.

Tørres i et døgn tid.

Røges koldt, hvis man gider, eller varmt, til den føles fast.

Vældig god i tynde skiver med røræg, spinat, i salater, som snacks osv.

Varmtrøget andebryst

3-4 andebryster på 220 g lægges i en lage af 95 g salt, 1 tsk. melis og 1 liter vand.

Salter i 48 timer, tages op tørres af. Tørrer derefter i køleskabet 1 døgn.

Røges varmt $\frac{3}{4}$ time med skindsiden op, derefter $\frac{1}{4}$ time med skindsiden nedad. Ved større bryster lad dem ligge lidt længere tid i ovnen.

Godt i tynde skiver i salat, sandwich og div. anretninger.



Varmtrøget laksebredde

Laksefiletter skåret ud i bredder saltes i en lage af 80 g salt og 1 tsk. sukker pr. liter vand. Saltes ca. 5 timer.

Skylles derefter grundigt, vandes evt. ud ½ time og tørrer derefter til næste dag.

Drysses med krydderier, eks. groft sort peber, dild, timian, hvidløg ell. andet.

Varmtrøges derefter 45-60 minutter, alt efter størrelse.



Vildtpølser

1½ kg vildtkød (gerne hals),
750 g mellemfedt svinekød,
200 g røget spæk/flæsk,
1 løg,
3 tsk. salt,
1 tsk. hel sort peber,
10 hele allehånde,
2 dl fløde,
2 dl vand,
2 spsk. kartoffelmel,
1 spsk. hvedemel.

Alt kød hakkes. Halvdelen tages fra og blendes med krydderierne, vand og fløde.

Alt røres sammen med melet og justeres med vand/fløde til en passende lind konsistens.

Stoppes i svinetarme og skoldes i ca. 80 grader varmt vand i 10 min. Tages op og tørres natten over i køleskabet (ophænges).

Røges ca. 20 minutter.

Klar til kogning/dagen efter.



Värmlandspølse

500 g hakket kalvekød,
275 g kogt røget skinke, hakket eller i tynde
strimler.

(Røget spæk kan bruges, hvis man vil have en
kraftigere røgsmag. Så bliver pølsen også lidt
federe).

Æltes med 3 æg, salt, peber, 1 lille revet løg,
4 spsk. mel og 3 spsk. Iskoldt vand.

Tilsæt evt. skoldede gule sennepsfrø efter behag.

Farsen hviler koldt en times tid.

Et rent viskestykke ell.lign. bredes ud på bordet
og drysses med lidt mel. Farsen formes som en
pølse, lægges på stykket og rulles stramt sam-
men. Bind for enderne og kog i ca. 40 min. i salt-
et vand.

Afkøles til dagen efter og pakkes ud.

Bruges som pålæg eller ristet til grønlangkål.

Man kan selvfølgelig også stoppe farsen i skind
og røge den efter kogning og tørring.
Så kan den minde om Bierwurst.



Kinesisk inspireret Andesuppe

3 hele andelår, 2 l vand/bouillon,
2 stk. citrongræs, 1 pænt stk. ingefærrod,
6 limeblade, 2 spsk. sukker,
3 spsk. fishsauce, ½ citronskal.

Alt koges ca. 1 time, citronskallen tages dog op
efter 10 min.

Suppen sies over i en anden gryde og der
tilsættes:

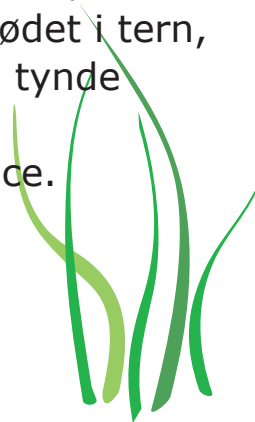
1 lille stykke hakket hvidkål, det hvide af 1 porre
hakket, 1 stor mild chili, fint hakket,
1 lillefingerled fint hakket ingefærrod.

Det koger i 10 min. og derefter tilsættes:

Det grønne fra porren skåret i fine stykker,
6 store tigerrejer i tynde skiver, andekødet i tern,
6 knuste limeblade, lidt champignons i tynde
skiver.

Smages til med chilisauce eller fishsauce.

Kog 2 min. og server.



Græskarsuppe 1

1 kg græskar,
1 løg,
2 (røde) peberfrugter,
2 porrer,
1½ l hønsebouillon,
1 kop mælk/fløde 9,
4 klumper smør,
salt og friskkværnet peber.

Løg, peberfrugter og porrer i små stykker sautes i 2 klumper smør.

Suppen tilsættes sammen græskar i små tern. Koges ca. ½ time eller til græskarret er mørt. Piskes kraftigt med pisker/blender, resten af smørret og mælken tilsættes under piskning. Smag til med salt og peber.

Græskarsuppe 2

3/4 kg græskar,
3 kartofler,
1 gulerod,
2 porrer,
2 spsk. olie,
6 dl grøntsagsbouillon,
saft af 1/2 citron,
1 tsk. reven muskatnød,
1 tsk. frisk reven ingefær,
salt og peber.

Alle grøntsagerne i tern svitses i olien i en gryde. Tilsæt bouillon og kog ca. 1/2 time. Alt blendes eller piskes meget kraftigt, citronsaft tilsættes og konsistensen justeres evt. med mere bouillon. Ingefær og muskat tilsættes. Smag til med salt og peber. Der kan tilsættes lidt fløde/creme fraiche 38%, evt. som tilbehør ved bordet.



Gulerodssuppe

Ingredienser:

400 g gulerødder,

1 løg,

200 g flødeost, gerne en med krydderurter el.lign.,

1 l. suppe, evt. af terning,

25 g smør el. lidt olie,

salt og peber.

Evt. lidt chili/cayenne.

Courgetter er også godt som fyld.

Urterne hakkes og sautes i fedtstoffet, tilsæt suppe og kog til det er mørt. Blendes derefter og småsnurrer med osten til det jævner.

Smages til med salt, peber og evt. chili/cayenne.

Spis brød til.

Urterne kan også rives, sautes og småsnurre med bouillon og ost til det er jævnet.



Indonesisk suppe med rejer

2 tsk. karry,
smør,
3 store løg,
1 fed hvidløg,
3 dl fiske- eller hønsebouillon,
1 ds. hakkede tomater,
2½ dl piskefløde,
1 lille ds. ferskner,
200 g rejer,
salt og peber.

Brænd karryen af i smør, tilsæt hakkede løg og hvidløg og lad dem snurre blanke.

Tilsæt bouillon, tomater og piskefløde og lad det hele snurre et kvarter før den smages til med salt og peber.

Skær fersknerne i skiver og hæld dem i suppen sammen med saften.

Når suppen koger, tages den af varmen og rejerne tilsættes. Nu må den ikke koge mere.

Serveres som den er eller evt. med en lille bid brød.

Mulligatawnysuppe

Ca. 30 pers. som forret, 15 pers. som hovedret.

2 store kyllinger koges 1 time og køles let. Kødets pilles af (det er lettest, når den er lunken) og det lægges på køl.

Suppen sies for urenheder og måles.

Der skal bruges ca. 6 liter.

4-5 gulerødder i små tern,

1 blegselleri skåret ud,

et blomkål i små buketter og 2 løg, fint hakkede svitses hurtigt med 1 dygtig spsk. karry og 1 spsk. spidskommen i lidt olie.

Tilsæt evt. gurkemeje hvis farven ikke er gul nok. På med suppen og kog urterne møre.

Tilsæt kyllingekødet, som er skåret i tern.

Suppen jævnes med Maizena rørt ud i kaffefløde. Karrypasta er vældig godt til at smage til med. Og salt, selvfølgelig.

Server med brød og evt. en 2% yoghurt, som et tilsat sød chilisaucé.



Kartoffelsuppe

$\frac{3}{4}$ kg store kartofler,
lidt selleri,
1 løg/porre,
suppe/vand,
lidt smør/olie,
en sjat fløde evt.

Urterne ordnes og skæres i små stykker.

Svitses i smørret uden at tage farve.

Tilsæt suppen, 1-1½ l.

Bring i kog og lad det koge mørt.

Blendes, evt. ad flere omgange og hældes ned i gryden igen. Smages til med salt, peber og evt. timian. Timian kan koges sammen med urterne. Konsistensen justeres evt. med fløde.

Man kan også røre 2 dl stiftpisket flødeskum i EFTER at man har taget gryden af kog.

Så er det en veloute ´suppe.



Pastasuppe med squash (courgetter)

4 personer. Nem - Billig

1 løg

500 gr. Squash (courgetter)

2 fuldmodne bøftomater

4 spsk. Olivenolie

1 ½ l. varm kødboullion

150 gr. Suppehorn

½ bdt. Basilikum

½ bdt. Persille

1 knsp. Salt

1 knsp. Friskkværnet hvid peber

2 spsk. Reven parmesanost (bruger vi aldrig, da vi ikke kan lide denne ost)

Løget pilles og hakkes fint. Squashene skylles tørres, enderne skæres af, og resten skæres i terninger.

Tomaterne snittes i kryds foroven, overhældes med kogende hedt vand, flås, befries for stilkfæste og skæres i småstykker. Olien varmes i en stor gryde, og det hakkede løg svitses gennemsigtigt. Squash og tomater tilsættes og snurrer et øjeblik under omrøring. Boullionen hældes ved, og alt bringes i kog. Pastaen kommes i suppen, som røres en gang igennem, og alt koges i ca. 6 min., til pastaen er "al dente". Krydderurter skylles, slynges tørre, grove stilke fjernes, og bladene hakkes fint. De hakkede krydderurter kommes i suppen, som smages til med salt og peber, og drysses med reven parmesanost inden servering.

Man kan tilsætte nogle kødboller i suppen, selvom det oprindeligt er en vegetarsuppe.

Russisk Borsch

2 kg oksekød,
3 l vand,
3 fed knust hvidløg,
3 store revne gulerødder,
3 store rødbeder,
2 store løg i skiver, ½ snittet hvidkål,
8 skiver landskinke, ½ l creme fraiche, purløg.

Kødet koges i vandet til det er mørt. Det tager mindst et par timer.

I mellemtiden koges to af rødbederne i vand med lidt eddike til de er møre, pilles og rives. Den tredje rødbede skrælles og rives rå (gemmes til suppen serveres). Gulerødder og løg sautes i smør ca. 5 min. Når kødet er mørt, kommes kålen i suppen og koges i 10 min. De stegte urter og kogte rødbeder kommes i suppen og det hele koger 5 min.

Skær fedtet af skinken, hak den fint og hæld den i suppen sammen med hvidløget. Smag til med salt og peber.

Kødet tages op og skæres i tern og kastes i suppen igen sammen med den rå revne rødbede. Varmes igennem og serveres med godt brød og creme fraiche med klippet purløg.

Laves suppen dagen før, gem da den rå revne rødbede til 5 min. før serveringen.

Bagte Yoghurt-Sild

10 ferske sildefiletter.

Yoghurt-marinade:

2 skivede hvidløg,

3 skivede løg,

6 hele kardemomme,

1 tsk. gurkemeje,

1 spsk. salt,

sort peber,

2 dl æble-eddike,

3 dl vand,

300 g græsk yoghurt.

Kom alle ingredienser, undtagen yoghurt, i en gryde og lad det snurre i 10 min.

Tilsæt yoghurt, når gryden er kølet lidt af.

Hæld lidt af den lune marinade i en bradepande, fold sildefiletterne sammen og læg dem i bradepanden. Hæld resten af marinaden over.

Sæt bradepanden under grillen i ovnen og grill sildene til de er gyldne og har fået et par enkelte sorte pletter på toppen.

Spises kolde på rugbrød.



Fish and chips

Til 4 personer.

500 g torskfilet skåret i passende stykker, saft af ½ citron, salt og peber.

Dej: 100 g hvedemel, 80 g maizena, knivspids sukker, 1 tsk salt, 2½ dl vand, 1 æggeblomme, 1 æggehvide.

2 kg skrællede bagekartofler, (jordnødde)olie

Skær ender og sider af kartoflerne og skær dem i bjælker og læg i koldt vand i ½ time. Tag dem op og tør dem godt og kog dem i olien ved medium varme, til de er næsten møre. Køl dem helt af og kog dem sprøde i hed olie, når de skal serveres. Læg dem på fedtsugende papir og drys med salt.

Sigt hvedemel, maizena, sukker og salt ned i en skål. Pisk vandet i og tilsæt æggeblommen. Lad blandingen stå i ½ time ved stuetemperatur. Pisk æggehviden stiv og vend den i blandingen. Dyp torskestykkerne i dejen og kog dem i frituren, til de er gyldne og sprøde. Læg dem på fedtsugende papir og drys med salt. Server eddike til.

Fiskesyfte

700 g fisk i tern på ca. 1½ cm, brug forskellige fisk, f.eks. rødspætte, sej, laks. 2 laurbærblade, 1 kvist timian, 10 peberkorn, 2 dl tør hvidvin, 1 dl vand, citronsaft, salt og 4 blade husblas.

Fisketern, uden skind og ben, kommes i en gryde med varm vin/vand og laurblade og salt. Holdes lige under kogepunktet i 3 min. Suppen smages til med citronsaft, den udblødte husblas tilsættes og det hele hældes i en form. Husk at tage laurbladene fra.

Suppen kan klares med en sammenpisket æggehvide, hvis man ønsker det. Så tages fisken forsigtigt op med en hulske og lægges i formen og æggehviden piskes i suppen.

Tages fra varmen og lad den stå lidt, sies derefter gennem et klæde. Derefter opløses husblasen i suppen, som derefter hældes over fisken.

Står i køleskab til dagen efter og serveres med:

Fiskesennepscreme

2 dl creme fraiche/mager græsk yoghurt, salt og fiskesennep.

Røres sammen efter smag.



Fyldte sild

$\frac{3}{4}$ kg sildefiletter,
2 spsk. sennep,
1 løg, 1 bdt. persille eller
anden krydderurt efter smag,
salt, peber, 75 g fedtstof
og 2 laurbærblade.

Tænd ovnen på 225 gr.

Klip finnerne af sildene og giv dem et par snit på tværs hen over ryggen. Bred sildene ud, krydr med salt og peber og smør senneppen på den indvendige side.

Hak løg og krydderurt og fordel det i sildene. Saml sildene og læg dem side om side i et smurt ovnfast fad.

Fordel fedtstoffet i klatter ovenpå sammen med de groft klippede laurblade.

Sættes midt i ovnen ca. 20-25 min. og server med kartofler eller/og godt rugbrød.

Retten kan naturligvis også tilberedes i kuglegrillen.



Færøske knetter

1 kg torsk/sej i filetter, 2 spsk. mel,
1 spsk. kartoffelmel,
1 spsk. salt, 1 god kop vand,
300 g fåretælle i små stykker, 1 løg.
Har du ikke fåretælle, kan flæsk eller røget
bacon i små stykker bruges.

Filetterne hakkes til fars sammen med løget.
Salt og mel blandes i sammen med tælle.
Tilsæt vandet lidt ad gangen. Når farsen er tilpas,
lad den hvile koldt 1 times tid.

Derefter formes farsen til rundstykkestore boller,
som sættes på køl til dagen efter. (Utildækket).

Dagen efter koges vand op i en gryde med 1
spsk. eddike og lidt salt. Fiskebollerne kommes i
og står på svageste blus ca. 20 min.

Serveres med kartofler, smørsovs med bløde løg
og sennep.

Bollerne kan selvfølgelig også steges på panden
eller i frituren.

God fiskefars

1 kg fiskefiletter uden ben, torsk, gedde, skrubbe, sej m.m. Sej er den bedste, fordi den optager væden bedst. Men torsk er også godt.

Samme opskrift med ren laks.

Kartoffelmel og hvedemel, æg, salt og peber.

Mælk eller fløde og et løg.

Smør/olie til stegning (meget!).

Fisken skæres ud i blenderstørrelse og drysses med salt. Sæt i køleskabet ved siden af mælken (fløden, hvis det er til dig selv).

Imens hakkes et løg meget fint, så det næsten støver.

2 æg piskes sammen i en skål.

Fisken tages ud og overdrysses med hvedemel, som ved håndkraft æltes til det er en klistret masse. Blendes derefter hurtigt, da blendning udvikler varme, så farsen kan skille. Tilsæt lidt kold mælk undervejs. Hæld farsen over i en skål, rør æggene i sammen med løgene. Det er nu, eventuelle krydderier skal i. Eks. tørret dild, peber, karry, paprika m.m. Juster farsen med mælk, mel og kartoffelmel, til den er fast.

Sæt farsen på køl 1 times tid.

Steges ved MELLEME varme, til de er gyldne.

Farsen kan også bages i vandbad i lag med rejer eller dampede kolde urter 30-40 min. ved 175 grader. Vand halvt op om formen og farsen må gerne være lidt lind.

Hvalbøf

Til 6 personer.

1,5 kg hvalkød i et helt stykke,
100 g røget bacon i tern,
50 g olie/margarine,
2 tsk. salt,
1 tsk. peber,
¼ l stærk kaffe,
¼ l fløde.

Kødet skal spækkes med baconen og brunes på alle sider i en stegegryde. Salt og peber på. derefter tilsættes kaffe og fløde og kødet simrer i en time.

Jævn evt. saucen og kom lidt kulør i.

Kartoffelmos er godt til.



Julebrygsild

1 glas marinerede sild (mindst 4 filetter),
1 porter,
1 julebryg,
100 g farin

Julekrydderier:

4-5 stjerneanis,
5-6 hele kardemomme,
5-6 nelliker,
2 kanelstænger, evt. 10 hele allehånde.

Bring øllene i kog og tilsæt brun farin.
Kog lagen med julekrydderierne og lad den trække, til den er kold.

Hæld lagen fra de marinerede sild, skær filetterne i passende stykker og læg dem tilbage i glasset.

Den kolde lage hældes over og sildene trækker i mindst 24 timer.

Nydes med traditionelt tilbehør.



Ketty's sild

12 halve sildefiletter,
mel,
fedtstof til stegning.

Sildene vaskes, saltes, vendes i mel og steges.
Lægges ved siden af hinanden på en stor
tallerken og overhældes med:

Dressing:

½ dl salatolie,
1 dl ketchup,
3 spsk eddike,
5 spsk sukker,
3 tsk carry (stærk),
½ tsk peber,
2 tsk Dijonsennep.

Pyntes af med tynde porreringe, løg eller
forårsløg og dildkviste.



Rejer i kokossauce

4 personer

1 spsk karrypasta,
1 spsk olie,
1 dl vand,
reven limeskal,
1 tsk farin,
½ dl tomatpure,
1½ dl kokosmælk,
400 g rejer,
limesaft,
salt,
hakket forårsløg,
reven kokos.

Karrypastaen steges i olien i en varm wok eller stegegryde i 15 sekunder.

Tilsæt vand, limeskal, farin, tomatpure og kokosmælk. Kog i to minutter. Kom rejerne i og skru ned for varmen. Tilsæt salt og limesaft og lad det stå to minutter.

Dertil kan serveres jasminris drysset med letristet kokos og forårsløg.

De rå ris kan også steges i lidt olie under omrøring i 4 min.

Kokos, salt og vand tilsættes og de koger 18 min. Står og trækker lidt til serveringen.

Tunmousse

2 ds. tun i olie,
1 løg, saft fra 2 citroner,
¼ l græsk yoghurt 2 %,
4 blade husblas,
1½ dl piskefløde,
1 glas rød kaviar,
salt og peber.

Olien hældes fra tunen, som findeles.
Løget hakkes fint og blandes i sammen med
yoghurten.

Den udblødte husblas smeltes i citronsaften
og røres i sammen med salt og peber.

Piskefløden piskes stiv og vendes i sammen
med kaviaren.

Hældes i en form og sættes i køleskabet
til dagen efter.

Vendes ud og serveres med citronbåde, flutes
eller toast.

Kan pyntes med lidt dild, tomater, rejer,
hjertesalat osv.



And med blommesauce

1 and, 3 store løg, 1 glas syltede blommer ca. 400 g, 6 dl. rødvin, ½ overskåret hvidløg, frisk ingefær som en tommelfinger, 1 stjerneanis, 1 kanelstang, 2 laurbærblade, 1 spsk. hel sort peber, kinesisk soja, sukker, balsamico og ris.

Skær anden i 12 stykker. Fedt og flomme tages fra. Læg andestykkerne i en bradepande med skindet opad. Skær løgene i kvarter og læg dem ned til anden. Kom blommer og lage ned til anden. Arranger så skindet ikke kommer under lagen. Drys med salt og stil det hele i ovnen ved 175 grader i ca. 40 min.

Imens hældes rødvinen i en gryde og koges ind sammen med hvidløg, ingefær, stjerneanis, kanel, laurbærblade og sort peber, til der kun er ½ dl tilbage i gryden.

Efter de 40 min. tages blommer og løg fra og holdes varme. Hæld al væde ned i gryden til den indkogte rødvin. Lad væden koge lidt ind ved rask varme. Hæv ovnvarmen til 225 grader og lad anden brune. Sæt en grydeske i klemme i lågen, så dampen kan komme ud og anden bliver sprød. Hold øje med den.

Skum fedtet af saucen. Smag til med soja, balsamico og sukker. Den skal være sur/sød. Jævnes derefter med Maizena.

Server med blommerne, løgene og kogte ris.



Chili con Carne

6-8 personer

Indkøb: 3-400 g brune/hvide/kidneybønner eller en blanding heraf, et stykke oksebov eller tykkam ca. 800 g, 2 ds. hakkede tomater, 3 store løg, hvidløg, 2-3 peberfrugter, olie, spidskommen, 3-4 friske chilipebre, stærk chilisaucе og salt. Vand eller bouillon.

Godt brød med megen krumme til at svuppe saucen op med.

Bønnerne lægges i vand 8-10 timer. Koges derefter ca. $\frac{3}{4}$ time i rent vand. De skal være møre, men ikke koge ud. Der kan købes kogte bønner på dåse. De skal bare skylles.

Kødet skæres ud i små tern 1x1 cm og svitses i lidt olie i en stor gryde. Kødet skal bare blive gråt. En stor spsk. spidskommen tilsættes sammen med de hakkede løg og hvidløg efter smag. Det hele snurrer lidt, derefter tilsættes tomater og ituskårne peberfrugter sammen med vand eller bouillon efter behag. Chilierne bindes sammen i stilkene med en snor, som kan nå ud over kanten på gryden. Smid også lidt salt i.

Småkoger en times tid til kødet er meget mørt. Man kan snyde og bruge hakket kød, så er kogetiden jo kortere. $\frac{3}{4}$ af bønnerne tilsættes og chilierne hives op. Den sidste del af bønnerne moses med en gaffel og tilsættes. Det jævner retten lidt.

Smages til med salt og evt. stærk chilisaucе.

Øl er godt til. Meget øl er meget godt til. Velbekomme.

Elsdyr-ragout

Ca. 600 g elgkød (inderlår eller lign.) skåret i tern.

1 stk. bacon, ca. 200 g, i tern, brunes i gryden, tages op og sættes til side. Elgen brunes derefter og tages op. Lidt (skov)svampe brunes derefter og tages op. 1 dl balsamicoeddike hældes i gryden og koges ned til sirup.

Hæld rødvin på, ca. 2-3 dl og kog lidt ned.

Elgen lægges tilbage i gryden sammen med en dusk timian, persille og laurbærblad. 20 knuste enebær tilsættes. Vand på, til kødet er dækket.

Koges ved SVAG varme i 1½ time. Så tilsættes bacontern, 1 god håndfuld frosne små løg, eller syltede perleløg, 3 gulerødder i mønter og det hele koger videre ½ time.

Jævnes med Maizena og kaffefløde, koger glat og smages til med salt og peber.

Kartoffelmos, tyttebær, asier og sure agurker er vældig godt til.



Fransk postej

Pate de campagne Battendier

½ kg kalvekød, 200 g lever, 1 stort løg, 2 spsk mel, 1 æg, 1 dl bouillon eller mælk, rødvin kan absolut også bruges, 1 spsk salt ½ tsk peber, ½ tsk de 4 krydderier.

Hak kød og lever sammen med løget. Rør mel og æg i og tilsæt væsken. Rør godt og tilsæt krydderierne. Hæld farsen over i en velsmurt postejform og lad den hvile ½ time.

Bages i ovnen ved 200 grader i ca 1 1/4 time. Læg låg på, hvis den bliver for mørk. Lad den blive kold i formen til næste dag. Kan fyldes efter med sky som pynt. Formen kan også fores med tynde skiver spæk eller farsen kan bages ind i en mørdej eller en piedej.

Server med sure agurker, brød, salat og rødvin.

Lammepostej

100 g røget spæk, 475g lammelever, 500 g kalv/flæsk, 3 fed hvidløg.

Fremgangsmåde som ovenfor.



Grisesyfte

Ca. 1 kg nakkekam med lidt fedt, 150 g spæk.
Krydderpose af 2 laurbærblade,
10 sorte peberkorn, 1 hakket løg, 2 nelliker.
Krydderier: salt, peber, 1 kaffeske stødt ingefær,
1 kaffeske stødt allehånde, 1 kaffeske de 4
krydderier, 1 finthakket løg.

Kødet skæres i små tern og koges med krydderpose og lidt salt. Brug så lidt vand som muligt, det skal kun lige dække.

Evt. tilsættes lidt eddike.

Spækket skæres i tern og smeltes af. Greverne sies fra og 1 finthakket løg mørnes i fedtet ved svag varme. Sæt det til side.

Når kødet er supermørt, tages det op i en skål. Krydderposen smides væk og suppen koges ind til ca. 1 dl. Imens findeles kødet med 2 gafler, krydres og overhældes med fedt/løgblandingen. Til slut hældes den let kølede suppe i, det hele blandes godt og trykkes godt i forme.

Afkøles og spises næste dag med stuede kartofler, sennep og rødbeder. Eller på brød, naturligvis.

Det er jo egentlig mere en rilette end en sylte, men det smager den jo ikke ringere af.

Grydestegt kylling

1 stor kylling skylles og renses indvendig. Saltes og fyldes med friske krydderurter. Tørres af udvendig og gnides med salt. Brunnes i margarine/olie på alle sider ca. 15 min. Skru ned og lad dyret stå og småsnurre en lille time.

Serveringsforslag:

Kartofler, som er skrællede, skåret i både og kogt i 5-10 min., vendt i olie med citronbåde og timian i. Hældes i et ildfast fad, drysses med salt og steger i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time. (180 grader ved varmluft).

Dertil grøn blandet salat med sennepsdressing:

1 stor spsk sennep i en røreskål røres med olie tilsat i en tynd stråle, justeres derefter med mælk eller fløde til en passende konsistens.



Helstegt fransk Poulard med hvidløg

4 personer

1 stor (fransk) poulard,
2-3 hele hvidløg,
10 sorte peberkorn,
1 laurbærblad,
1 stor kvist timian,
2 tsk. groft salt og bagepapir.

Gnid poularden indvendig med salt og fyld den med hvidløg (upillede fed), timian og peberkorn. Tag et stort stykke bagepapir.

Gnid det med smør eller olie, læg poularden med brystet nedad og pak den godt ind.

Lukkes evt. med en heftemaskine.

Læg dyret i et ildfast fad og bag den i ovnen 1 god time ved 225 grader.

Poularden parteres og lægges på et fad, hvidløgsfeddene lægges ved.

De kan presses ud på brød eller kartofler.



Hyldest til Hafez

½ kg lamme eller okse-små-kød,
2 kopper basmatiris,
1 lille blomkålshoved,
200 gram kartofler,
1 stor gulerod,
2 store løg,
2 ds. flåede tomater
salt, peber, 1 tsk. stødt koriander,
1 tsk. stødt ingefær,
1 tsk. spidskommen,
½ tsk. safran og knust hvidløg efter behag.

Svits kødet i lidt olie til det bliver gråt, tilsæt salt, en pæn gang peber og ½ delen af de øvrige krydderier undtagen safranen. Rør godt rundt og hæld vand i til kødet er dækket og lidt til. Læg et pillet løg ned i gryden og lad det hele koge i 30 min. Klargør grøntsagerne imens, undtagen tomaterne, skær dem i små stykker og sauter dem i lidt olivenolie. Tilsæt salt, peber og resten af de øvrige krydderier. Lad grøntsagerne stå ved lavt blus. så de ikke tager farve. Safranen knuses i en morter, overhældes med lidt varmt vand, som skvulpes rundt i morteren. Hæld safranvandet over grøntsagerne og rør rundt. Tag løget op af kødgryden og tøm den over i grøntsagerne, tilsæt tomaterne og lad det hele småkoge, til alt er mørt, men ikke udkogt.

Server med kogte basmatiris og lune pitabrød eller flutes.



Kalve/okse-cuvette

(Pistol-udskæring)

1 cuvette ca. 1½ kg rideses i fedtlaget i store tern. Sættes i en 225 grader varm ovn i 15 min. Tages ud, ovnen skrues ned til 170 grader. Krydr stegen med salt og peber og sæt den ind igen i 45 min.

Ud med den og pak den ind i folie og et viskestykke og lad den hvile i mindst 15 min.

Kan serveres med små hele løg, evt. glaserede, ovnkartofler med krydderurter, alle slags grøntsager, bearnaisesauce osv.

Som tommelfingerregel steges den slags kød ca. 40 min pr. kg. incl. brunng.



Kalve/okseklump, fedtkonserveret

af Søren Gericke

1 kalve eller okseklump, 3-4 porrer,
2-3 gulerødder, 2 persillerødder,
1 selleri, 3-4 løg, 4-5 ferskner, pærer,
æbler eller kvæder,
salt og peber.
100 g ande eller svinefedt.

Snør klumpen og læg den i gryden med urter og frugt. Fyld vand i så det lige dækker og kog sagte til kødet er mørt, ca. 1½ -2 timer.
Smag væsken til med salt og peber.
Tilsæt så ande/svinefedtet.

Urter, kød og væske hældes i en krukke eller box. Fedtet vil lægge sig som et låg over. Dæk med stanniol eller låg, sættes i køleskabet.

Kan serveres kold i skiver eller som varm med sauce og kartofler.

Fedtlåget fjernes, kød og urter varmes i væsken, kødet tages op og urterne piskes ud i lagen.

Monteres med en klat koldt smør og spises med kogte kartofler.

Kolde skiver er godt på groft brød.



Kanelkylling

Ingredienser:

En poulard på 1600 g, (jasmin)ris, stødt kanel, salt, peber, løg, svesker, (bredbladet) persille eller korianderblade, bouillon. lidt olie, pinje/solsikkekerner, fine ærter, helbladet spinat, smør og tomater.

3 dl ris koges i 4½ dl bouillon i 8 min. Sluk under gryden og tilsæt 10 grofthakkede svesker. Lad risene trække, til de er lunkne/kolde. Og nu til kyllingen. De to store fedtklumper, som sidder lige indenfor under gumpen, tages ud og strimles og smeltes til fedtegrever i en gryde. Imens pilles og hakkes et mellemstort løg. Nu er greverne færdige og de smides op til risene. Løget hældes ned i kyllingefedt og snurres klare ved svag varme. Imens udbener(!) man sin kylling. Alternativt skærer man vingspidser og indmad (dog ikke leveren, den skal katten have) i stykker. Det nu klarede løg hældes op i risene. Tilsæt evt. fedtstof i gryden og brun indmad og vinger (og skrog) godt, tilsæt lidt løg, persillestilke, salt og peber. Fyld vand op til det lige dækker. Koges op og snurrer ¾ time. Tilsæt evt. suppeterning. Tænd ovnen på 200 g. Sy kyllingen næsten sammen. Imens: Risene røres sammen med det andet i gryden og ½ tsk. kanel, salt, peber og persille/korianderblade og fyldes ind i den nu næsten sammensyede kylling. Syes nu færdig (alm. kastesting er ok) eller brug kødnåle.

Evt. overskud af risblandingen hældes i en skål, dryppes med lidt olie eller smør, dækkes med stanniol og sættes i ovnen de sidste 20 min. af stegetiden. Eller varmes uden stanniol i mikroovnen. Dyret lægges i et olieret, ovnfast fad med brystet nedaf og steges 1 time og 10 min. Drys med lidt salt, når den er blevet glinsende i skindet. Imens ristes solsikke/pinjekerner på en tør pande og sættes til side. Helbladet spinat og ærter dampes i smør, så det er færdigt samtidig med kyllingen. Drysses med de ristede kerner inden servering. Egentlig er sauce ikke nødvendig, men da vi nu har lavet en fond, kan vi jo lige så godt bruge den. Fonden sies over i en gryde (ikke saucegryden) eller kande. Stegeskyen med fedt fra kyllingen hældes over i saucegryden, mel tilsættes og piskes tykt ved jævn varme. Fonden tilsættes lidt efter lidt mens der piskes flittigt. Koges godt igennem og smages til med salt, peber og kanel. Kyllingen kan stå i den slukkede ovn så længe. Den serveres skåret ud i lår, vinger med lidt bryst og flækket på kryds og tværs. (Nu er det jo nemt, HVIS den er udbenet). Husk at fjerne snoren/kødnålene. Pyntes med persilleduske og skivede tomater. Og godt brød til.

Høskinke

En god tot hø, (ikke stjålet fra hamsteren) godt skyllet, lægges ned i en gryde, skinken lægges ned ovenpå og drysses med fennikelfrø, anisfrø og 3 laurblade, vandfyldes på til det dækker skinken.

For en skinke i alm. størrelse 1-1½ kg koges ved svag varme 1½ time. Lad den køle lidt i suppen.

Trad. servering passer fint til.



Katalansk kylling

1 stor kylling på 1½-2 kg,
salt og peber.

Fyld: 200 g udstenede svesker,
100 g tørrede udblødte abrikoser,
1 dl pinjekerner,
sherry.

Kyllingen krydres med salt og peber ind- og udvendig.

Fyldet kommes i kyllingen, den lægges i en lille bradepande, overhældes med sherry og sættes i en 150 grader varm ovn i 2-2½ time.

Efterbrunes og serveres med ris og brød.



Kyllingelår i citron

2 hele lår,
1 usprøjtet citron,
10 laurblade,
1 tsk. spidskommen,
salt, peber og olivenolie.

Lårene brunes i olivenolie i en lågpande eller i en gryde sammen med spidskommen. Når de er pæne i farven, drys med salt og peber. Citronen deles i 4 både. De tre smides ned til kræet og den sidste presses over. Laurbærbladene klippes halvt igennem og tilsættes. Læg låg på og lad det simre en lille time, vend en gang undervejs.

Anrettes i en skål med skyen hældt over ("men spis den endelig ikke, den er fed").

Evt. tilbehør: halve kogte kartofler brases på panden med lidt karry og strimlet peberfrugt og evt. hvidløg.

Og så noget dampet blomkål til.



Kyllingepostej

1 stor poulard, et par stegeben,
3 dl rødvin, hvidløg, estragon,
250 g hakket svinekød/kyllingekød,
1 æg , mel, salt og peber.

Kyllingen udbenes, også lår og vinger. Skroget hugges i stykker og brunes længe med stegebenene, dækkes med vand og tilsættes salt og peber. Koger nu mindst 1 time. Derefter tilsættes 1 fed knust hvidløg og 2 dl rødvin. Benene sies fra og skyen koges ned til 1 dl. Den udbenede kylling lægges i en marinade af 1 dl rødvin, 1 spsk. olie, 1 fed knust hvidløg, lidt estragon, salt og peber. Kyllingen vendes med mellemrum i marinaden. Rør en god fars af kødet, finthakket løg, æg, den indkogte og afkølede sky, lidt vand og en stor spsk. mel. Farsen skal være lind. En form smøres (på størrelse med den indkøbte kylling, ikke mindre) lidt fars kommes i bunden, kyllingen foldes ned i bunden med lidt fars imellem hver fold og der sluttes af med fars. Bages $\frac{3}{4}$ -1 time ved 200 grader.

Serveres med salat, surt og godt brød.



Kyllingesalat

Kød uden skind fra 1 kogt kylling,
1 hel blegselleri i skiver,
½ finthakket løg,
salt og peber,
2½ dl yoghurt 10%
og creme fraiche 18% (ca. 1 lille bæger),
små tomater og lidt valnødder.

Kødet pilles i små stykker, blandes med løg og selleri.

Dressingen røres sammen og smages til med salt og peber og evt. lidt chilisaUCE.

Blandes godt rundt i kødet og pyntes med halve tomater og hele valnødder.

Og lidt grønt drys er jo altid pænt.



Kyllingeunderlår

4 kyllingeunderlår,
spidskommen, 2 fed hvidløg,
olivenolie,
1 ds. hakkede tomater (eller nogle friske),
1 hakket løg, mandler eller pinjekerner,
8 abrikoser, 8 svedsker, peberfrugt i tern, salt og
peber, citronsaft og evt. lidt harissapeberpasta.

Tilbehør: cous cous eller bulgur eller quinoa
eller salat eller flutes.

Lårene brunes lidt i olivenolie, tilsæt spidskommen. Derefter løg og knust hvidløg. Sauter kort. Tilsæt tomater, peberfrugt, salt og peber. Pres saften af en citron over. Harissa tilsættes hvis du har det. Låg på og småsnur $\frac{3}{4}$ time. Tilsæt frugten og giv den $\frac{1}{4}$ time til. Drys med ristede mandler/pinje-kerner og server. Denne ret er vældig god til at lave i ovnen i en tagine eller en ildfast lågskål. Brun lårene og læg dem sammen med alt det andet, på nær frugten, i taginen, låg på og ind i ovnen på 180 grader $\frac{3}{4}$ time. Tilsæt frugt og giv det $\frac{1}{4}$ time til. Derefter drys på. Server i taginen.

Sorte kyllingelår

Store kyllingeunderlår i det antal, man skal bruge, nogle stykker ingefærrod skåret i mønter (f.eks. en skive på 5 mm pr. lår), kinesisk (svampe)soja.

Læg lårene i den gryde, du vil bruge.

Hæld vand på, så det dækker.

Hæld vandet fra i en skål og mål det.

Så ved du, hvor meget soja du skal bruge.

Smid vandet væk.

En billig soja fra en asiatisk butik er fin.

Hvis du køber svampesoya eller Kikkoman, kan 1/3 del af mængden erstattes af vand.

Især Kikkoman er meget salt.

Hæld soja og ingefær i gryden og kog lårene 1 time ved svag varme.

Husk at skumme ved kogestart.

Lad lårene stå i gryden, til de er lunkne.

Server derefter med brød, salat etc.

Vældig gode kolde til madpakken.



Lammebov

langtidsstegt med stegt selleri, kartoffelmos og rosmarinfyld.

1 lammebov med skank, 1 citron, 1 knoldselleri, (bage)kartofler til kartoffelmos, mælk, smør, 4 dl fond, 4 skalotteløg, 1 dl af den rødvin, som drikkes til retten, 2 kviste rosmarin, smør, salt og peber.

Lammeboven lægges i et ildfast fad, gnides med salt og citronskiver lægges oven på. Grilles i Kamado ca. 8 timer ved 105 grader eller i mangel af en Kamado, lægges kødet i en udblødt Römergryde, som sættes i ovnen v. 105 grader før man går på arbejde. Så er det klart når man kommer hjem. Kartofflerne skrælles og skives og koges til mos. Sellerien skrælles og skæres i 4 tykke skiver, som kommes op i kartoffelgryden og koger med de 5 min. Saucen: skalotteløgene pilles og hakkes fint og sautes i en lille klat smør.

Rødvinen tilsættes og koges ned til $\frac{1}{4}$. Fonden tilsættes og saucen koges godt igennem. Kan evt. jævnes med Maizena. Smages til med fintsnittet rosmarin, salt og peber. Sellerien tages op og drypper af på køkkenrulle.

Vandet hældes fra kartoflerne og mosen laves.

Sellerien steges færdig i smør på panden.

Kødet skæres i klodser og serveres med resten.



Lammekølle, kold og krydret

1 udbenet lammekølle koges i en lage af
ca. 1½ l vand,
1 fed hvidløg,
2 løg,
2 tsk. salt,
5-6 peberkorn,
1 spsk. rødvinseddike,
frisk eller tørret estragon.

Kogetid ca. 1 time. Efter kogning trækker køllen i lagen et par timer. Tages derefter op, pakkes ind og lægges i køleskabet

Servering: Skæres i tynde skiver og serveres med groft brød og myntesauce eller mandel-olivensauce (se opskrifter under diverse).

Er også vældig god som skovtursmad. Kødskiverne lægges i en alm. olie/eddikedressing med hvidløg og de krydderurter man kan lide. Lægges i et pitabrød eller en stor bolle sammen med salat og andet grønt. Laves først lige inden indtagelse.



Lammebryst

800 g lammebryst uden ben skåret i aflange stykker.

Krydderiblanding:

6 tørrede tomater i små stykker,
2 1/2 spsk. salt, 1 spsk. groft sort peber,
1/2 spsk. sukker, 1 spsk. gule sennepskorn,
1 tsk. sorte senneps-korn,
1/2 spsk. mild paprika, 1 tsk. hvidløgspulver eller
frisk hvidløg, husblas.

Krydderierne blandes og 1/2-delen lægges i lag sammen med kød og husblas. Snøres som en pølse og lægges i en aflang beholder. Resten af krydderierne drysses over. I køleskabet 1 døgn og vendes i den fremkomne lage.

Skylles og koges til en kødnål går nemt igennem, ca. 1 time. Let pres på i et døgn.

Skæres i tynde skiver og spises på brød med agurkesalat, karse eller rå løg.

Hvis man har et lamme- eller svineslag, kan det rulles uden om brystet og derefter snøres.

Lammerester

En rest kogt eller stegt lammekød gør sig godt i en olie/eddikemarinade og bruges som sandwichfyld.

2 dele olie, 1 del vineddike (eller anden eddike), salt, peber, knust/revet hvidløg, hakket (rød)løg og alle de krydderurter, man kan lide.

Det hele blandes godt og tynde skiver koldt kød vendes i. Trækker en times tid.

Vældig godt i store bløde boller, som kan suge marinaden. Og så godt med salat i.

Pitabrød kan også bruges.



Langtidsstegt lammebryst

1 helt, stort og tykt lamme- eller fårebryst rideses på tværs af ribbenene og gnides med de krydderier, man bedst kan lide og sættes i en kold ovn, som stilles på 105 grader.

Læg brystet på en rist med bradepanden under. Steges 6-7-8 timer efter størrelse og behag, skru op for ovnen den sidste time, så kødet bliver sprødt, ca 200 grader.

Skæres ud langs ribbenene og serveres med salat og brød.

Andre kødstykker kan tilberedes på samme måde, men bør da pakkes ind i bagepapir indtil bruningen skal ske.



Langtidsstegt lammehals

1 stor lammehals snittes langs oversiden på hver side af midterbenet.

Lægges på et stort stykke bagepapir og overtrækkes med en creme af:

½ dl olie, 3 store fed hvidløg, reven skal af ½ citron, saft af 1 citron, 1 knivsp. chili, salt, peber og merian. Blendes til en mayonaisseagtig creme.

Bagepapiret lukkes om halsen, hæftes evt. sammen og halsen sættes i ovnen på varmluft 125 grader i 7½ time.

Tag kødet ud og del det på hver side af benet. Læg det med skindsiden opad i et fad til det skal bruges.

Varmes i ovnen ved stærk varme, evt. grill. Skær kødet i tykke skiver på tværs ved servering.

Vældig godt med pommes et eller andet fra ovnen eller frituren. Masser af grøntsager og meget gerne en kold sauce. Eller varm.

Pasta del choklo

10 personer

1 kg hakket oksekød,
1 kg løg,
5 kogte kvarte æg,
1200 g kogt kylling,
rosiner, basilikum,
3 ds majs,
salt og peber.

Oksekød og løg svitses i lidt fedtstof, salt og peber tilsættes sammen med lidt kogevand fra kyllingen. Kog ind til det ser "tæt" og saftigt ud. Bland derefter æg, kylling i tern, rosiner og basilikum i. Hældes over i en smurt ildfast skål.

Majsene drypper af i en sigte og blendes med lidt sukker, bredes ud over kødblandingen i skålen og gratineres i ovnen ved 200 grader til overfladen er smukt gylden.

Hvidløgsbrød og ris er godt til. Og rødvin, selvfølgelig!



Peberpate

375 g hakket oksekød,
375 g hakket svine ell. kalvekød,
3 spsk. Madagascarpæberkorn,
1 spsk. af væden fra pæberkornene,
1 løg, 2 spsk.
tørret basilikum,
2 dl piskefløde,
salt og 1 æg.

Rør kødet sammen med salt (ca. 1 stor tsk. fuld), pil og riv eller hak løget fint og tilsæt det sammen med resten af ingredienserne.
Rør godt til konsistensen er ensartet.

Tænd ovnen på 200 g og smør en form.

Fyld farsen i og lad den hvile til ovnen er klar.

Dæk overfladen med bacon eller spegeskinke, kom alufolie over og bag den 45 min.

Sæt varmen op til 225 g, fjern folien og bag videre 15-20 min.

Køles af, evt. under let pres, og gemmes mindstet døgn før indtagelse.



Sennepsstegt lammekølle

1 stor lammekølle,
½ dl olie,
3 laurbærblade,
reven skal af ½ citron,
2 fed hvidløg,
¾ spsk dijonsennep,
4 nelliker,
1 spsk groft salt,
5 blade salvie.

Blend (findel) alle krydderierne, bland dem i sennepen og rør olie i, lidt efter lidt til det bliver mayonaisse-agtigt. Smør blandingen på køllen og pak den ind i bagepapir. Luk evt med en hæfte-maskine. Bages i ovnen ved 135 grader i 3 timer. Pak den ud og bag videre ved 230 grader ca 1½ time, til den er sprød. Brug evt væden til sauce.

Hviletid 20-30 min.

Server med kartofler og grøntsager.

Man kan selvfølgelig lave sin egen krydderiblanding i stedet.



Skinkestang

200 g skinke,

1 flødeost naturel,

250 g champignons,

1 pk frossen butterdej (3 plader bruges),

2 spsk Dijonsennep,

1 æg til pensling.

Evt. krydderurter/forårsløg, peber og evt. salt.

Ost og skinke er smagt til med salt, så undlad evt. at bruge mere.

Flødeost med krydderurter er ikke tosset.

Svampene skæres i skiver og ristes på panden. Blandes med skinketern, flødeost, sennep og evt. krydderurter.

Dejen rulles ud til 30+40 cm på en bradepande og fyldet lægges på midten. Skær begge sider i strimler og flet dem sammen.

Pensl med æg og bag ca. 35 min. ved 200 grader. Serveres lun/kold.

Fin forret/frokostret med salat til.



Sprængt lammekølle

1 lammekølle lægges i en saltlage af 3 l vand, 800 g salt og 100 g sukker.

Lagen koges/piskes sammen og køllen lægges til saltning i 2 døgn, hvis den er optøet, 3 døgn, hvis den er frossen.

Lagen skal dække og den sættes koldt.

Efter saltningen koges den i en lage af vand, løg, gulerod, laurbærblade, timian og 10 peberkorn. Koges ca. 1½ time og trækker ½ time i stanniol, hvis den serveres varm.

Er også vældig som kold til buffet/skovtursmad.

Lun kartoffelsalat er godt tilbehør.

Peberrod/wasabiskum er også godt.



Stegt lammekølle med vinsauce

1 stor lammekølle, ca 3 kg,
gnides ind i revet hvidløg og salt,
steges i en 115 grader varm ovn i 7 timer.
Efterbrunes evt.

Pensles derefter med sennep og drysses med
persille.

Dertil serveres pommes røsti med løg, dagens
grøntsag og vinsauce.

Vinsauce:

2 dl rød Rhonevin, 1 ds. flåede tomater, stegesky
og basilikum.

Vinen koges ned til det halve, tomaterne
tilsættes sammen med stegeskyen, koges godt
igennem, monteres med smør og tilsættes
hakket basilikum. Hvis tørret bruges, tilsættes
det sammen med tomaterne. Salt og peber.



Ungarsk gullaschsuppe

Ca. 1 kg oksekød (bov, mellemskært tykkam ell. lign.) i terninger 3x3 cm,
1½ spsk. hel spidskommen,
4 store, hakkede løg,
4 bagekartofler i tern 1x1 cm,
2 store røde peberfrugter hakkede,
2-3 små chilipebre ekstra fint hakkede,
2 små ds. tomatkoncentrat eller 1 dåse hakkede tomater, 4 fed knust hvidløg, salt, peber,
1 spsk. paprika edelsüss (med top),
evt. lidt rosenpaprika, svinefedt/olie og vand.

En stegegryde varmes op med fedtstoffet, kødet vendes i til det er gråt, løgene tilsættes og snurrer lidt, tilsæt spidskommen og tomatpure. Rør lidt rundt så tomatsyren brænder af. Tilsæt peberfrugt, chili, kartofler, hvidløg og vand. Derefter paprika. Vand på, så det knapt dækker. Varm langsomt op og tilsæt salt og peber. Skal snurre mindst 3 timer, mens man bager brød som tilbehør. Rør kun sjældent. Smag til med rosenpaprika, hvis suppen skal være stærkere. Konsistensen skal være "sovseagtig" og justeres med Maizena eller vand.



Vitello Tonnato

Ca. 1 kg kalve- eller oksekød, f.eks. tykkam, inderlår eller lårtunge koges til det er mørt med 1 løg istukket 2 nelliker, gulerod, sorte peberkorn, laurbærblad, persille og ½ citronskal.

Lad kødet køle i suppen.

Tunsauce

1 ds. tun i olie,
2 ansjosfiletter,
1/2 dl suppe fra kødet,
1 lille dl. olivenolie,
saft af 1 citron,
peber,
Kapers.

Hæld tunfisken i blenderen sammen med ansjoser og suppe. Blend et øjeblik, til tunen er moset. Hæld olien i, mens blenderen kører. Sauce skal være cremet. Tilsæt citronsaft og peber.

Anretning: Skær kødet i tynde skiver og læg dem taglagt på et fad. Hæld sauce over og stil det koldt og tildækket til næste dag.

Fadet pyntes af ned rigeligt kapers, salat og krydderurter. Serveres med godt hvidt brød.

Appelsinkage

Kog 2 (øko)appelsiner i vand i 1 time, til de er fuldstændig møre.

Kernerne tages ud og appelsinerne blendes.

Pisk 6 æg og 225 g sukker til sukkeret er opløst.

Blend 225 g smuttede mandler blandet med en spsk. mel til mandelmel i blenderen. (Kan også købes færdigt).

Bland æg, mandelmel og 1 tsk. bagepulver med appelsinmosen.

Kom dejen i en smurt, raspet springform og bag ved 165 grader i 1 time og 10 min. Hvis den er for våd, bag lidt længere.

Lad kagen køle af i formen og spis med flødeskum til.

Det bliver aldrig en tør kage, men en saftig dessertagtig ting.



Banankage

6 modne bananer,
200 g sukker,
2 tsk vanillesukker,
2 æg,
8 spsk mælk,
100 g smeltet smør,
250 g mel,
2 tsk. bagepulver.

Banancerne skæres i tern og røres med sukker, vanille og æg. Mælk og smør tilsættes. Mel og bagepulver røres i.

Dejen fyldes i en smurt aflang bageform og bages ved 180 grader 40-50 min.



Blondedej

100 g smør,
¾ dl lys sirup,
75 g sukker,
75 g hakkede mandler,
75 g hvedemel.

Smørret smeltes, tilsættes sirup, sukker og hakkede mandler. Lad det få et kort opkog uden at det bruner. Tag gryden af ilden og rør melet i. Når dejen er kold, trilles den i kugler på valnødestørrelse, sættes på bagepapir og plade og trykkes helt ud.

Der må gerne være huller dejen, da den løber sammen igen under bagningen.

Bag ved 200 gr. til "blonderne" er smukke gyldne, tag dem ud og lad dem køle let inden de tages af og "hænges" over glas med bunden i vejret. Der skal dannes flæser så det ligner en omvendt kurv.

Når kurvene er kolde fyldes de med æg af chokolademousse, frugt og evt. lidt god is på toppen.

Pynt evt. med ristede mandelsplitter og server straks.



Brød

Grunddej:

50g gær, 6 dl vand,

1 tsk. melis, 2 spsk. salt, ca. 1 kg mel.

Gæren opløses i vandet med salt og sukker, melet tilsættes lidt ad gangen. Pas på at dejen ikke bliver for tør og fast. Det er lidt forskelligt, hvor meget mel vandmængden kan tage.

Ved LANGTIDSHÆVNING bruges kun 25 g gær.

Dejen æltes glat og hæver i skålen til mindst dobbelt størrelse, dækket med et viskestykke.

Ved langtidshævning hæver dejen fra aften til morgen.

Dejen æltes igen lidt forsigtigt og formes til de ønskede brød.

Pensles evt. med pisket æg, kold kaffe, vand osv. og drysses med krydderurter, sesam, birkes, osv.

Flutes bages ved højst mulig varme ca. 15 min.

Boller bages ved ca. 210 gr. 15-17 min.

Brød bages ved ca. 210 gr. i 40 min.

Pølsebrød og burgerboller bages ved 170 gr. ca. 17 min.

Hold øje med det mens det bager.

Krydderurter, frø af forsk. art, sesam, kommen, birkes osv. kan tilsættes dejen. Hårde kerner er uegnede.

Courgettekage

3 æg,
200 g farin,
1½ dl olie,
3 dl rå, revne courgetter,
225 g mel,
2 tsk. bagepulver,
75 g hakkede nødder eller mandler,
1 spsk. mel,
¾ tsk. salt.

Det hele piskes sammen og hældes i en smurt, raspdrysset sandkageform (1½ liter).

Bages ved 150 grader i 1 time og 10 min.



Færøsk, usyret brød ved navn Dry'1

5 dl lunkent vand,
125 g rugmel,
1 tsk. bagepulver,
1 spsk. salt.

Alt blandes og derefter tilsættes
mellem 350 og 500 g mel.

Dejen skal være godt tyk men æltes ikke.
Hæld dejen i en sandkageform og
bag den ved 200 grader ca. 1 time.

Måske kan nogen lide det...!



Gammeldags æblekage

1 kg æbler,
1 pose tvebakker,
150 g farin,
80 g hakkede mandler,
2 tsk kanel,
100 g rosiner,
1/4 l fløde,
4 æg og 60 g smør.

De skrællede æbler skæres i små stykker, kernehuset fjernes. Knus tvebakkerne i en pose med kagerullen, bland med kanel, sukker og mandler. Pisk æg og fløde sammen.

Læg æbler og rosiner i en smurt form sammen med tvebakkerne og hæld ægge/flødeblandingen ovenpå.

Fordel smørret som klatter øverst. Stil kagen i en kold ovn og bag ved 200 grader i 50-70 min.

Server med flødeskum eller vaniliesauce.



Gærkringle

½ kg mel,
300 g margarine,
3 æg, 4 tsk. melis,
1 pk gær, ½ dl mælk.

Fyld:

200 g flormelis,
200 g margarine,
mange rosiner, evt.
mandelessens, evt. marcipan.
Æg til pensling.

Gæren smeltes i sukkeret, æg og mælk røres i sammen med melet. Margarinen smuldres i og dejen æltes, rulles ud og fyldes. Snittes på skrå i det øverste lag. Pensles og drysses med perlemelis, nødder eller mandler.

Hæver mens ovnen bliver 200 grader varm og bages i 20-25 min.
(Ingen forhævning).



Hven-Brød 1

6 dl koldt vand,
1 æg, 1 pk. gær,
1 håndfuld salt,
1 tsk. sukker,
1 dl olivenolie,
mel, meget gerne blandet med durum, evt. fra
Hven. Æg eller mælk til pensling.

Alt æltes sammen om aftenen og koldthæver til næste morgen, hvor det æltes sammen igen og formes til boller.

Bollerne lægges på bagepapir på en plade og sættes ind i ovnen. Bagepapir lægges ovenpå og en plade til sættes ind i ovnen. Den skal være ca. 1 cm over bollerne, således at de hæver op i pres. Hæver i 6-7 timer, derefter tændes ovnen på 170 grader. Bages 10 min. fra ovnen er oppe på 170 grader, derefter tages den øverste plade ud, bollerne pensles og bager videre ved alt ovnen kan trække 8-10 min.

Bollerne skal være ret store og de bliver skønt bløde indeni.



Hven-Brød 2

6 dl vand,
1 æg,
50 g gær,
1 lille håndfuld salt,
2 tsk. sukker,
1 sjat olivenolie,
350 g (Hven) durummel
og hvedemel for resten

Dejen æltes og stilles til hævnning til dobbelt størrelse.

Slåes derefter ned og formes til boller/små brød og sættes på en bageplade eller bedre, i en høj form eller to. Læg bagepapir over og derefter et fad, der dækker formen, således at bollerne/brødene kun kan brede sig til siderne når de hæver.

Efterhæver til der kun er lidt plads i formen, sættes i ovnen med det hele ved 170 grader i 15 min. Derefter fjernes fadet og bagepapiret og ovnen skrues helt op, gerne på grill, og bages til bollerne/tager farve. Rigtig dejligt brød til at rive lunser af og dyppe i hvidløgsolie eller rørt flødeost, hummus eller anden dressing sammen med oliven, italiensk pølse osv.

Kringle med creme

1½ dl mælk,
50 g gær,
150 g margarine,
ca. 450 g mel,
½ tsk. salt,
2 spsk. sukker,
2 æg.

Æltes og hæver ca. 30 min. Slåes ned, rulles ud og fyldes. Rulles, formes og efterhæver mindst 15 min. Pensles med pisket æg/vand, snittes og drysses med mandler/nødder og thesukker/melis. Bages ved 200 grader i 25 min.

Kagecreme

2 æg,
4 spsk. sukker,
5 tsk. maizena,
5 dl. mælk,
1 stang vanille (kan erstattes af vanillesukker).

Pisk æg, sukker og maizena sammen i en gryde, derefter den kolde mælk. Vanillestangen flækkes, kornene skræbes ud og vanillestangen puttes i gryden. Pisk til det tykner, tag vanillestangen op og tilsæt kornene. Mindst 100 g rosiner kan røres i. En rest udrullet (som pølser) marcipan er godt sammen med fyldet.

Kristens wienerbrødsdej

¼ liter vand,
50 g gær,
50 g melis,
1 god sjat olie,
1 tsk. salt,
2 æg,
ca. ½ kg mel,
evt. kardemomme.

½ kg billig margarine.

Ælt en god dej af det øverste,
ælt derefter margارينen i.

Lad den hvile lidt. Rul derefter ud og fold i 3 lag.

Rul ud igen og fold i 3 lag. Hvil lidt.

Rul ud igen og fold i 3 lag.

Så er dejen klar til brug.

God til snegle, fastelavns/chokoladeboller og andet wienerbrød.

Snydemarcipan er godt i bollerne og som remonce sammen med evt. kagecreme og kanel i sneglene.

Se opskrift: Snydemarcipan.



Krydderbrød

3 dl vand,
lidt olie,
1 spsk. salt
og 1 nip sukker,
3-4 dl mel, evt. blandet med lidt durum,
½ pk. gær.
Pensles med æg, mælk, kold kaffe ell.lign.

Opløs gæren i koldt vand, rør salt, sukker og olie i. Tilsæt 2 dl mel og sæt til hævningsnatten over, eller om morgenen, hvis brødet skal bruges til aftensmaden.

Dagen efter æltes resten af melet i, dvs. det, dejen kan tage. Hæver i 2 timer.

Derefter rulles den ud som til en pizza og deles med et pizzahjul.

Drysses med tørrede krydderurter, sesamfrø, salt, kommen, hakkede tørrede tomater i olie osv.

Hæver derefter til man synes den er høj nok.

Bages ved 220 grader 8-9 min.



Langtidshævet brød

6 dl koldt vand, 1 lille håndfuld salt, $\frac{1}{4}$ pk. gær, en god skefuld honning (eller sukker), ca. 1 kg mel, evt. en blanding af flere melsorter, f.eks. pizzamel/hvede eller durum/hvede.

Kl. 18-20: Alt æltes til en glat dej, filmes og sættes koldt i køleskabet eller andet køligt sted.

Næste morgen ved 6-tiden:

Dejen æltes igen og deles i 2 stk. 2 brødforme med teflon eller 2, der skal smøres, sættes klar. Hvert brød formes og lægges i formen, prikkes eller ridses og drysses med frø, hvis det ønskes. Formene sættes på bagepladen og et viskestykke lægges løst over. Lad pladen stå på bordet i det koldeste hjørne til ved 18-tiden, hvorefter de bages i varm ovn, 210 g, i 40 min. cirka.

Extra langtidshævet brød

Man rører dejen sammen 1 døgn før, men kun med $\frac{1}{3}$ af melet og kun 5 g gær. Filmes og står på køkkenbordet 1 døgn, resten af melet æltes i og dejen hæver lunt til næste morgen.

Derefter som ovenstående.

Det giver et mere syrligt brød.

Olivenbrød

6 dl koldt vand,
50 g gær,
lidt olivenolie,
1 håndfuld salt,
1 tsk. sukker,
meget gerne 1 æg,
1 stor håndfuld hakkede oliven,
hvedemel, et lille kilo.
Æg til pensling.

Alt, undtagen oliven, æltes sammen til en god dej og hæver på køkkenbordet 5-6 timer. Rulles derefter ud og de hakkede oliven drysses ud over. Rul dejen sammen til en pølse og del den "bollestykker".

Form bollerne og de må gerne være lidt store i det.

Læg bollerne på bagepapir på pladen, pensl dem med sammenpisket æg, efterhæv et par timer og bag dem ved 220 grader 15-18 min. efter størrelse. Tag evt. en ud efter 15 min. og bank den i bunden. Lyder den hul er bollen færdig, ellers ind i ovnen igen nogle minutter.

De er vældig gode til cremede urtesupper, grøntsagsretter, pasta, med (smøre) ost osv.

Rabarberkage

150 g smeltet smør,
150 g melis,
2-3 tsk. vanillesukker,
3 æg, 250 g mel,
2½ tsk. bagepulver,
¾ dl mælk,
300 g rabarber (mindst),

Dejen røres sammen og hældes i en middelstor, smurt, bradepande.

Rabarberne (i små stykker) lægges ovenpå.

Drys med løs hånd sukker ovenpå.

Bages ved 160 grader i 50 min.



Rabarberkage med kefir

2 dl tyk kefir (eller skyr, kvarg, yoghurt),
2 æg,
30 g mel,
25 g mandelsplitter,
75 g melis,
1 stang vanille,
1 dl piskefløde,
lidt salt og 300 g rabarber.

Æg, vanillekorn og sukker piskes luftigt, kefiren blandes i.

Derefter tilsættes melet, et nip salt og mandler. Fløden piskes let, halvdelen af rabarberne skæres i små stykker og røres i dejen sammen med fløden.

Fyldes i en smurt springform og bages ved 175 grader i ca. ½ time.

Kog resten af rabarberne med lidt sukker til kompot og server til den lune kage. Der må gerne være saft ved.



Rugbrødslagkage

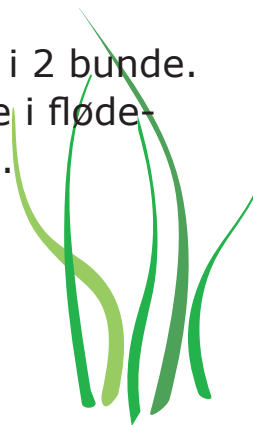
Bunde: 5 æggeblommer,
200 g sukker,
2 spsk. kartoffelmel,
125 g revet rugbrød,
2 tsk. bagepulver,
1 spsk. kakao,
5 æggehvinder.

Pynt: Flødeskum af ½ l piskefløde,
120 g pomeransskal,
150 g chokolade,
kandiserede violer.

Rør æggeblommerne med sukkeret. Bland kartoffelmel med rugbrød, bagepulver og kakao og rør det i æggeblandingen.

Pisk æggehvinderne meget stive og vend dem i dejen. Hæld dejen i en velsmurt, raspet springform. Sæt formen i en 190 grader varm ovn og bag kagen ca. 35 min.

Lad kagen afkøle på en rist og del den i 2 bunde. Rør pomeransskal og hakket chokolade i flødeskummet, som fordeles på de 2 bunde. Læg bundene oven på hinanden og pynt med kandiserede violer.



Saftig Gulerodskage

4 æg,
350 g melis,
300 g fedtstof,
250 g fint revet gulerod,
400 g ananasmos,
200 g kokosmel,
550 g hvedemel,
3 tsk. natron,
1 spsk. vanillesukker.

Alt røres sammen og hældes i en smurt
bradepandeform.

Bagepapir kan jo også bruges.

Bages midt i ovnen ved 175 grader i 20 min.
Skru derefter ned til 150 grader og bag videre
i 20 min.

Tjek med en pind om den er færdig.

Ellers bag lidt længere.

Afkøles og overtrækkes med glasur.



Sardisk brød

1/4 pk. gær,
6 dl koldt vand,
3 tsk. salt, lidt olie,
ca. 650 g mel,
evt. tørrede krydderurter efter smag, evt. gurke-
meje for at gøre brødet gult.

Alt røres sammen i en stor skål, overtrækkes med film og et viskestykke. Hæver fra morgen til aften eller omvendt. Meget gerne koldt/køligt. I køleskab eller kold kælder.

Dejen hældes ud på bagepapir, enten som en stor klat eller som små portionsklatter. Sættes i kold ovn og bages ved 200 grader 3/4 time afhængig af størrelsen på brødene.

De sidste 10 min. skrues op på max. varme.



Snehvidekage

1 l tykmælk,
400 g sukker,
70 g kanel (1 brev),
4½ tsk. natron,
500 g mel,
150 g flydende Becel.

Det hele røres sammen og bages i bradepande eller stor springform.

180 g i ca. 40 min. 10 min. længere i springform.
Prøv at stikke i den med en træpind.

Glasur:

75 g blødt smør eller Kærgården,
200 g flødeost naturel (Philadelphia),
400 g flormelis,
4 tsk. vanillesukker.

Det hele piskes sammen og smøres på kagen, når den er kold.



Snydemarcipan

Lav en stiv melopbagning som til vandbakkelse af mel, fedtstof og vand, i alt ca. $\frac{1}{4}$ l, rør $\frac{1}{3}$ flaske mandelessens i.

Derefter røres ca. 175 g melis/farin i og margarine, ca. 175 g.

Sprøjtes ud på (butter)dejfirkanter, som derefter formes til fastelavns/chokoladeboller eller bredes ud som remonce sammen med kanel og evt. kagecreme på en udrullet dejplade til snegle.



Ølkage

400 g mel,
400 g mørk farin,
1 hvidtøl,
1 tsk. natron eller bagepulver,
1 tsk. kanel,
½ stk. stødte nelliker,
½ tsk. muskatnød.

Alt piskes godt.

Bages 1 time i aflang form ved
175 grader.

Spises kold i skiver med smør på.



Agurke-Ingefærsalat

1 kg agurker,
1 spsk frisk revet ingefær,
1 dl cidereddike, ½ dl risvineddike,
salt,
2 tsk. sukker,
dild

Flæk agurkerne og skrab kernerne ud.
Skæres i tynde skiver og drysses med salt,
lad dem trække 1 time i et dørslag.

Skyl saltet af og tryk skiverne af i et dørslag.
Bland dem med de øvrige ingredienser og smag
til med salt og sukker.
Trækketid et par timer.

Meget velegnet til hornfisk, makrel og stegte sild,
bl.a.



Agurkechutney

Rå eller syltede agurker (helst syltede) hakkes i kødhakkeren.

Det er en brugbar NØDLøsning at rive dem groft.

Eddike blandes med sukker, salt, sennepskorn, meget finthakket peberfrugt og evt. chili, peber og finthakket løg.

Alt sammen efter smag og behag.

Syltet japalenopeber kan evt. hakkes med.

Det skal ikke "sejle" i lage.



Ahornis

af Søren Gericke

5 æggeblommer,
250 ml ahornsirup,
 $\frac{3}{4}$ l piskefløde

Æggeblommerne piskes med ahornsirup, den piskede fløde vendes i og blandingen hældes i en (metal)form, som stilles i fryseren. Pisk isen op en gang i timen, så bliver den ikke flaget.

Det er selvfølgelig nemmere, hvis man har en ismaskine.

Server evt. med tynde varme pandekager.



Ananas/alfalfadrik

2½ dl kold ananasjuice,
1 banan,
2 tsk. citron/limesaft,
3 dl alfalspirer (lucernespirer).

Det hele blendes og hældes i glas,
som garneres med en agurkeskive på kanten.



Aubergine-marmelade

3 auberginer,
3 fed hvidløg i tynde skiver,
450 g modne tomater,
olie,
salt og peber.

Halver auberginerne og snit dybt med en kniv på kryds og tværs.

Krydr med salt og peber og fordel hvidløg ned i auberginerne.

Tilsæt olie og kom auberginerne op i et fad sammen med tomaterne.

Bages ved 250 grader 45 min. Afkøl.

Skrab kødet ud af auberginerne og kom det op i en stor skål sammen med tomaterne, tilsæt 2 spsk. olie og pisk kraftigt, eller brug blender.

Velegnet til grillet kød, lammesteg, snacks, grøntsagsstænger etc.



Aubergine-salat

1 aubergine,
1 dl olie,
1 finthakket løg,
saft af ½ citron,
salt, peber og
knust hvidløg efter smag.

Auberginen pensles med lidt olie og steges i ovnen under grillen i ca. 15 min.

Vend den undervejs.

Derefter fjernes den forkullede skræl og kødet puttes i en blender med olie, salt, peber og citronsaft.

Her kan man jo krydre yderligere med hvad man kan lide...

Blendes godt sammen.

Bruges som dyp med brød, urter i stænger eller fyldes i udhulede tomater.



Bananketchup

Til 4 dl:

½ spsk olivenolie,

½ spsk Colmans sennepspulver,

½ tsk paprika,

1 finthakket løg,

½ tsk ingefær

fintrevet,

½ grøn chili finthakket med kerner,

1½-2 modne bananer i skiver,

250 g sherrytomater halveret,

1 spsk (æblecider)eddike,

4 spsk æblecider,

salt og peber.

Varm olien op i en gryde og tilsæt sennepspulver, Paprika, løg, ingefær og grøn chili. Sauter ved Lav varme i 5 min. Og kom resten af ingredienserne i gryden. Lad det småkoge 15-20 min. Blendes evt.

Serveres afkølet til f.eks. grillet lax (thai-maner).



Blomkålsfrikadeller

4 dl havregryn,
2 dl rasp,
4 dl grøntsagsbouillon,
4 æg,
salt og peber,
1 finthakket blomkål.

Lidt mel til justering af farsen, lidt eller meget olie til stegning.

Tilsæt andre krydderier efter smag.

Havregryn og rasp hældes i bouillon og trækker i 10 min.

Imens hakkes blomkålet fint.

Røres derefter i bouillon.

Æg tilsættes sammen salt og peber og evt. andet.

Hviler ½ time.

Justeres evt. med mel.

Steges sprøde i lidt olie på en pande eller i meget olie i frituren.

Gode med stegte kartofler, salat og brød.



Bruscetta

Skiver af brød, helst af italiensk type, (rester af det lille birkes fra morgenmaden duer ikke) lægges til tørre nogle timer.

Ristes derefter i ovnen. Store fed hvidløg rives på brødet, altså direkte på ristefladen.

Skær en tynd skive af toppen på hvidløget, så går det nemmere.

Dryp derefter lidt olivenolie på brødet.

Store tomater uden kerner og saft skæres i tern og lægges på brødet og 60% feta smuldres på. Gratineres derefter 8-10 i ovnen ved 200 grader.

Pizzaost eller andre oste kan også bruges.

Man kan også bruge dåsetomater, som man koger en tomatmarmelade af med løg, hvidløg og krydderier som merian, oregano og lign.



Champignon Quiche

Mørdej:

250 g mel,

½ tsk. salt,

125 g koldt smør,

¾ dl koldt vand.

Smørret snittes i melet, vandet tilsættes og dejen æltes hurtigt igennem. Hviler i køleskabet mindst 1 time inden den udrulles til tærteformen.

Fyldet: ½ kg champignon, eller andre svampe, renses, skives og sautes i smør og krydres med salt og peber.

Irøres derefter en sammenpiskning af 250 g kvarg/tyk yoghurt, 2 æg og en spsk. Maizena.

Krydr med salt og peber.

Tilsæt yderligere 1 bdt. hakket persille.

Fyldet hældes op i den dejbeklædte tærteform og bages ved 200 grader i ca. 45 min.

Man kan også lave en lidt større portion mørdej og så bage quichen med dejlæg.
Så kan svampene bruges hele.



Citronbudding

¼ l mælk,
85 g sukker,
2 æg,
12 g gelatine,
¼ l piskefløde,
1 dl citronsaft
ca. 2 citroner,
1 dl hvidvin.

Mælken og det ½ sukker koges op. Resten af sukkeret piskes med æggene og legeres derefter med mælken.

Den udblødte og i hvidvin smeltede gelatine tilsættes og cremen sigtes.

Citronsaften tilsættes og cremen afkøles under jævnlig omrøring.

Når cremen er helt kold, vendes det letpiskede fløde i.

Cremen fyldes i portionsglas og stilles koldt.

Ved servering pyntes med citronspringer, der er vendt i melis.

Måske også en lille ekstra flødeskumsklat.



Dressing 1

Jomfruolivenolie og (æble)vinaigre i forholdet 3:1.

Røres sammen med salt, peber og evt. ristede pinjekerner, tranebær, sennepskorn eller lign.

Citronsaft eller/og reven citronskal kan også bruges.

Hældes over kogte kartofler i skiver og hakkede (forårs)løg.

Pyntes af med krydderurter efter smag og rucolasalat.

Dressing 2

1 glas Dijonsennep, olivenolie.

Sennepen hældes ud i en skål og olien røres i i en tynd stråle, så sennepen optager den.

Ligesom når man laver mayonaisse.

Der skal bruges en god ½ liter olie. Er dressingen for tyk, justeres den med vand eller fløde.

Salatfyld som ovenstående.

Farserede svampe

Champignons farseret med en blanding af Sagaost, finthakkede champignonstokke, sort peber, rasp og hakket persille.

Det hele røres sammen og toppes op som en lille pyramide i store champignons.

Derefter 10-12 min. i ovnen ved 200 grader.
Fint tilbehør til stegt kød.

Krydrede svampe

1 bakke store (mark)champignons, 200 g tørrede figner, 1 grøn chili, 20 g frisk ingefær, citronsaft.

Svampene renses og stokken brækkes af. Chilien flækkes og renses for kerner og hakkes fint sammen med ingefæren. Svits begge dele i olie på en pande og tilsæt finthakkede figner. Krydr med citronsaft, peber og salt.

Fyldes i champignonhovederne, som steges i olie på panden lige inden servering.
Kan også steges i ovnen som ovenstående.

Også godt til stegt kød.



Fennikelsalat

3 store fennikel,
saft af 2 citroner,
3 store modne pærer,
1 strøget tsk salt,
1 strøget tsk nykværnet (hvid) peber,
3 spsk god olivenolie, 50-75 g parmesan.

Fennikel vaskes og afpuddses. Gem toppen til senere. Skær fenniklen i ultratynde skiver på tværs og læg dem i isvand. Saft af 2 citroner kommer i en skål. Pærerne skrælles, kvartes op, skæres i tynde skiver og lægges i citronsaften.

Tag fennikelskiverne op og tør dem.

Lægges over i salatskålen,

Drys med salt og nykværnet peber, klip de grønne topduske fint over og bland olivenolie i. Vendes grundigt i marinaden.

Til sidst høvles parmesanen over med en kartoffelskræller.

Nybagt brød og smør til.



Figner i rødvin

Hele, tørrede figner lægges i en kasserolle sammen med en kanelstang.
Overhældes med en mellemklasse rødvin og vand i forholdet 2 dele rødvin og 1 del vand.
Koges op og snurrer i 10 min.
Start med det i begyndelsen af måltidet og stil kasserollen til side for at trække.
Varmes let inden servering.
Kan opbevares længe i køleskab.

Meget velegnet til svinekød, flæskesteg osv.
Kan også bruges til desserter med is eller med råcreme og ahornsirup over.



Fjerkrælever i rødvin

(4 personer)

1 pk. frossen kyllinglever (300 g),
2 løg,
25 g smør,
250 g små hele champignons eller større,
som er skåret i kvarter,
3 dl god rødvin,
Maizena og krydderier.
Evt. 4 skiver stegt bacon og finthakket persille.

Lad levrene tøj op, fjern sener og lign. og skær dem i små stykker. Hak løgene fint.

Smelt 1 spsk. smør i en gryde og snur løgene klare.

Tilsæt resten af smørret og brun levrene kort.

Tag det hele op og kog gryden af med rødvinen og lad det reducere lidt.

Jævnes derefter med Maizena og smages til med salt og peber og evt. paprika.

Løg/levre tilsættes og varmes hurtigt igennem.

Hældes i lune tarteletter, drysses med finthakket persille og en skive stegt bacon.

Server straks.



Forskellige slags tilbehør til kartoffelsuppe:

Hvidløgsristede franskbrødsterninger, eller uden hvidløg, baconterninger, peberrodsflødeskum, som er reven peberrod rørt i en klat creme fraiche, salt/peber, som igen er rørt i stiftpisket flødeskum.

Horder af krydderurter, f.eks. purløg, persille, løvstikke, hver for sig eller blandet, er jo optimalt.

Fintsnittet forårsløg eller porre/løgtoppe, ja selv stegte løg er gode.

Derudover hvidløgsbrød eller sardisk brød.

Et paprika/chilidrys lige inden servering ser fint ud.



Gastric

Til glacering af skinke, and, kalkun etc.

3 dl sukker,
3 dl vand reduceres til sirup,
tilsæt 3 dl vinaigre, reducer igen.

Imens koges 1½ dl vand med 10 stk hele nelliker, Skal af en appelsin, 1½ stjerneanis, 6-7 cm hel kanel, 2 tsk ingefær, 10 hele kardemomme, 10 stk hel allehånde, 1½ reven muskatnød og 2 tsk koriander.

Sies og tilsættes ovenstående.
Koges ned til en tyk sirup.

Glacer som vanligt ved ca. 200 grader.

GASTRIC opbevares i køleskabet.



Gorgonzola-mousse

150 g Gorgonzola (køkkenbordslun) passerer gennem en sigte.

Peber, chili og purløg tilsættes.
Flødeskum efter behag vendes i.
Det må ikke blive for tyndt.
Sæt i køleskabet.

Ved servering formes moussen til æg med en varm ske og serveres med radiser i julienne og et drys kørvel (hvis det kan skaffes), eller snittet basilikum.

Ristet toast i strimler er også godt til.



Grønkålsdip

½ pk. frosset grønkål,
½ dl mayonaisse,
1½ dl creme fraiche 18%,
1 fed knust hvidløg
ELLER 2 spsk. reven peberrod og (urte)salt.

Tø grønkålen op og læg den på en si.
Pres så meget som muligt af vandet ud.
Bland grønkålen med mayonaisse og creme fraiche og tilsæt knust hvidløg
ELLER reven peberrod.
Smag til med salt.

Godt som dyp til rå grøntsagspinde som
blegselleri, gulerødder, fennikel, kinaradise
(daikon), pastinak osv.



Honningbagte løg

Pil mellemstore løg,
skær et rudemønster i toppen,
dryp med olivenolie
og smør 1 tsk. honning ud over.

Bages i ovnen 210 grader nederst i 60 min.,
dryp undervejs med den fremkomne saft.

Server drysset med lidt salt.

Kan bruges til NÆSTEN alle hovedretter.



HyldebærsaUCE

6 klaser modne hyldebær,
50 g farin,
½ l (ande)bouillon,
1 dl rødvin,
piskefløde/smør.

Farin smeltes på panden, hyldebær svitses i til de safter, spæd med bouillon og rødvin.

Kog ind ved svag varme til ca 3 dl.

Sies over i en gryde.

Tilsæt fløde og kog til en passende konsistens.

Smag til med salt og peber, rundes evt. af med en klat smør.

Godt til stegt andebryst feks.



Hüttemeyers råsyltede agurker

2 agurker,
250 g sukker,
50 g groft salt,
2½ dl eddike,
dildskærm eller dildfrø.

Agurker skives i glas, sukker, salt, eddike og dild øverst, lukkes og står 14 dage.

Derefter spiseklare



Indisk okraret

250 g okra (kaldes også ladyfingers),
1 tsk. karry, 1 stort, finthakket løg,
5 store fed hvidløg,
piskefløde og mælk, $\frac{1}{2}$ af hvert ca, $\frac{1}{4}$ l. i alt,
 $\frac{1}{2}$ tsk. garam masala,
salt, peber og chili efter smag.

Okraen skylles og befries for stilkfæstet, skær ikke lige over, men i en lille top, så der ikke går hul på okraen og det fedtede stads indeni render ud. Lægges i en sigte og overhældes med kogende vand. Tørres derefter.

Løget svitses med knust hvidløg og må gerne brune lidt (meget lidt, hvidløget må ikke blive bittert). Karry tilsættes.

Okra svitses derefter med det hele ca. 5 min. Fløde/mælk hældes over og det krydres med salt, peber, garam masala og chili tilsættes. Småkoger ca. 20 min. under låg. Hvis saucen ikke tykner nok tages låget af og det koger lidt ind.

Serveres til kogt ris eller rispilaf.

Alm. tilbehør til kødretter.



Karamelliserede figner

4 personer

12 friske figner, hele syltede kan også bruges,
50 g sukker,
50 g smør,
50 g hakkede hasselnødder/mandler,
saft af 2 appelsiner,
2 dl pernod,
strimlet appelsinskal fra de 2 appelsiner.

Sukkeret koger til LYS karamel og smørret tilsættes. Vend fignerne i.
Tilsæt appelsinsaft og pernod.
Kog lidt og tilsæt nødder/mandler.
Anret fignerne på et fad.
Vend appelsinskallen i saucen og hæld det hele over fignerne.

Serveres gerne lune med creme fraiche eller koldt flødeskum.



Knækbrød

1 dl havregryn,
1 dl sesamfrø,
1 dl hørfrø,
1 dl solsikkekerner,
1 dl græskarkerner,
3½ dl mel,
1 tsk. bagepulver,
1 tsk. salt,
2 dl vand,
1¼ dl olie.

Ingredienserne røres sammen.

Dejen deles i to portioner og rulles ud mellem 2 stykker bagepapir.

Ridses i passende stykker med et pizzahjul eller en kniv.

Bages ved 200 grader i 15 min.

I vores ovn bedst ved varmluft.

Gemmes i tæt kagedåse.



Kokossorbet

2 dl vand,
200 g melis,
2 dl kokosmælk,
2 æggehvider,
1 spsk kokosmel.

Vand og melis koges op til en tyk sirup,
kokosmælk og kokosmel røres i.
Æggehviderne piskes stive og vendes i.
Massen hældes i sorbetieren og kører til den
er frosset.

Kan opbevares i en box i fryseren til senere
anvendelse.



Kold fiskesauce

Yoghurt,
revne radiser,
salt,
peber
og lidt god olivenolie.



Kryddersalt

frit efter Kille Enna

1 kg groft salt, evt. middelhavssalt,
2 tsk. spidskommen,
2 tsk. fennikelfrø,
2 tsk. korianderfrø,
2 tsk. sorte peberkorn,
8 cm kanelbark.
1½ tsk. chiliflager.

Alt, undtagen saltet, ristes hurtigt på en varm, tør pande.

Knuses derefter groft i en morter, blandes med saltet og hældes i en egnet beholder.

Bruges til "saftige" retter, hvor saltet vil smelte. Er også godt på ovnkartofler og stege.



Kyllingesauce

Lever, krås og hjerte hakkes meget, meget fint og brunes med 1 tsk. karry i en klat smør. 1 dl portvin tilsættes og koges ned til det halve. Tilsæt et lille bg. creme fraiche (18%) og 2 dl piskefløde. Kog til saucen jævner, mere fløde kan evt. tilsættes. Smag til med salt. Server.

(Saucen skal ikke sies.)



Langtidsbagte tomater

Store modne (bøf)tomater lægges i et stort oliesmurt fad. De bør halveres inden og drysses med salt, peber, en god del sukker, hakket hvidløg en masse, timian og evt. overklippede friske laurbærblade.

Sættes i ovnen ved 70 grader i mindst 5 timer, gerne natten over, til de er lidt indtørrede.

Hældes i glas eller box og overhældes med olivenolie.



Lines blomkålsgrøde

1 stk. røget flæsk eller 2-3 pk. bacon,
1 stort blomkål,
1 kg små runde kartofler,
frosne/friske ærter,
godt med persille.

Kødet i skiver steges mørt i en stegegryde og lægges til side.

De skyllede kartofler brunes i fedtet fra kødet og røstes ½ møre under låg, derefter tilsættes blomkålet i buketter.

Vend det sammen med kartoflerne og steg videre under låg til det hele er mørt. Tilsæt optøede/friske ærter, salt og peber og anret med flæsket.

Derefter drysses dynger af hakket persille over.



Linseret

225 g røde eller grønne linser,
450 g spinat,
1 skivet løg,
4 fed knust hvidløg,
1 tsk. spidskommen, saft af en citron,
vand, olie, salt og peber.
Yoghurt.

Steg løget i olie til det er blødt og tilsæt spidskommen.

Derefter tilsættes linserne med vand nok til at dække og bringes i kog.

Skum, hvis det er nødvendigt.

Koger ca. 15 min., derefter røres spinaten i.

Kog igen 5-10 minutter til spinaten er mør

(optøet evt.) Tilsæt hvidløg, salt og peber.

Rør med citronsaft, eller brug stavblenderen, til det er blevet en slags puré og spis med (krydret) yoghurt.

God ret som tilbehør eller i en buffet.

Husk at bløde de store linser ud 8-12 timer, hvis du bruger den slags. Læs på posen.



Lun blommechutney

4 hele nelliker,
1 spids knust chili,
1 skivet gul løg,
2 laurbærblade,
1 tsk. hel spidskommen sautes i lidt olie.

1 kg blommer rides i skindet, stenene kan udtages, men giver smag hvis de får lov til at koge med.

Hæld dem i gryden sammen med
½ dl (æble)eddike og
1 stor spsk. melis.

Kog ved svag varme 10 min. under låg.
Tag låget af
og kog ind til en passende konsistens.

Vældig godt til lyst kød fra grill eller pande.
Matcher især gris godt.



Løgmarmelade

2 kg løg,
100 g smør/olivenolie,
salt og peber,
1 stor kvist timian,
2 laurbærblade,
3 spsk. farin,
2 dl balsamisk eddike.

Løgene pilles,
snittes og brunes på panden.
Efter grundig bruning tilsættes resten og der
skrues helt ned for varmen.
Lad løgene simre til de er marmeladeagtige,
køl af og gem i køleskabet.

Vældig gode på bøf, pølser og til koldt kød og
pålæg.



Mandel-olivensauce

50 g smuttede mandler,
25 g sorte oliven uden sten,
1 fed hvidløg,
 $\frac{3}{4}$ dl hvidvin,
1 spsk. olie, salt og peber.

Alt blendes fint og smages til med salt og peber.



Marinade til vædder og får

1/2 tsk. spidskommen,
1/2 tsk. blandede peberkorn,
Lidt sennepskorn, gule eller sorte
2 tørrede chilier,
1 smuldret laurbærblad ristes på en hed,
tør pande og stødes groft.

Blandes med 1 dl. olie,
1 spsk. vineddike og knust hvidløg

Marineringstid efter behov

Under stegning af kødet tilsættes lidt citronsaft.



Mojo-Sauce

6 små tomater,
1½ spsk. spidskommen,
1 rød peber,
7 spsk. olie,
5 spsk. eddike,
1 helt pillet hvidløg,
4 tørrede tomater,
½ laurblad, 1 kvist timian og salt.

Skær ud og kog i olien ved meget svag varme 1 time. Køl af og blend.

Spises i flæng (eller Fløng) til rynkede kartofler, kylling, kanin, fisk osv.

Og nu vi er i gang, tager vi lige den med kartoflerne.

Rynkede kartofler

Små kartofler skrubbes grundigt og hældes i en gryde med 2 cm vand i bunden. Hæld fire håndfulde salt pr. kg over og damp dem næsten møre. Rør rundt engang imellem og tilsæt mere vand, hvis de er ved at koge tørre. Hæld vandet fra og lad dem stå og rynke færdig under låg i 1 time.

Velbekomme.

Monte Carlo salat

Som først i 80'erne stod under slankeretter.

Til en stor portion.

½ kg ris, 1 ds. ananas ca. 400 g, 4 røde æbler, 3-400 g rejer, 1 ps. mandler, 1 pose majonaise (den ægte fra Netto), lidt dild og salat.

ChilisaUCE eller stødt cayennepeber til dressingen. Og salt og peber.

Risene koges og afkøles.

Æblerne skæres i små tern og ananasen skæres også i små tern. Røres sammen med rejerne, gem en håndfuld til pynt.

Dressingen laves af mayonaissen rørt med væsken fra ananassen, smagt til med salt, peber og chilisaUCE.

Der må gerne være lidt "bid" i.

Man kan godt erstatte halvdelen af mayonaisen med 10% yoghurt. Det hele blandes godt og hældes over i en skål, som er foret med strimlet salat. Smut mandlerne, skær dem groft og brun dem let på en varm pande. Afkøl og strø dem over salaten sammen med de gemte rejer.

Pynt gerne med lidt grøn dild også.

Myntesauce

1 håndfuld friske mynteblade,
reven skal og saft af en øko-citron,
1 tsk. Dijonsennep, ½ tsk. sukker, salt og peber.

Myntebladene hakkes fint og røres sammen med
sennep, citronsaft og skal og
smages til med sukker, salt og peber.

Blender kan også bruges.



Naliwka

1 kg syltekirsebær,
400 g sukker,
1 dl spiritus.

Skyllede kirsebær lægges lagvis med sukker i et stort glas. Bindes til med et klæde og stilles i solen (f.eks. i en vindueskarm). Der dannes saft og bærrerne gærer. Der kommer et lag skimmel på, "ædel råddenskab", det er gærsvampe. Det forsvinder igen.

Når gæringen er ovre efter 3-4 uger, hældes spiritus på, ligegyldigt hvilken slags. Det vil stoppe gæringen og hindre udviklingen af vineddike.

Lagrer til jul og drikkes af cognacglas eller kom en skefuld eller 2 i theen. Bærrerne spises til.



Ostesaucer

Danablue-sauce:

1 dl bouillon, 1 dl creme fraiche 18%,
½ tsk. (ribs)gele, lidt danablue.

Serveres til andebryst, oksebøf ell.lign.

Kødet steges som vanligt og holdes varmt i ovnen. Panden koges af med bouillionen, tilsæt creme fraiche og pisk det godt sammen. Tilsæt danablue og gele, salt og peber. Lad evt. saucen koge lidt ind, men kun ganske kort, længere tåler creme fraichen ikke.

Gorgonzola-sauce:

1 dl bouillon, 1 dl piskefløde, gorgonzola.

Gorgonzola smeltes direkte på panden, fløden tilsættes, det koger lystigt under omrøring og bouillionen tilsættes lidt ad gangen, til konsistensen er som ønsket.

Til slut smages til med salt og peber.

Vældig god til pastaretter med lidt oliven varmet med til sidst.

Begge ostetyper er ret salte, så pas på!

Rosen-Kinakål

1 kg rosenkål,
1 kinakål,
smør,
salt og kryddergrønt

Rosenkålen koges 8-10 min. og afdryppes i en sigte. Kinakålen snittes og kommes i en gryde med smeltet smør og svitses ved god varme til den er blevet blød. Salt, rosenkål og kryddergrønt blandes i.

Godt til lammekød og gode oxestege og andet kraftigt smagende kød.



Rødbedesalat

Rå, revne rødbeder dryppes med citronsaft. Lidt valnødder eller mandler eller pinjekerner eller solsikkekerner eller hvad man nu kan lide, tørstesges på en pande og afkøles.

Flødeskum af $\frac{1}{2}$ l piskefløde (mængden afhænger selvfølgelig af, hvor mange rødbeder man har brugt) røres med høvlet peberrod og fordeles/vendes i rødbederne.

Pyntes med de ristede objekter.



Røde æg med grøn sauce

24 små æg,
1 kg rødbeder,
4 dl eddike,
75 g sukker,
2 spsk. blandede syltekrydderier,
1 tsk. stødt ingefær,
1 tsk. salt

Kog æggene 10 min., lad dem blive kolde og pil dem. Skyl og skræl rødbederne, skær dem i mindre stykker og kog dem i akkurat så meget vand, at de er helt dækket. Når de er møre efter 30-40 min., tages de op med en hulske og stilles til side.

Eddike, sukker og krydderier kommes i kogevandet og koger ved jævn varme i 5 min. Æggene overhældes med den varme, siede lage og stilles koldt i 24 timer. Vend dem engang imellem, så de får en jævn rød farve. Tørres og anrettes med karse.

Grøn sauce

200 g mayonaise, 5 spsk. yoghurt naturel, hakket persille, hakket dild, klippet purløg, 2 spsk. optøet spinat, 2 fed knust hvidløg, salt og peber.

Alt blandes og stilles koldt til næste dag.

Ang. de kogte rødbeder, kan de overhældes med en olie-eddike dressing og blandes med krydderurter, æbler i tern, peberrod, appelsinstykker osv. til en god salat.

Marineret kartoffelsalat

100 g kogte minikartofler pr. person,
hakket rødløg,
snittet forårsløg,
basilikum,
tørrede tomater i olie i strimler eller tern,
ristede græskar-, pinje- eller solsikkekerner.
Oliven ved siden af.
Alt uden oliven blandes, kartoflerne må gerne
være lidt lune, og overhældes med en marinade
af:
Vinaigre og olivenolie i forholdet 1:3,
salt og peber, evt. sennep, evt. krydderurter.



Pastasalat

Kogt pasta, 75 gram pr. person,
gul og rød peberfrugt i terninger,
groftreven gulerod,
snittede forårsløg,
udhulede tomater i terninger/cherrytomater.
Vendes i en dressing af yoghurt 2%,
sukker, salt, peber, sød chilisaUCE,
karrypasta og evt. purløg.



Grøn salat

Iceberg,
rucola,
rød salat,
rødløg,
tomatbåde eller cherrytomater,
agurk i terninger,
hårdkogte æggeblommer,
krydderurter.

Salaten snittes i skålen og blandes med tomater, løg og agurk, overhældes med en olie/eddike-dressing med hvidløg.

Æggeblommer gnides gennem en sigte over salaten og det hele pyntes af med krydderurter.



Selleribudding med champignonsauce

½ revet franskbrød med skorpe,
2 dl mælk,
1 spsk. fl. margarine (alt. olie),
3 æg, 5 dl rå reven knoldselleri,
1 lille hakket løg, 1 tsk. salt,
½ tsk. tørret merian,
½ tsk. tørret basilikum og peber.

Udblød brødet i mælken, varm olie/margarine i en gryde og bag det sammen med det udblødte brød. Fjern gryden fra varmen, rør æggeblommerne i, en ad gangen. Hviderne hældes i en røreskål. Rør derefter selleri, løg og krydderier i. Pisk æggehviderne stive og vend dem i. Læg "farsen" i et velsmurt fad og form den som et brød. Bages ved 200 g i 40 min. eller til overfladen er gyldenbrun. Godt brød og champignonsauce serveres til sammen med kogte ris, og hurtigstegte gulerodsmønter.

Champignonsauce

250 g champignons renses og skives. Hældes i en tør gryde ved mellemvarme og står til de begynder at væske. Væsken koges bort og en klat smør hældes ved. Svampene brunes let, mel piskes i og bouillon/mælk tilsættes. Bages op, koger lidt og smages til med salt, peber og citronsaft.



Spinattærte

1 port. mørdej
(125 g smør, 250 g mel, 5 spsk. iskoldt vand)

450 g helbladet spinat dampes i lidt smør og hakkes groft, lægges i den udrullede mørdej i tærteformen.

Lidt ristede pinjekerner og ½ tsk basilikum drysses over.

Kan også tilsættes reven muskatnød.

100 g emmenthaler, lidt smuldret feta og lidt parmesan blandes med 200 g hytteret, peber og 3 æg. Hældes over spinaten.

Bages ved varmluft 180 grader 50 min. eller alm. ved 190 grader.



Sprinklervæske

3/4 l vand,
1/4 l sprit,
1 dråbe opvaskemiddel,
1 spsk. Salmiakspiritus 8%.

Alt blandes og hældes på bilen.



Sursøde syltede agurker

1 agurk, 2 tsk. salt

Agurken deles i 4 stykker på tværs.

Skær dem i kvarte og tag kernerne ud.

Skær dem atter igennem, så man ender med ensartede tykke stammer.

Drys med saltet og lad dem trække 1 time.

Hæld vandet fra og vend dem i marinaden.

Marinade:

1 tsk. szechwanpeber,

1 spsk. rødvinseddike,

3 spsk. sukker,

1 spsk. olie,

1 fed hvidløg, finthakket,

½ rød chili, finthakket.

Rist peberet på en hed, tør pande og blend eller knus det. Bland med resten af ingredienserne.



Svedsketrifli

Pr. portion

4 svedsker, udblødt i vin/rom,
6 små, knuste makroner,
1 dl sød rosevin eller saft og
1 bl. husblas.

½ dl. piskefløde og ½ bl. husblas.
Lidt vanillesukker og korn af 1/5 vanillestang.

Vinen lunes lidt og den opblødte husblas smeltes i.
Hældes i et portionsglas og sættes i køleskab til
det er stift.

Svedskerne bredes ud på geleen og makronerne
ovenpå.

Fløden piskes med vanillekorn- og sukker.
Udblødt smeltes i lidt vand og hældes meget
varm i skummet.

Fordel skummet øverst eller sprøjt det ud.
Sættes i køleskabet 1½ time før servering.

Kan også laves i portionsforme,
som så vendes ud lige før servering.
Dvs. flødeskummet nederst og vinen øverst.
Pyntes af med fyldte chokolader ell. lign.



Syltede abrikoser med chili og vanille

(Velegnet til skimmeloste, eks. Brie ol.)

500 g lyse tørrede abrikoser,
2 stk røde chilier flækket på langs
og befriet for frø,
2 vanillestænger flækket på langs,
½ l vand,
200 g sukker,
1 limefrugt i skiver.

Ingredienserne koges ind til
marmeladekonsistens.



Urtebouillon

¼ l tør hvidvin,
¾ l vand,
1 løg i skiver,
1 gulerod i skiver,
2 persillerødder eller pastinakker i skiver,
lidt hele peberkorn,
2 porretoppe, evt. lidt fennikeltop,
1 stjerneanis.

Koges til grøntsagerne er møre, ca. ½ time, sies og hældes i en egnet beholder.

Holder 1 uge i køleskabet og bruges som basis for saucer.



Vildtkødboller

350 g hakket vildtkød,
½ lille løg,
1 dl piske,
st. allehånde,
peber,
salt,
1 nip st. nellike,
½ usprøjtet citronskal,
en smule A38 el.lign.

Alt blendes.

Små boller sættes og pocheres i vand til de flyder.

Bruges til vildtsuppe.



Verdens nemmeste julesauce

2 liter vand,
75 g andebouillon-pasta,
3 kanelstænger,
1-2 stk. stjerneanis,
1 dl balsamico,
jævning af Maizena eller
opbagning af smeltet andefedt og mel.

Opløs boullonen i kogende vand.

Kog i 5 min. uden låg og lad boullonen blive kold.

Si den gennem et klæde og bland den med kanel og anis og småkog den uden låg i ½ time.

Si væsken.

I en anden gryde koges nu balsamico ind ved kraftig varme, til der kun er 1 spsk. tilbage.

Tilsæt "kanel"fonden og kog igen i 10 min. uden låg.

Jævn efter smag.



Æblekompot

Med peberrod, tyttebær og flødeskum.

4-5 æbler skrælles, skæres i både og lægges i en gryde med lidt vand. Koger ud under låg, tilsæt sukker lidt efter lidt, mængde efter sortens sødme.

Afkøl.

Riv ca. 5 cm frisk peberrod i og bland godt. Derefter piskes ¼ l piskefløde til skum og vendes i.

Slut af med 2 store spsk. tyttebærsyltetøj, som vendes i lidt groft.

Uden piskefløde og tyttebær er mosen formidabel som bund under pølsen i et stort (hjemmebagt) pølsebrød. Det sædvanlige skal ovenpå.



Æblekompot med rosmarin

Der bruges 300 g sukker pr. kg. æbler, skrællet vægt.

Sukkeret puttes i en gryde. Der tilsættes så meget vand, at det lige akkurat dækker. Vand og sukker koges ned til lys karamel.

Æblerne, der skal være skåret i store tern, tilsættes.

Blandingen småsimrer, til den har fået kompotkonsistens. Herefter tilsættes finthakket rosmarin samt lidt syltet ingefær.

Spises kold eller varm. Godt til vildt.

Og som topping på stegt ribbensteg på brød.



