

## **OPSKRIFTER**

**Til ca. 4 personer**

**Syltesager er i større portioner og kan gemmes på skoldede glas**

### **Rodfrugtmos med sauteret rødbede**

0,5-0,7 kg kartofler i skiver

1 stor pastinak eller persillerod i skiver

2 porrer i skiver – kun den hvide del

Så lidt vand som mulig – skal kun dække ca. 1/4

100 g smør

Havsalt og friskkværnet peber

Rødbede:

400 g rødbede i 1x1x1 cm tern

Olivenolie

Havsalt

Rosmarin

Mos: Alle grøntsager sættes over i vandet og koger mørt v mlm.varme. Moses med smør og tilsmages med salt og masser af peber.

Rødbede: Rødedetern sauterer ved mlm. Varme i olie med salt og rosmarin.

Anret mos på et fad og pynt med rødbeden.

### **Råsyltet hokkaido med vanilje**

1 stor hokkaido i 1x1x1 cm tern – befriet for kerner, men skrællen bliver på

Lage:

5 dl eddike

3,5 dl sukker

1 stang vanilje

1 stang kanel

Nip salt

Kog lagen op med krydderier. Hæld den spilkogende over hokkaido. Lad den trække 5 timer.

### **Ølandsbrød med hvidløgssmør**

1 l vand

1/2 pk gær

1 spsk salt

2/3 dl olie

Ca 1,2 kg mel

Vand, gær, salt og olie røres ud. Mel æltes i. Stilles koldt i min 8 timer. Dejen deles herefter i tre brød. Hæves 1 time og bages ved 200C i ca 40 min.

Hvidløgssmør: 1 pk blødt smør, 5 store fed fintreven hvidløg, havsalt: Røres sammen. Og serveres til det friskbagte brød.

### **Gulerodsdip med Ruccolasalat-drys**

3 store gulerødder i skiver

1/2 stor dl mayonnaise

1 fed fintreven hvidløg  
1-2 spsk æbleeddike  
Havsalt og friskkværnet peber  
Ruccolasalat i strimler

Damp gulerødderne møre og blend dem til puré. Vend de øvrige ingredienser i. Smag til. Anret på fad og pynt med ruccola og kværn peber på til sidst

### **Quinoaburger med porrer**

2 dl quinoa – grundigt skyllet  
2 dl vand  
2 laurbærblade  
1 løg i kvarter  
1 lille finthakket porrer  
1 æg  
1 dl kikærtemel  
Havsalt og friskkværnet peber  
Olie til stegning

Kog quinoa i vand med laurbær og løg i 10 min. Lad dem hvile i fem min og hæld så det overskydende vand fra. Køl dem ned. Bland alt det øvrige i. Lav en lille flad stegeprøve på panden og smag til. Når smagen er vel, steges 100 små burgerbøffer i olie.

### **Flade burgerboller med timians- og saltdryss** **Se opskrift på Ølandsbrød**

Vand, gær, salt og olie røres ud. Mel æltes i. Stilles koldt i min 8 timer. Dejen deles herefter i ca 16 meget flade burgerboller, drysses med salt og timian der presses ned i dejen. Hæves 1 time og bages ved 200C i ca. 15 min.

### **Salatmix**

Papirtyndt skåret rødkål, ruccola, o.l.

### **Råsyltet løg**

2 kg meget finthakket rød løg  
Lage:  
5 dl eddike  
3,5 dl sukker  
1 stang vanilje  
1 stang kanel  
Nip salt

Kog lagen op med krydderier. Hæld den spilkogende over løgene. Lad dem trække i 5 timer.

### **Hjemmerørt mayo med laurbærpulver og chili**

(portionen er også til nogle af de andre opskrifter)

2,5 dl æggeblomme  
1 l smagsneutral olie

1 stor spsk dijonsennep  
Ca 3-4 spsk god lys eddike  
Havsalt  
Krydderblanding til ½ l mayo:  
10 laurbærblade  
Tørret chili efter smag  
5 fed hvidløg  
Timian

Alle ingredienser skal have samme stuetemperatur. Bland blomme, sennep, salt og eddike og pisk med elpisker i 5 min for fuld fart. Hav de tre l. olie klar i en beholder der kan hældes af. Hæld langsomt olie ind i piskningen. Smag til.  
På en krydderikværn pulveriseres krydderierne og tilsættes. Smag til igen

### **Hjemmeristede løg**

8 hvide løg skæres i halve skiver. Pudres med mel og koges i ca 40 min i en stor gryde med varm olie. Ikke varmere end at det skal tage 40 min. for at få løgene sprøde. Krydder med salt.

### **Frisk tomat**

1 skiver

### **Flødestuvet palmekål**

½ kg palmekål – finthakket  
1 stort finthakket løg  
50 g smør  
¼ l piskefløde  
½ muskatnød fintreven  
Havsalt og friskkværnet peber

Sauter løg i smør med muskat, salt og peber. Tilsæt palmekål og kog al væde ud. Hæld fløde ved og lad det koge lidt ind.

### **Rød grønkålssalat med æble, rødløg og mayonnaisedressing med æbleeddike og vanilje**

0,5 kg meget finthakket grønkål  
1 stort æble i bitte tern ½ x ½ x ½ cm  
1 lille rødløg i bitte tern  
Dressing:  
Ca 2/3 dl mayonnaise (få den af station 2)  
Ca 2-3 tsk sukker  
Korn fra 1/3 vaniljestang  
Nip salt  
2 spsk god lys eddike

Bland dressingen og smag til at den er syrlig og sød. Bland den i kål, æble og løg. Smag til.

### **Små kartoffelpizzabrød med salviepesto**

**Dej: Se ølandsbrød**

Salviepesto:

1 stor tæt håndfuld friske salvieblade

1 lille dl olivenolie

Fyld:

Ca. 3 store bagekartofler

Havsalt

Ca. 200 g reven mild ost

Kør salvien på blender til pesto. Rul dejen ud til plader der passer til bagepladerne. Smør pestoen grundigt på. Drys osten på og læg tynde kartoffelskiver ovenpå. Drys med salt og generøst med olivenolie. Bages ved 275C til de er gyldne. Skær pizzaen ud i 100 stk.

### **Æblekage med hjemmebagte makroner og flødeskum**

Ca. 10 æbler alt efter størrelse befriet for kernehus – skal ikke skrælles

Sukker efter smag

Korn fra 1 stang vanilje

Tilbehør:

Piskefløde

Tørret kornblomst eller anden spiselig blomst

Kog alle æblerne møre og kog dem lidt ind. Blend dem til mos. Tilsæt vanilje sukker så den er sød – afhænger af æblesort.

### **Makroner**

200 g reven marcipan

400 g sukker

1,5 spsk mel

5 æggehvider - stivpisket

Marcipan, sukker og mel røres helt ud. Vendes forsigtigt med de stivpiskede hvider. Med en ske portioneres 200 små klatter på bageplade med bagepapir. Bages ved 180c i ca 10-15 min.

### **Anretning:**

1 glas fordeles æblemosen. Læg en klat flødeskum på og stik to makroner i hvert glas. Pynt med spiselig blomst

### **Perlebyg-otto med vesterhavsost, karryurt, løg og gulerod**

½ l vand

1 persillerod eller pastinak

porretoppe

2 spsk god bouillonpulver

100 g smør

1 finthakket løg

1 lille finthakket porre

2 spsk finthakket karryurt

2 dl perlebyg e.l.

2 dl hvidvin

1 finthakket gulerod

Havsalt og friskkværnet peber  
Ca 100 g reven vesterhavsost

Kog boullonen op med porretoppe, persillerødder og bouillonpulver – lad den simre 1 time, men sørg for at der er 0,5 l. færdig bouillon.

I smørret sautes løg, porre og karryurt til det klares i farven. Tilsæt byg og vend rundt. Hæld bouillon i lidt ad gangen og lad den hele tiden reducere. Fortsæt med vinen til al væde er reduceret væk og indtil byggen er mør. Til sidst vendes gulerod og ost i. Smag til.

### **Rødkålssalat med dybstegt grønt og yoghurtdressing**

½ lille rødkål papirtyndt snittet

Forskellig skåret grønt

Kikærtedej:

100g kikærtemel

1 tsk salt

1,5 dl øl

Pulveriseret timian

Olie til friturestegning

Pisk kikærtedejen sammen. Vend grønten i dejen og dybsteg dem sprøde til de er gyldne. Læg dem på fedtsugende papir. Anret rødkål med det fritterede grønt og stil en kande med yoghurtdippen på fadet.

### **Yoghurtdip**

3 dl let drænet sødmælksyoghurt

1 fed fintreven hvidløg

havsalt

Chili efter smag

Nip stødt spidskommen

Nip stødt korianderfrø

# spsk lys god eddike

Nip sukker

Alle ingredienser røres sammen.

### **Æblechutney med ingefær og kanel**

6 æbler i både

2 løg i både

4 cm reven frisk ingefær

1 stang kanel

3 dl lys god eddike

2 dl sukker

Alle ingredienser lægges i en gryde med låg. Koger mør og låget tages af så væden kan reduceres væk. Smag til.

### **Paneret tynde skiver af pastinak med timianssalt**

4 skiver pastinak ca 20 store pastinakker

I sammenpisket æg  
Rasp

Pastinaksiverne vendes i æg og dernæst i rasp. Steges i olie til de er gennemstegte og sprøde.

### **Dampet rød og grønkål med rosmarinsmør**

I lille bundt rød eller grønkål eller bladbeder

Ca. 75 g smør

I fed fintreven hvidløg

Finthakket rosmarin

Havsalt

Drys:

Finthakket rødløg

Damp kålen eller bladbederne møre i lidt vand eller bouillon. Anret dem pænt på et fad. Rør smør, hvidløg og rosmarin sammen og fordel smørklatter over så de smelter. Pynt med rødløg

### **Rødbederemoulade**

½ kg kogt rødbede i bitte tern

I æble i bitte tern

Dressing:

I lille dl mayonnaise

22-3 tsk sukker

Havsalt og friskkværnet peber

I spsk reven løg

Ca I spsk lys god eddike

Rør alle ingredienser til dressing sammen og smag til. Tilsæt rødbede og æble. Smag til igen.

### **Pommes-frites**

I kg kartofler i tykke både

Olie

Salt

Kog kartoflerne netop møre. Køl dem ned. Kog dem i olie til de er lige akkurat gennemstegte og lyse i farven. Køl dem ned. Inden servering koges i i olie til de er gyldne. Serveres med rødbederemoulade.