

Frokost til 8

Sild med krydret æblesalat

Krydret æblesalat

3 uskrællede æbler, fx Ingridmarie (ca. 325 g)
450 Karolines Køkken fromage frais 0,3%
4 stilke bladselleri i tynde skiver (ca. 100 g)
1 finthakket rødløg (ca. 50 g)
3 spsk finthakket mild mangochutney
1 tsk ostindisk karry
½ tsk groft salt
8-10 marinerede sildefileter (ca. 500 g)

Krydret æblesalat

Vask og tør æblerne. Del dem i kvarte og fjern kernehus, stilk og blomst. Skær de kvarte æbler i tynde skiver på tværs. Vend straks æbler og fromage frais sammen. Tilsæt de øvrige ingredienser og stil den krydrede æblesalat tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Smag til.

Ved serveringen

Skær sildefileterne i mindre stykker og anret dem på tallerkener med den krydrede æblesalat. Pynt med rødløg og purløg og server ristet rugbrød ved siden af.

Pynt

rødløg i ringe
purløg

Tilbehør

320 g ristet rugbrød
50 g smør

Drikkevarer

Øl eller kølig hvidvin – pinot gris fra Alsace



Foreller på salatbund m. smilende æg, dild og kaviar

4 stk røgede foreller
½ smilende æg pr. person
kaviar
citroner
dild
salatblade

dressing:
Yoghurt naturel smagt til med citronsaft,
dild, salt og peber

Forellerne anrettes på fad med salatblade,
pyntes med æg, citron, kaviar og dild.



Italienske lammefrikadeller m. marineret kartoffelsalat

Lammefrikadeller

500 g kakket lammekød
salt
peber
1 revet løg
2 fed hakket hvidløg
1 dl hvedemel
2 æg
1 dl mælk
8-10 hakkede oliven
fetaost

Rør det hakkede lammekød sammen med de øvrige ingredienser samt til almindelig frikadellefars. Sørg for at konsistensen af farsen kan holdes, når frikadellerne komme på en pande. Brug evt. en ske til at forme frikadellerne. Dup skeen i fedtstof mellem hver frikadelle. Steges på panden i 4-5 minutter på hver side ved middelvarme

Lun kartoffelsalat

6-800 g små kartofler
2 små finthakkede rødløg
1 lille agurk i små terninger
1 bdt hakket dild
citron timian

Dressing

1-2 spsk hvidvinseddike
1 tsk citronsaft
2 spsk olivenolie
salt
kværnet peber

Kog kartoflerne møre med skræl på . Skær de andre grøntsager ud og pisk dressingens sammen. Vend de lune kartofler i dressingens, og lad dem trække lidt. Bland de øvrige ting i salaten.



Tzatziki

2 bægre græsk yoghurt
2-3 agurker
3-4 fed hvidløg
salt
citronpeber

Skræl agurkerne. Skær dem på langs og tag kernerne ud. Riv dem på den grove side af rivejernet. Drys de revne agurker med groft salt og pak i et rent viskestykke. Lad dem ligge i 15 minutter, så saltet trækker vandet ud af agurkerne. Kom agurker i en sigte og skyl saltet af. Tør igen i et rent viskestykke. Ja, det er lidt besværligt, men det hele værd. Vend de revne og tørrede agurker i yoghurten – og stil koldt, til du skal spise.



Advokado æg m. brøndkarse

Avocado
Friskpresset citronsaft
Salt
Peber
Rejer
Frisk brøndkarse

Rør mosede avocado i de mosede æggeblommer og smag til med citronsaft, salt og peber. Fordel det i de halve æg og pynt med rejer og brøndkarse.



Stor fyldt pandekage

Pandekagedej

125 g mel
1 tsk dalt
½ l mælk
4 æg

Mel salt og mælk piskes godt sammen. Æggene piskes i et ad gangen. Fyldes i en stor bradepande, der er foret med bagepapir. Bages ved 200 grader i ca 30 minutter. Den skal være gylden.

Fyld

4 stk porre i ringe
2 stk rød peber i strimler
2 pk skinke i strimler
250 g Pikant ost

Porre og peber svitses hver for sig i en pande. Resten blandes i. Det hele smørres på pandekagen når den er afkølet lidt. Pandekagen rulles som en roulade. Serveres varm med salat og flutes.

Pandekagen er fryseegnet

Påskens store frugtært

Dej af:

250g smør
200 g sukker
4 æggeblommer
2 dl mælk eller kaffefløde
150 g mel
3 strøgne tsk. bagepulver

Marengsdej af:

4 æggehvider
300 g sukker
2 tsk. vanillesukker
100 g hakkede nøddekerner

Fyld, crème

4 dl piskefløde
4 dl crème fraiche (18%)

Frugt

Dagens friske frugter evt. suppleret med dåseferskner, ananas eller abrikoser.

Først selve kagedejen: hertil røres smør og sukker skummende, og efterhånden piskes æggeblommerne i. Melet blandes med bagepulver og røres med en ske skiftevis med mælken i dejen. Du smører dejen ud i en velsmurt folieform, ca. 30x40 cm og formen skal have en lille kant på et par centimer og hjørnerne klemmes sammen. Så pisker du marengsen: æggehviderne piskes meget stive, og heri røres lidt efter lidt sukkeret lidt forsigtigt, denne marengsdej smører du ud over den ubagte kage, og herover drysses de hakkede nøddekerner. Bages på nederste rille ved 200 grader i 30 minutter. Kagen tages ud og skubbes fra folieformen, når den er lidt afsvalet. Når kagen er helt kold, kommer du cremen på. Flødeskem røres med crème fraiche og når det er fordelt over hele kagen, anbringer du frugterne heri, alt efter fantasi og hvilke frugter du kan skaffe. Kagen er virkelig meget raffineret til kaffe.

