

Laks med sesamlåg

12 personer

Ingredienser:

12 stk. laks

4 spsk Frø/kerner

2 tsk sød Rød chilisauce

2 tsk Soja

2 tsk Frisk limesaft

Olie så det hænger sammen

1. Læg laksesiden på bagepapir på en bageplade.
2. Hæld kerner på en tør pande og rist dem gyldne og sprøde.
3. Bland dem derefter med resten af ingredienserne til du har en tyk marinade.
4. Smør et tykt lag på laksesiden og steg laksen i ovnen ved 200 grader i ca 10 minutter alt efter laksens tykkelse.

Fennikelsalat

10 personer.

Ingredienser:

Dressing:

½ spsk. Dijonsennep

2 cl Vand

2 cl Vineddike

1 dl. Olivenolie

Salt og peber

1 stk. Stor fennikel

2 spsk. Hakket dild

1. Rør ingredienserne sammen til dressing.
2. Skær fennikel i 1mm tynde skiver. (Brug evt. en pålægsmaskine).
3. Bland fennikel, dressing og hakket dild i en metal skål og stil den oven i en gryde med varmt vand.
4. Vend salaten til den er lun og server straks.

Stegt rødspætte med surkål og bacon.

6-8 pers

600 gr. rødspættefilet

Surkål:

1 æble

2 fed hvidløg

2 løg

50 gr. bacon

1/8 Spidskål

2 dl vand

½dl hvidvinseddike

1 dl hvidvin

½ dl honning

½dl citronsaft

Smør

Æble, hvidløg og løg skrælles og pilles.

De skæres i små tern sammen med bacon.

Spidskål snittes meget fint, og det hele sættes over i en gryde med sammen med væsken, citronsaft og honning.

Dette småsimrer under låg, til det hele er mørt(rør af og til).

Til slut røres smørret i.

Der smages til med salt og peber.

Fisken vendes i fuldkornsmel og steges i olie på en hed pande i 1-2 min på hver side .

Surkålen lunes inden servering og anrettes under fisken.

Fuldkornsboller (14-20 stk)

Ingredienser:

50 g	gær
5 dl.	lunken vand
1½ tsk.	Salt
3 dl.	havregryn
2½ dl.	fuldkornshvedemel
5-7 dl.	hvedemel

Opløs gæren i det lunkne vand.

Tilsæt derefter salt, havregryn, fuldkornmel og rør det godt sammen med en ske.

Tilsæt derefter hvedemel lidt efter lidt, indtil dejen har den rette konsistens, ælt dejen godt igennem.

Sæt den til at hæve et lunt sted, dejen skal hæve til dobbelt størrelse. Form derefter 14-20 boller, alt efter ønsket størrelse, og lad dem efterhæve i 10-15 minutter.

Pensel dem med mælk eller æg og bag dem midt i ovnen ved 200 grader.

Du kan evt. stille et ildfast fad med vand i bunden af ovnen, dette giver en mere sprød skorpe.

Bollerne er færdige når de er sprøde i bunden og lyder hule når man banker på dem.

Brie ost og hø ost med rugbrød og syltet kerner/nødder (hvad du har)

Hurtigt, nemt rugbrød

Ingredienser:

1 l.	kærnemælk
2 dl.	vand
925 g	Grahamsmel
75 g	havregryn,
80 - 150 g	kerner efter eget valg,
50 g	Gær
1 spsk.	groft salt.

Kærnemælk og vand lunes og gæren udrøres deri.

Alle øvrige ingredienser tilsættes, og det hele røres godt sammen IKKE ÆLTE!!

Dejen hældes i 2 mellemstore bageforme, og stilles i KOLD ovn ca. 1 timer ved 200 grader.

Afkøles på rist.

Nemmere kan det ikke gøres og det smager bare dejligt og er sundt.

Kold kærnemælks mousse med Syltet solbær og sprød mandel flan.

5 Personer

Mousse:

2½ dl.	kærnemælk
100 g.	sukker
½ stang	vanilje
2 stk.	æggeblommer
2½ dl.	piskefløde
3 blade	udblødt husblas

Kog kærnemælk op med 50 g sukker og den flækkede vanilje stang.

Pisk æggeblommer let sammen med resten af sukker og hæld det kogende kærnemælk i æggemassen.

Kom det hele tilbage i gryden og varm det op til 75 grader under konstant piskning.

Tag gryden af varmen og kom det udblødte husblas i. Rør til den er smeltet og sigt over i en skål.

Stilles på køl.

Når den er nede på ca. 20 grader vendes stift pisket fløde hurtigt i og moussen kommes i 6 passende portions forme.

Stilles herefter på køl i min. 3 timer, men gerne natten over.

Solbær

100 gr.	solbær
½ stang	vanilje
100 g.	rørsukker
½ dl.	vand

solbær kommes i sukker lagen som er kogt og let afkølet.

Mandel flan:

50 g.	sukker
25 g.	finthakkede mandler (mandelmel)
25 g.	mel
50 g.	blødt, usaltet smør
30 g.	mandelflager
1½ spsk.	Honning

Bland alle ingredienserne til en homogen masse.

Deles i 6 kugler og sættes på en bageplade med bagepapir.

Husk med god afstand da de flyder meget ud. Bag dem i ca. 10 minutter ved 170 grader til de er helt gyldne.

Køl dem let af inden de skæres lidt til (hvis de bliver for kolde vil de knække når du skærer i dem)
De kan lunes lidt i ovnen igen.