Gode opskrifter

Skrevet af Mogens Knudsen, opdateret den 13-05-2026

INDHOLD

Brød 6

Surdej vejledning 6

Brødopskrift med surdej 7

Skagenslapper fra Meyers, 18 stk. 8

Sinkbæks danske rundstykker, 10 stk. 11

Rugbrød med græskarkerner (1 mellemstort rugbrød) 11

Morgenboller med havregryn 13

Squashbrød (verdens bedste brød) 13

Knækbrød 14

Flutes eller rundstykker, min egen opskrift 15

Danske Rundstykker med Gær – Opskrift 15

Danske rundstykker med surdej og lidt gær 16

Pizzadej 17

Ciabatta flutes 17

Focaccia 18

Kløben 18

Pølsebrød / burgerboller, 12 stk. eller 10 store burgerboller 18

Boller 20

Fougasse-brød | Fransk madbrød 21

Pandebrød med krydderurter (gode til røgede rejer) 22

Grissini 22

Hvidløgsknuder med mozzarella og feta, 20 stk. 23

Grydebrød 24

Pitabrød, 8 stk. 25

Gaven til maven knækbrød 25

Småkager 26

Norske Klejner 26

Jødekager 28

Dollarkager 28

Fedtkager 28

Klejner 29

Brunkager 29
Peberkagedej til figurer 30
Fedtmakroner 30
Klejner 31
Petit four kransekage 31
Kager 32
Chokoladekage 32
Caramel Cake 32
Kræmmerhuse 33
Italiensk konfektkage 33
Pladekage med kokosmel 34
Rom chokoladekage 35
Appelsinkage 35
Drømmekage 36
Svensk æblekage 36
Kokoskage med chokolade, 16 stk. 36
Marengskage 37
Giftkage - grøn kage, Ilse 37
Kringle – Søren Ryge 38
Vandbakkelser/Jordbærkrans 39
Katha's makronlagkage med chokolade 39
Ananaskage 40
Italiensk mandelkage 40
Æbleskiver 41
Forretter 42
Dampede hvide asparges med sauce mousseline og rejer til 4 personer 42
Skalotteløgtærte med stenbiderrogn (4 personer) 42
Rejerand til 5 personer 43
Gratineret hummer til 2 personer 44
Gratineret hummer med citron og hvidløg 44
Jomfruhummerbisque 44
Citronmarineret laks 45
Skinkegifler 46
Krabbesalat 47
Løgsuppe med roquefort 47

Labre bælgfrugter på ristet brød 48
Laksemousse til 6 personer 49
Krustader 49
Beignetdej 50
Hovedretter 50
Spätzle til to personer 50
Polenta Fritter 51
Hasselback Kartofler 51
Bagte krydrede tomater med orzo 51
Moules Frites 52
Spaghetti Carbonara til 4 personer 53
Kylling PIcata 54
Canard a l'orange (And i appelsin), til 4 personer 54
Tun frikadeller 54
Græsk salat med oliven 55
Miriams pesto 55
Omelet 57
Pasta (portion lidt større end til en person) 57
Courgetmadkager 57
Porretærte 58
Rejer med tempuradej 59
Løgtærte 60
Saltkartofler 60
Gratin 61
Kartoffelsalat fra Tyrol 61
Konfiterede andelår 61
Svampe lavet af kartoffelmos til 2 personer 62
Paella til 2 personer 62
Hønserand 63
Squash Frikadeller 64
Bearnaise sauce sous vide (lille portion til 2 personer) 64
Sovs der passer til stegt kylling 65
Whisky sauce til 3 personer 65
Pulled pork – Brødrene price 65
Pulled pork dry rub 67

Desserter 67
Citronsorbet, Frisk smagsrenser mellem fisk og kødretter 67
Pannacotta 67
Jordbær - Jordbær 68
Islagkage med marcipan, chokolade og valnødder 68
Solbæris med lakrids 69
Pavlova 69
Prices citrondrøm til 6 personer 71
Salater, dressing og syltetøj 72
Appelsinmarmelade 72
Hyben sirup fra Arne (god til skimmelost) 72
Agurkesalat - hjemmelavet syltede agurker 72
Sommersalat med agurkesalat 72
Blomkål med Saltmandler 74
Kartoffelsalat 74
Tomatchutney 74
Spidskålssalat 75
Senneps- / Danablu salatdressing 75
Tomatvinaigrette 75
Salade Nicoise dressing 76
Panzanella, Lasse Hjortshøj 76
Tomatsalatdressing 77
Dip til røgede rejer og røgede muslinger 77
Lenes Pickles 77
Miriams Pesto 77
Røg, pølsefremstilling og pålæg 78
Saltlage 78
Saltning af flæskekød før røgningen 78
Hjemmerøget bacon 78
Leverpostej 79
Kålpølser 79
Ringriderpølser 79
Leverpølse 80
Rullepølse Souse Vide 80

Varmrøget svinemørbrad 80
Koldrøget mørbrad 81
Røgede blåmuslinger 81
Røget helt 81
Rygeost 81
Medisterpølse 81
Varm røgede rejer 81
Saltede, ristede og røgede mandler 82
Surrib 82
Solæg, Soleier eller Saltæg 82
Drinks 82
Moscov Mule 82
Martini Fiero & Tonic 83
Yellow bird 83
Gin Hass 83
Gin magic 83
Diverse 84
Brændte Mandler 84
Trylledej 84
Amerikansk drøm (slankekur) 84

BRØD

SURDEJ VEJLEDNING

Start din grundsurdej

100 g stuetempereret vand
50 g hvedemel
25 g rugmel
25 g fuldkornshvedemel (grahamsmel)

Hvis dejblandingen er for tynd hæver den ikke ordentlig op, så skal der ske fornyelse med lidt mindre vand i surdejen.

Fornyelse af surdej (fodring, man laver en ny ved brug af 50 g gammel surdej)

50 g surdej
50 g stuetempereret vand
10 g rugmel
40 g hvedemel

Dag 1, rør vand og mel sammen til det er helt ensartet i konsistensen

Lad det stå på køkkenbordet i et glas eller en skål med låg. Låget skal ikke slutte tæt, men blot lægges over og må gerne stå på klem. Temperaturen skal være 20-21 gr. Lad surdejen stå i 2 døgn inden du bruger den til en ny grundsurdej. Det tager 4-7 dage før surdejen er klar

Lav ny grundsurdej ved at gøre som nævnt under Fornyelse af surdej og hvis du vil bage, laver du samtidig en ekstra ny grundsurdej, så den er klar til bagning. Den er klar når den er hævet til dobbelt størrelse på ca. 4 timer.

BRØDOPSKRIFT MED SURDEJ

120 g grundsurdej, bestående af 30 gr. surdej, 60 g vand, 50 g hvedemel og 10 g rugmel. LEVAIN
450 g hvedemel
50 g rugmel
320 g vand
15 g salt

Lav først den nye grundsurdej som kan bruges når den er hævet til dobbelt størrelse (tager 3-4 timer)

Hæld vandet i en skål og tilsæt mel, bland det sammen så alt mel er vådt. Arbejd dejen igennem med vand på fingrene og lad det hvile indtil grundsurdejen er hævet til dobbelt størrelse (3-4 timer)

Grundsurdejen tilsættes dejen med våde fingre og ældtes sammen. Hviler nu i 30 minutter.

Fordel nu 15 g. salt på dejen og stænk gerne med lidt vand. Ælt og fold dejen, ikke for voldsomt da glutenstrengene så kan gå i stykker. BASSINAGE Sammen med salt tilsatte jeg i dag 10 gr. gær oplæst i en smule vand – det gav mere luft.

Olier en skål eller et fad og flyt dejen til dette fad. Fold dejen ind under hvilket bør gøres 5-6 gange med tid imellem hver gang. Lad dejen hæve i 5 – 6 timer på køkkenbordet~~. Lad dejen hvile 30-90 minutter på køkkenbordet~~ og flyt den så til hæve-kurv hvis du vil bage brød, eller anden beholder hvis du vil bage boller. Dejen Sættes i køleskabet hvor den skal hvile 8-13 timer i køleskab.

Tag dejen ud af køleskabet og den er straks klar til bagning.

Hæld ud på køkkenbordet som er drysset med lidt mel og skær dejen i 8 stykker som bages i ovnen ved 230 grader i 10 minutter og 200 grade i 10 minutter. Hvis formet til 2 flutes, så regn med 30 minutter i ovnen. Drys eventuelt med lidt polenta. Tilsæt 1 glas vand i brandepanden i starten af bagningen. Hvis du i stedet for boller vælger at bage det som et brød, så beregn 45 – 50 minutter i bagetid til brødet har en centrumtemperatur på 96 – 98 gr. Start ved 250 gr. og efter 15 minutter sænkes temperaturen til 230 gr. Snit brødet inden bagning.

Søg oplysninger om LEVAIN og BASSINAGE.

SKAGENSLAPPER FRA MEYERS, 18 STK.

	Eksperiment	
Surdej	**18 stk.**	**9 stk.**
Surdej	20 g	10 g
Varmt vand (28-29 gr)	100 g	50 g
Fuldkornshvedemel	20 g	10 g
Hvedemel	80 g	40 g
Ristet sesam		
200 g sesamfrø	100 g	50 g
Brøddej		
200 g bage klar surdej	200 g	100 g
850 g vand	550 g	275 g
900 g manitoba hvedemel (mindst 12% protein)	889 g	445 g
100 g fuldkorns durum hvedemel	111 g	55 g
Gær, prøv men ikke nødvendig	15 g	7,5 g
28 g salt	28 g	14 g
Desuden:		
Sukker	10 g	5 g
Olie	10 g	5 g
1 håndfulde solsikkekerner 1 håndfulde blå birkes		

SÅDAN GØR DU

Forbered surdejen

Opfrisk surdejen med lige dele mel og vand, og lad den stå, indtil den topper og er bage klar. Det kan times til alt fra 3-12 timer ved hjælp af temperaturen.

Ristet sesam

Fordel sesamfrøene på en bradepande med bagepapir i så tyndt et lag som muligt. Rist frøene i ovnen ved 180°i 10-12 minutter, eller til de er gyldne – vend dem gerne halvvejs. Lad frøene køle af.

Fermentolyse

Du skal nu temperere 750 g af vandet, som er det, der skal tilsættes først. 32-34° varmt vand er et godt udgangspunkt. Målet er, at dejen, når den er blandet, er mellem 26-29° – det vil være dit pejlemærke frem til koldhævningen.

Bland de 750 g varmt vand med surdej, hvedemel og fuldkorns durummel, og ælt ved lav hastighed på en røremaskine eller med hænderne, til der ikke længere er lommer af tørt mel. Dit mål her er kun en jævn blanding af dejen.

Lad dejen hvile tildækket et lunt sted i 30 minutter.

Æltning

Ælt nu dejen ved lav til mellem hastighed i 3-4 minutter, indtil dejen begynder at slippe røreskålens sider og har en ensartet, glat overflade. Bruger du hænderne, skal du lave stræk-og-fold bevægelser.

Nu skal du i gang med at tilsætte de sidste 0 g vand – det der kaldes bassinage.

Mål først dejens temperatur, og temperér vandet herefter. Du kan bruge bassinagen til at rette dejen ind mod de optimale 26-29° ved enten at lade vandet være lidt varmere eller lidt koldere end dejen.

Tilsæt vandet lidt ad gangen, imens du ælter i yderligere 5-8 minutter. Hold øje med, at dejen ikke begynder at smide vand eller falder fra hinanden. Dejen skal være glat og føles ensartet.

Tilsæt salt, og ælt yderligere 2-3 minutter. Ælter du i hånden, skal du knuge og folde saltet ind i dejen. Dejen skal nu føles spændstig, når du prikker til den.

Tilsæt den ristede sesam, og ælt i et minuts tid, indtil sesammen er jævnt fordelt i dejen.

Første hævning og foldninger
Overfør dejen til en passende beholder med låg til. Dejen skal nu hæve 3-3½ timer, hvor du hver halve time skal fugte hænderne og lave en serie af spolefoldninger.

Mellem foldningerne skal dejen stå lunt med låg på, så den holder sig mellem 26-29°.

Dejen skal hæve mellem ⅓ og ½ gang og kunne bestå en flydetest. Dumper dejen testen, forlænger du hævningen inklusive foldninger hver halve time.

Koldhævning
Sæt låg på beholderen, og sæt den i køleskabet til hævning natten over.

Formning og bagning
Tjek at dejen er hævet en smule – hvis den ikke er det, så lad den stå et lunt sted, mens du forvarmer ovnen. Sæt en bradepande ind nederst i ovnen og et bagestål eller en bagesten på en rist lige over denne. Forvarm ovnen ved 270° over- og undervarme i 30 minutter.

Beklæd en omvendt bageplade eller en pizzaspartel med et stykke bagepapir. Kog en kedel vand, så du har det klar. Drys et jævnt lagt solsikkekerner ud på bordet. Tag låget af beholderen med dejen, og drys også lidt solsikkekerner langs dejens kanter. Løsn dernæst dejens sider i beholderen med en dejhakker, og vend gelinde men kvikt beholderen på hovedet lige over det solsikkekernedryssede bord, og lad dejen langsomt finde ud af beholderen. Drys mel på hænderne, og spred forsigtigt dejen ud til et rektangel på ca. 40 x 30 cm. Drys overfladen med blå birkes, så den er helt dækket.

Marker dejen, så du har 9 lige store felter, ca. 100 gr hver. Hak ét felt ud ad gangen, og del så det diagonalt, så du får en trekant, alternativt form til rundstykker ved at folde siderne op og ind imod midten indtil der er et flot rundstykke. Lad det efterhæve et par timer så det når en passende størrelse, alternativt afsæt de første 9 trekanter på bagepapiret, og glid papiret ind i ovnen på stålet/stenpladen. Hæld 2-3 dl kogende
vand i bradepanden nederst, inden du hurtigt lukker ovnen og skruer ned på 230°. Bag i 9 minutter.

Tag nu bradepanden ud, og lad samtidig også dampen undslippe fra ovnen. Luk til igen, skru ned på 200°, skift til varmluft, og bag videre i 9 minutter – eller til brødene er flot gyldne.

Tøm bradepanden for vand, sæt den tilbage i ovnen, og skru op på 270° over- og undervarme. Når ovnen har forvarmet igen, så gentag processen med de sidste 9 boller. Lad dem køle af på en rist.

SINKBÆKS DANSKE RUNDSTYKKER, 10 STK.

Almindeligt hvedemel, 360 gr.
Durum mel, 45 gr
Overskuds surdej, 70 gr (for smagens skyld)
Vand, 210 gr (tempereret)
Gær (frisk), 15 gr
Salt, 8 gr
Sukker, 5 gr
Bageenzym, 8 gr
Olie, 5 gr

Alle ingredienserne ældtes sammen på røremaskine med dejkrog, først 4 minutter ved laveste hastighed – herefter 6 minutter ved mellemste hastighed og til dejen kan bestå glutentesten.
Hvile på bordet i 30 min.
Rundstykker vejes af med en vægt på ca. 70 gr pr. stk., og formes som boller.
Vend dem på et stykke vådt køkkenrulle og dernæst dyp rundstykkerne i enten hvid- eller blå birkes, sesam eller hvad du nu har lyst til. Sættes på en plade – gerne en net-plade/hul bageplade da det fordeler varme og damp bedre når de bages.
Sæt pladen overdækket med en plastikpose i køleskabet til næste dag.
Om morgenen skal rundstykkerne temperere på køkkenbordet i minimum 30 min. inden de sættes øverst i opvaskemaskinen (skal være tømt inden) og med en 2 liter kogende vand i en balje i bunden af maskinen, de skal så hæve til dobbelt størrelse ca. 30 min.

30 min. før rundstykkerne skal i ovnen opvarmes den til 260 grader med en bradepande fyldt med granitskræver i bunden af ovnen.
Pladen med rundstykker sættes i ovnen og 2 dl varmt vand hældes over granit-skærverne (pas på du ikke bliver skoldet).
Luk ovnlågen og skru ned på 200°C
Bages så i 10 minutter med varmluft og efter 10 min. åbnes ovnlågen og dampen lukket ud, luk igen og de bager ydermere 10 min.

RUGBRØD MED GRÆSKARKERNER (1 MELLEMSTORT RUGBRØD)

350 g vand
6 g gær
1 spsk honning
¾ dl surdej
150 g knækkede rugkerner
175 g græskarkerner eller solsikkekerner
25 g hørfrø
100 g. hvedemel
150 g rugmel
10 g salt

Giv de knækkede rugkerner et opkog i de 350 g vand. Under afkøling tilsættes de øvrige kerner og hørfrø.

Bland lidt vand efter fornemmelse, gær, honning og surdej i en skål. Når kernerne er afkølet tilstrækkeligt tilsættes disse til dejen, og det hele ældtes med ske eller røremaskine i 3-4 minutter.

Smør en sandkage eller rugbrødsform med olie og hæld dejen i. Dryp med olivenolie og glat overfladen med dejskraber eller ske. Lad dejen efterhæve 4 timer ved stuetemperatur. Sættes derefter på køl i minimum 12 timer. Det stopper hævningen men udvikler smagen.

Tænd ovnen og indstil på 160 gr varmluft og bag i 1 ¾ time til brødet har en kærnetemperatur på 97 g c.

MORGENBOLLER MED HAVREGRYN

10-15 stk.

7 dl. Koldt vand

25 g. Gær

0,5 spsk. Salt

0,5 spsk. Olie

1 spsk. Honning

150 g. Havregryn

Ca. 750 g. Hvedemel

Om aftenen:
- Rør gæren ud i vandet, tilsæt salt, olie, honning og havregryn. Rør hvedemelet i dejen lidt efter lidt, og rør til dejen er glat. Dæk dejen til med husholdningsfilm og sæt den i køleskabet natten over.

Næste morgen:
- Tag dejen ud af køleskabet. Sæt straks dejen i større eller mindre klatter på en plade med bagepapir - brug 2 skeer. Pensl bollerne med vand og drys dem med blå birkes (havregryn eller sesam kan også bruges). Lad bollerne efterhæve 30 minutter mens ovnen forvarmes til 225 grader (varmluft 210 grader). Bag bollerne midt i ovnen i ca. 20 minutter.

Hold lidt øje med bollerne, hvis du bager dem ved varmluft, da det pludselig går stærkt - jeg har dem ikke i ovnen i alle 20 minutter. Dejen kan sagtens stå i køleskabet, i op til 3 dage, så du flere dage i træk, kan lave nybagte boller.

SQUASHBRØD (VERDENS BEDSTE BRØD)

50 g smør

4 dl mælk

1 dl Arla 38 øko ymer

50 g gær

2 tsk. groft salt

2 tsk. sukker

200 g groftreven grøn squash

1 dl. hakket frisk kruspersille

800 g hvedemel

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt ymer. Rør gøren ud heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen.

Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævning et lunt sted i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt eventuelt resten af melet.

Form dejen til et rundt brød og stil det til efterhævning på en plade med bagepapir eller i en meldrysset hævekurv i ca. ½ time.

Bag brødet nederst i ovnen.

Bagetid ca. 35 minutter ved 200 gr i traditionel ovn. Moms hvor er det lækkert.

KNÆKBRØD

1 dl. Græskarkerner

1 dl. Hvide sesamfrø

1 dl. Havregryn

1 dl. Solsikkekerner

1 dl. Hørfrø

3,5 dl. Rugmel

2 dl. Koldt vand

1,25 dl. Olie (oliven- eller nøddeolie)

1 tsk. Bagepulver

2,5 tsk. Havsalt

Kom samtlige ingredienser i en skål. Rør godt med en håndmikser, til blandingen bliver jævn. Del dernæst dejen i to lige store portioner. Rul hver portion helt tyndt ud mellem to stykker bagepapir, og læg dem på hver sin bageplade.

Skær dejen i firkanter med en pizzakniv eller en sløv kniv, og bag knækbrødene i et kvarters tid ved 200 grader. Hvis stykkerne stadig er lidt bløde i konsistensen, bages de fem minutter til.

Afkøl knækbrødene, inden de lægges i julekurven. Du kan også forsøge dig med andre nødder, kerner eller frø.

FLUTES ELLER RUNDSTYKKER, MIN EGEN OPSKRIFT

	3 flutes	4 flutes	5 flutes	6 flutes	9 rundst.	18 rundst.	Fransk-brød
	340 gr eller 4 pizza	340 gr	340 gr	340 gr	80 gr	80 gr	1 stk.
Manitoba hvedemel	525	700	875	1050	371	741	440
Durum hvedemel	75	100	125	150	53	106	60
Vand	360	480	600	720	254	508	300
Gær	22	29	37	44	16	31	18
Alternativt tørgær	5,28	7	9	11	4	7	5
Salt	18	24	30	36	8	17	10
Sukker	7	9	12	14	5	10	6
Bage enzym (ikke pizza)	12	16	20	24	8	17	10
Olie (ikke pizza)	7	9	12	14	5	10	6
I alt	1020	1359	1701	2040	720	1440	855

Ældes på maskine i 12 minutter. Stilles til hævning og foldes 4 x hvert 45 minut. Deles i antal stykker af 340 gr. eller 80 gr. som skånsomt formes til flutes eller rundstykker. Ved rundstykker foldes siderne op over indtil de har de rette form og de vendes med foldningen nedad. Hvis rundstykker så fugtes de formede brød og dyppes i birkes. Lad dem efterhæve et par timer indtil passende størrelse. Opvarm ovn og bage-stål til 260 gr. Sæt flutene i ovnen og sænk temperaturen til 220 gr. tilsæt 1 glas vand i stegepladen. Bages i 9 minutter. Sænk derefter temperaturen til 200 gr. og bag i yderligere 9 minutter.
Hvis du vælger at bage det som et brød, så beregn 45 – 50 minutter i bagetid til brødet har en centrumtemperatur på 96 – 98 gr. Start ved 250 gr. og efter 15 minutter sænkes temperaturen til 230 gr. Snit brødet inden bagning.

DANSKE RUNDSTYKKER MED GÆR – OPSKRIFT

✓ Ingredienser (ca. 12 stk):

- 25 g gær
- 5 dl lunken vand (ca. 37°C)
- 2 tsk sukker
- 2 tsk fint salt
- 2 spsk olie (f.eks. raps- eller solsikkeolie)
- Ca. 750 g hvedemel (måske lidt mere eller mindre)
- Evt. æg til pensling
- Evt. birkes, sesamfrø eller havregryn til drys

Fremgangsmåde

1. Opløs gæren

Rør gæren ud i det lunkne vand i en stor skål.

2. Tilsæt øvrige ingredienser

Tilsæt sukker, salt og olie. Rør rundt.

3. Tilsæt melet lidt ad gangen

Tilsæt hvedemelet lidt efter lidt, mens du rører. Når dejen begynder at samle sig, så ælt videre med hænderne eller en røremaskine.
Dejen skal være let klistret, men smidig – ikke tør.

4. Hævning

Dæk skålen med et rent viskestykke eller plastfolie. Lad dejen hæve i 1–1½ time, til den er dobbelt størrelse.

5. Form rundstykker

Drys lidt mel på bordet. Slå dejen ned og del den i ca. 12 stykker. Form dem til runde eller aflange rundstykker og læg dem på en bageplade med bagepapir.

6. Efterhævning

Dæk rundstykkerne og lad dem efterhæve i ca. 30 minutter.

7. Pensling og drys (valgfrit)

Pensl med sammenpisket æg og drys med birkes, sesam eller hvad du foretrækker.

8. Bagning

Bag i forvarmet ovn ved 220°C (alm. ovn) i ca. 15–18 minutter, til de er gyldne og sprøde.

9. Afkøling

Afkøl på rist, så de holder sig sprøde i bunden.

Tips

- Du kan skifte noget af hvedemelet ud med fuldkornsmel (f.eks. 100-150 g) for grovere rundstykker.
- Hvis du vil have ekstra sprød skorpe, kan du sætte en lille skål vand nederst i ovnen under bagning.
- Rundstykkerne kan fryses – bare lun dem i ovnen ved 180°C i 5-7 minutter fra frost.

Vil du have en langtidshævet version med koldhævning natten over, kan jeg også give dig den. Vil du det?

DANSKE RUNDSTYKKER MED SURDEJ OG LIDT GÆR

Tid:

- Hævetid: 8–12 timer (koldhævning natten over)
- Bagetid: Ca. 15–18 minutter

Ingredienser (10–12 rundstykker):

- 100 g aktiv surdej (moden og boblet – se note nedenfor)
- 10 g gær (ca. ¼ pakke frisk gær)
- 3 dl koldt vand
- 1 dl kold mælk
- 1 spsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 æg (valgfrit)
- 50 g blødt smør
- Ca. 600–650 g hvedemel (brug gerne tipo 00 eller manitobamel for luftighed)
- Evt. 1 dl fuldkornsmel eller grahamsmel for smag og tekstur

Til pensling:

- 1 æg eller lidt mælk

Topping:

- Birkes, sesam, græskarkerner eller hvad du foretrækker

Fremgangsmåde:

1. Aktivér surdejen (hvis nødvendigt)

Hvis du ikke har brugt din surdej i 1–2 dage, så fodr den 6–8 timer før du vil bage:

- 50 g surdej + 50 g vand + 50 g hvedemel
- Lad stå ved stuetemperatur til den bobler og dufter friskt (ikke eddiket).

2. Rør dejen sammen

- Opløs gær i koldt vand og mælk.
- Tilsæt sukker, æg, salt, smør og den aktive surdej.
- Rør det meste af melet i – hold lidt tilbage.

- Ælt dejen i ca. 8–10 minutter, til den er glat og smidig. Den skal være lidt klistret, men kunne holde form.

3. Førstehævning
- Dæk dejen med film eller låg og lad den hæve i 30–60 minutter ved stuetemperatur.

4. Koldhævning
- Sæt dejen i køleskabet i 8–12 timer (f.eks. natten over). Dejen hæver langsomt og udvikler god smag.

5. Form rundstykker
- Tag dejen ud, del den i 10–12 stykker, og form til boller.
- Drys evt. lidt mel på bordet og tryk dem let flade som klassiske rundstykker.
- Læg dem på en bageplade med bagepapir.
- Lad dem efterhæve i 1–1½ time ved stuetemperatur, til de er luftige.

6. Pensling og topping
- Pensl med æg eller mælk.
- Drys med birkes, sesam eller andet, hvis ønsket.

7. Bagning
- Forvarm ovnen til 230°C (almindelig ovn) eller 210°C (varmluft).
- Sæt en lille metalform med vand i bunden af ovnen – det giver damp og sprød skorpe.
- Bag rundstykkerne i 15–18 minutter, til de er flot gyldne og lyder hule, når du banker let på bunden.

_____

✅ Tips og tricks:
- Surdej uden gær? Ja, det kan også lade sig gøre – men så kræver det længere hævning og en stærk, moden surdej. Spørg gerne, hvis du vil have en ren surdejsversion.
- Vil du have ekstra rustik skorpe? Brug bagestål eller bagestenen, og forvarm i 30–40 min.
- Tilføj kerner i dejen (fx solsikkekerner, hørfrø, chia), hvis du vil gøre dem grovere.

_____

🧪 Sådan tjekker du om surdejen er klar:
Put en teskefuld i et glas vand. Hvis den flyder, er den klar til at bage med.

_____

Vil du have en opskrift på surdej fra bunden, eller en version helt uden gær, siger du bare til – jeg hjælper gerne!

PIZZADEJ

600 g hvedemel tipo 00

390 g vand

1 g tørgær

Hæver, efter 20 min foldes dejen og formes til kugle.

5 g sukker

5 g olie

Hæver 4 timer.

Deles til 4 pizzaer af 250 g.

CIABATTA FLUTES

4 flutes
6,5 dl. Lunkent vand
2 tsk. sukker tilsættes
10 gr gær tilsættes og der røres til gæren er opløst
2,5 tsk. salt blandes med

800 gr. hvedemel som tilsættes skålen med vand sukker og gær
Rør godt sammen
Hæver i 7 timer

Fold dejen 4 gange, der må gerne tilsættes mere mel Dejen deles i 4 stykker som forsigtigt strækkes til flutes. Hæver en times tid, tildækket. Bages i forvarmet ovn ved 250 gr i 20-25 minutter afhængig af om flutene skal nedfryses og genopvarmes.

FOCACCIA

350 g hvedemel
2,5 ml/1/2 tsk. salt
7 g tørgær
210 ml håndvarmt vand
15 ml olivenolie
Salvie drysses ovenpå
1/2 rødløg i tynde skiver
Havsalt
Groftmalet sort peber
30 ml olivenolie
En 25 cm rund kageform/tærteform smøres med fedtstof. Ælt mel, salt og gær tilsæt vand og olivenolie indtil dejen er blød og smidig. Lad dejen hæve i 1 time eller indtil dobbelt størrelse. Ælt igen men forsigtigt.

Dejen samles til en kugle og tryk den flad så den bliver 25 cm i diameter. Lad dejen hæve i 20 minutter.

Lav fordybninger i dejen med fingerspidserne og lad igen dejen hæve men kun 10 minutter. Drys med salvie frisk eller tørret og fordel de tynde skiver rødløg. Drys med salt og peber. Fordel olivenolie ud over dejen og bag derefter ved 200 gr. i 20-25 minutter.

KLØBEN

50 g gær
2 dl. mælk
50 g margarine
500 g mel
50 g flormelis
50 g rosiner
100 g sukat
25 g hakkede mandler
2,5 tsk. kardemomme
1 æg
1 tsk. salt
Bages ved 220 gr. i 20 min

PØLSEBRØD / BURGERBOLLER, 12 STK. ELLER 10 STORE BURGERBOLLER

30 g gær
50 g sukker
10 g salt
2 dl. vand
2 æg
2 dl. sødmælk

50 g smeltet smør eller flydende margarine
800 g hvedemel

Rør gær, sukker og salt ud i vandet. Tilsæt mel lidt efter lidt. Når halvdelen af melet er tilsat så rør æg, mælk og smeltet fedtstof i dejen. Tilsæt resten af melet, ælt dejen godt igennem og lad den hæve lunt i 15 - 20 minutter. Form pølsebrødene / bollerne og lad dem hæve til de bliver lette og luftige. Bag brødene ved 200 grader i ca. 12 - 14 minutter. Med mindre du bager brødene, lige inden de skal bruges, så sørg for at tage dem ud, medens de er lysebrune, så de kan tåle at blive varmet lidt op inden spisning. Bollerne kan sagtens fryses.

BOLLER

Du skal bruge:

	12 boller af 85 g	6 boller af 85 g
Mælk	150	75
Varmt vand	150	75
Olie, neutral	100	50
Gær	50	25
Honning	20	10
Salt	12	6
Mel, cirka	550	275
I alt	1030	515

Så tager vi lige det vigtigste, det er hvordan de laves.
1. Du hælder mælken i en stor skål.
2. Tilsæt 1,5 varmt vand (nu passer temp. nemlig til gæren)
3. Smulder gæren i. Og opløs den.
4. Tilsæt Olien + salt + honning.
5. Rør til honningen er opløst.
6. Nu kommer vi til melet og ældtningen. Og det er det vigtigste ved disse boller.
7. Hæld mel i, lidt af gangen. Det gør du indtil, du kan hælde dejen ud på bordet.
8. Og nu, ælt på bordet, hvor du tilfører løbende mel. Stop når det føles som "inderlår".
9. Form dejen til boller og læg dem på en plade. Dæk dem til med et viskestykke.
10. Hæves i hele 45-60 min.
11. Evt. pensles, og bages i ca. 14-15 min ved. 200 grader. (til de er fine lysebrune) Der bliver 8 meget store boller eller 10 store.

FOUGASSE-BRØD | FRANSK MADBRØD

420 g 'håndlunt' vand
600 g hvedemel
12 g salt
12 g gær

- Når du laver dejen, skal du bruge håndkraft – ikke røremaskine. Brug dine fingerspidser til at gnide gæren ind i melet. Tilføj herefter salt og vand.
- Saml ingredienserne - med en plasticdejskraber - til en dej i skålen.
- Tag dejen ud på bordet og ælt den grundigt, til den er glat og smidig.
- Drys lidt mel på bordet og læg dejen herpå. Form nu dejen til en rund bold ved at folde dens sider ind over sig selv fra alle 4 verdenshjørner. Vend dejen, så den ligger på folderne. Læg herefter dejen i en skål og overdæk med et viskestykke. Lad den hæve i en times tid et lunt sted.
- Mens dejen hæver, skal du lave en brændenælde-pesto af de ingredienser, der er stillet til rådighed.
- Når dejen er hævet, så fordel lidt mel på dit køkkenbord og hjælp forsigtigt dejen ud på bordet. Spred dejen lidt ud til et rektangel, ved at trække forsigtigt i den. Det er vigtigt, at luften ikke bliver slået ud af dejen, når du spreder den ud. Drys dejen med mel, overdæk den med et viskestykke og lad den så hvile i yderligere fem minutter.
- Brug nu en dejskraber til at skære dejen over diagonalt, så du får to stykker. Træk lidt i stykkerne, så det bliver til to aflange trekanter med lige lange langsider.
- Læg hver trekant på et stykker bagepapir.
- Brug nu plastikdejskraberens lange side til at skære hul igennem hvert stykke dej fra toppen af trekantens spids til bunden af trekanten – men lad der være nogle centimeter i bund og top, som ikke er skåret.
- Vend nu dejskraberen for at skære med dens korte side.
- Pres den ned i dejen fire gange på hver side af det snit, du lavede før. Snittene skal gå ud fra snittet, du lavede før, og ud mod langsiden i hver side. Også er skal der være et par centimeter i begge ender, som ikke bliver skåret igennem. Snittene skal gå ud fra det lange snit i en spids vinkel – frem ad mod trekantens spids.
- Det sidste snit må gerne pege en anelse mere ud mod siden.
- Brug nu dine fingre til forsigtigt at sprede dejen ud, og træk lidt, så der kommer tydelige mellemrum, der hvor du har skåret.
- Ovenover hvert af de 4 huller, som dit brød har på hver side, skal du lave et lille hak på et par centimeter.
- Nu skulle dit brød gerne ligne et stort flot blad - med runde former og smukke takker.
- Hæld 1-2 dl kogende vand i bradepanden i ovnen og læg et af dine forgasses ind på bage stålet.
- Opvarm ovnen til 250 gr. Varmluft og bag i 12-15 minutter.
- Bag dit forgasse til det er færdigt og gentag med det andet brød.
- Server dine forgasses på spækbrættet sammen med din hjemmelavede pesto.

PANDEBRØD MED KRYDDERURTER (GODE TIL RØGEDE REJER)

1/2 l. vand, 15 g. gær, 1/2 dl. fint hakket krydderurter, 1 dl. groft hakket løg-top, 2 spsk. salt, 1 spsk. sukker, ca. 850 g. hvedemel.

Opløs gæren i koldt vand. Tilsæt alle ingredienser, gem lidt mel og tilsæt det indtil dejen har en blød konsistens. Dejen sættes på køl til dagen efter. Trækkes ud til flade brød og bages på en pande i vindruekerneolie eller rapsolie.

GRISSINI

500 g. vand

750 g hvedemel

20 g gær

35 g olivenolie

20 g salt

1 æg til pensling

Flagesalt til at strø på.

Rul eventuelt lufttørret skinke rundt om stængerne og server dem sammen med en hjemmelavet tappanade. Smuldr gæren og tilsæt lunkent vand (37 gr.), olivenolie og salt. Rør indtil gæren er opløst. Tilsæt mel og arbejd dejen smidig. Lad dejen hæve i 60 minutter. Del dejen i 30 grams stykker og rul dem til tynde stænger. Sammenpisk ægget i en lille skål og penselstængerne med det. Strøs med eksempelvis sesamfrø/rosmarin og flagesalt inden de bages. Lad stængerne hæve i yderligere 60 minutter. Opvarm ovnen til 230 grader. Bages midt i ovnen i 30 min til de har fået fin kulør

HVIDLØGSKNUDER MED MOZZARELLA OG FETA, 20 STK.

25 g. gær
3 spsk. olie
5 dl vand
1 tsk. honning
2 tsk. salt
200 g. durummel
Ca. 500 g hvedemel

Fyld:
150 g blødt smør
3 fed hvidløg presset
1 god håndfuld finthakket persille
1 mozzarella bøf af 125 g, skåret i små stykker
100 g smuldret feta

Rør gæren ud i det lunkne vand. Kom de resterende ingredienserne i – undtagen hvedemel. Hvedemelet gemmer du til sidst og kommer i, lidt efter lidt til dejen er mættet. Det er bedre at bruge lidt for lidt, end lidt for meget.

Ælt dejen grundigt og længe. Herefter skal dejen hæve under klæde, i minimum halvanden time, på køkkenbordet. Gerne længere.

Imens forbereder du fyldet, som blot skal røres grundigt sammen undtaget feta og mozzarella. Feta smuldres og mozzarella bøffen skæres i mindre stykker

Drys mel på bordet. Og rul dejen ud. Cirka 55x35cm.

Fordel fyldet på hele firkanten. Først hvidløgssmørret og herefter drysses osten udover.

Marker midten på dejen og fold dejen på den lange led. Herefter skærer du cirka 20 strimler ud. Tag et stykke, snor det om sig selv, rul et par gange om to fingre og hiv enden op.

Lad efterhæve i cirka 20 minutter.

Bages i cirka 20 minutter ved 200 grader (alm ovn).

Kan med fordel fryses.

GRYDEBRØD

5 dl vand

10 g. gær

2 tsk. salt

1 tsk. honning

50 g. solsikkekærner

550 g. Fuldkornshvedemel, eventuel blandede meltyper manitoba, durum osv.

Ælt det hele sammen og lade det hæve, minimum 4 x 45 minutter hvor dejen hver gang foldes mindst 6 gange.

Drys mel på bord og placer dejen på melet og lad det stå til efterhævning i minimum 1 time.

Sæt en støbejernsgryde i en kold ovn og sæt temperaturen til 250 gr.

Når ovn og gryde har opnået 250 gr. Placeres dejen forsigtigt i gryden. Kom låg på og bag i 30 minutter. Tag derefter låget af og sæt temperaturen ned til 230 gr. Bag videre i 15 minutter. Tag gryden ud og vend brødet ud på en rist til afkøling.

Dejen kan tilføjes rosmarin, oregano eller andre krydderier efter valg.

PITABRØD, 8 STK.

4 dl lunkent vand
600 g hvedemal
1 tsk. salt
25 g gær
1 spsk. olivenolie
1 tsk. Sukker

Opløs gæren i lunkent vand. Tilsæt sukker, salt, olie og halvdelen af melet og bland det godt. Tilsæt resten af melet ad et par omgange og ælt dejen i ca. 12. minutter. I starten ved lav hastighed og derefter lidt hurtigere.

Dæk skålen til og stil dejen til hævning et lunt sted i en time.

Hæld nu dejen ud på bordet, og del den i 8 lige store stykker. Hvert dejstykke samles til en kugle og hviler (med samlingen nedad) under et fugtigt viskestykke i 20 minutter.

Rul alle bollerne ud til 7 mm tykkelse på et meget let meldrysset bord. Hold hele tiden oversiden af bollerne opad, så får du pæne, glatte pitabrød.

Tænd for ovnen med bagestålet på anden nederste rille på 260 gr. varmluft og lad det blive gennemvarmt. Det tager ca. 45 minutter.

Dæk pitabrødet til med det fugtige viskestykke og lad dem hvile 20 minutter, før du ruller dem ud i 7 mm tykkelse igen.

Dæk dejskiverne til med viskestykket en sidste gang og lad dem hæve færdigt til bagestålet er helt varmet op.

Bag pitabrødene på bagestålet i ca. 4 minutter. Dine pitabrød skal undervejs hæve op som balloner.

Når de er færdige, skal de køle af under et viskestykke, så de bevarer fugtigheden og undgår at sprække.

Mette tilføjer at hun bager ved 250 gr. alm. ovn og bollerne må ikke blive holdt fugtige helt indtil bagetiden.

GAVEN TIL MAVEN KNÆKBRØD

500 g ukogte linser eller andre bælgfrugter, bønner, kikærter osv.
3 liter vand til udblødning

175 g loppefrøskaller
5 dl vand
2,5 spsk æbleeddike
5 spsk jomfru olivenolie
2,5 tsk salt
2,5 tsk natron

2,5 tsk gurkemeje

Skyl linserne grundigt og læg i blød i 3 liter vand natten over.

Næste dag blendes de udblødte bælgfrugter sammen med 5 dl vand, til massen er helt fin og jævn

Komme loppefrøskaller, æbleeddike, olivenolie, salt, natron og gurkemeje i massen. Ælt dejen i en røremaskine ved høj hastighed i ca. 3 minutter, til den bliver luftig og fluffy.

Form herefter dejen til 6 aflange baguetter, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag i en forvarmet ovn ved 180 gr varmluft i 45 – 60 minutter til de er gennembagte.

Lad brødene køle helt af, og skær dem derefter i tynde skiver. Læg skiverne på en bageplade, dryp med lidt olivenolie og drys med en smule salt.

Rist skiverne sprøde i ovnen ved 180 gr. C varmluft, til de er gyldne og knasende.

Opbevar de færdige knækbrød i en frysepost eller en lufttæt beholder. De kan holde sig sprøde i op til 3 måneder.

SMÅKAGER

NORSKE KLEJNER

- Dej
- 1 dl mælk
- 20 g gær
- 50 g smør, stuetempereret
- 1 æg
- 30 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 økologisk citron, 1 tsk. revet skal herfra
- 250 g hvedemel
- 1 l fritureolie
- Pynt
- 1 dl flormelis
- 1 økologisk citron, 2 spsk. citronsaft herfra
- evt. en dråbe gul frugtfarve

Lun mælk i en lille gryde til omkring 30 grader. Vær opmærksom på at gæren ikke bliver varmere end 30 grader, for så ødelægges gærcellerne. Kom mælk i en skål, sammen med gær og rør gæren i.

Pisk sukker, æg og stuetempereret smør i med en håndmikser.

Kom derefter kardemomme, vaniljesukker, citronskal og halvdelen af melet i blandingen. Rør det sammen og ælt dejen, mens der lidt efter lidt tilsættes mere mel, til dejen er smidig og blank.

Lad dejen hæve i en skål under et klæde på køkkenbordet i ca. en halv time.

Rul dejen ud 10*24 cm og skær 6 aflange firkanter, lav et snit i midten og vrid den norske klejne rundt om sig selv-

Varm olien op i en gryde og kog de norske klejner til de er lysebrune, ca. 1 min på hver side.

Lad de norske klejner dryppe af og læg dem på et stykke køkkenrulle.

Pynt
Rør flormelis, citronsaft og gul farve sammen til lækker tyk glasur. Kom det i en sprøjtepose eller fordel på anden vis glasuren over klejnerne mens de stadig er lune.
Nyd dem mens de er helt friske, lune og lækre.

JØDEKAGER

250 g Hvedemel

125 g Sukker

½ tsk. Hjortetaksalt

200 g koldt smør

Drys:

1 spsk. Sukker

½ tsk. Kanel

1 sammenpisket æg

Bland mel, sukker og hjortetaksalt i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Ælt dejen let sammen og form den 2 ruller ca. 5 cm i diameter. Læg dejen i fryseren ca. 1 time eller et par timer i køleskabet indtil dejen er skærefast. Bland sukker og kanel. Skær rullerne i tynde skiver. Pensel med æg og drys med kanelsukker på hver kage. Bagetid ca. 6 minutter ved 200 gr.

DOLLARKAGER

400 g margarine

260 g melis

200 g hakket chokolade

1 æg

450 g mel

100 g smuttede hakkede mandler.

Det hele ældtes sammen og trilles i kugler.

FEDTKAGER

1.000 g mel

375 g fedt

125 g margarine

1 tsk. hjortetaksalt

1 tsk. vaniljesukker

500 g melis

eventuelt 1 æg

KLEJNER

500 g hvedemel

175 g melis

3 æg

3 spsk. piskefløde

125 g smør

Citronskal og saft af 1 citron

1 tsk. kardemomme

1 tsk. hjortetaksalt

Dejen hviler i køleskab 1/2 time. Rulles ud i 1/2 cm tykkelse. 750 g fedt til kogning (palmin) ved 180 gr.

BRUNKAGER

Ny opskrift	**Oprindelig opskrift**
250 g	500 g margarine
250 g	500 g melis
125 g	250 g mørk sirup

Ingredienserne opvarmes til kogepunktet og afkøles til det er håndvarmt.

100 g	125 g groft hakkede mandler
60 g	40 g pomerans
0 g	40 g sukat
1 tsk.	1 tsk. nelliker
3 tsk.	2 tsk. kanel
1 tsk.	0 tsk. allehånde
2 tsk.	0 tsk. stødt ingefær
1 tsk.	15 g potaske som opløses i lidt vand inden det tilsættes idet kagerne ellers bliver plettede
500 g	1000 g mel tilsættes

Trilles i pølser, ca. 4 stk. Kagerne breder sig ikke til siden så pølserne må godt være lidt tykke. Bages ved 175 gr. i ca. 7 minutter.

PEBERKAGEDEJ TIL FIGURER

150 g Smør eller margarine

250 g sukker

2 dl. mørk sirup

2 dl. Vand

1 spsk. kanel

1 spsk. stødt ingefær

1 spsk. nelliker

1 spsk. natron

Ca. 850 gr. hvedemel

Rør smør, sukker og sirup blødt. Tilsæt vand, krydderier, natron og mel. Ælt dejen sammen og lad den hvile køligt natten over før den bruges. Rulles ud i 2-3 mm. Tykkelse og stik dem ud til figurer. Bages ved 250 gr. I 3-4 minutter efter tykkelse. Afkøles på bagerist. Kan eventuelt pyntes når de er helt kolde med glasur og kagepynt.

FEDTMAKRONER

625 g mel

125 g fedt

125 g margarine

500 g melis

2 tsk. hjortetaksalt

2 æg.

Fuldkornsfranskbrød

1500 g hvedemel

300 g fuldkornshvedemel

200 g groft rugmel

100 g gær

100 g margarine

12 dl. vand.

KLEJNER

1 æg

1 dl. melis

50 g smeltet smør

2 spsk. cremefraiche 38 %

1 spsk. cognac

ca. 3 dl. hvedemel

500 g Raffinol til stegning.

Pisk æg og melis luftigt. Tilsæt let afkølet smør, cremefraiche og evt. cognac. Bland melet i og ælt sammen. Lad dejen hvile 1 time på køl.

PETIT FOUR KRANSEKAGE

	Alternativt
500 g ren rå marcipan	375 g
100 g pasteuriserede æggehvider	75 g
200 g sukker	150 g

Pynt:

Ristede afskallede hasselnødder / syltede kirsebær

Smeltet chokolade

Hasselnødderne lægges på en pande og ristes ved høj varme, men hold nødderne i bevægelse hele tiden.

Rør sukker og æggehvider sammen så sukkeret bliver opløst. Herefter tilsættes marcipanen som rives på et rivejern.

Kommes i en sprøjtepost med en stjernetylle nr. 6. Sprøjtes ud i petit four og pyntes med hasselnødder eller syltede kirsebær.

Sættes i en 200 grader varm ovn i 12 minutter – alt efter hvor gyldne man ønsker dem. Efter afkøling dyppes de i smeltet chokolade.

KAGER

CHOKOLADEKAGE

Ingredienser:
275 g sukker
180 g pasteuriserede æggeblommer
315 g pasteuriserede æggehvider
275 g smør
275 g chokolade
Kakao

Smelt smørret og chokoladen sammen.

Pisk en æggesnaps af blommerne og lidt over halvdelen af sukkeret. Snapsen er færdig, når sukkeret er opløst.
Pisk æggehviderne - tilsæt først sukkeret, i det øjeblik hviderne skummer, og kun lid ad gangen.
Kom først chokolademassen ned i æggesnapsen og vend. Vend derefter forsigtigt sammen med de piskede hvider. Pas meget på ikke at slå al luften ud!

Hæld 2/3 del i en springform og bag den ved 175 grader i en halv times tid.
Når kagen har kølet af, smøres resten af cremen på toppen, og der drysses med kakao.

CARAMEL CAKE

150 g hvedemel
110 g brunt sukker
40 g kokosmel
125 g smør, smeltet, plus 100 g ekstra
2x395 g dåse NESTLÉ sødet kondenseret mælk
80 ml gylden sirup
200 g mørk overtræks chokolade, smeltet
1 spsk. vegetabilsk olie

Forvarm ovnen til 180 ° C / 160 ° C ventilator tvunget. Smør en 18 cm x 28 cm lamington plade og beklæd med bagepapir. I en medium skål skal du blande mel, sukker og kokosnød. Tilsæt smeltet smør, bland godt. Tryk blandingen fast den forberedt pande. Bages i 15-20 minutter, indtil kagen er let brunet. Lad kagen afkøle Bland de ekstra 100 gr. smør, NESTLÉ sødet kondenseret mælk og gylden sirup i en mellemstor gryde. Rør over svag varme, indtil den er glat. Hæld over den bagte bund. Bages i 20-25 minutter, indtil de er gyldne. Lad kagen afkøle. For at smelte chokoladen placeres overtrækschokoladen i en mikrobølgeovn sikker skål uden låg; Indstil mikroovnen på MEDIUM (50%) i 1 minut; røre. Gentag processen i 30 sekunders intervaller, indtil den er smeltet, tilsæt olie, og rør, indtil den er glat. Fordel chokoladen jævnt over kagebunden.

KRÆMMERHUSE

3 æg
150 g sukker
150 g mel
½ dl. vand

Piskes sammen.

Dejen smøres i runde kager på pladen. Bagetid 7-8 minutter ved 200 gr.

Formes straks til kræmmerhuse som stilles i en vidhalset flaske eller lignende til de holder formen. Fyldes med flødeskum og pyntes med gele eller syltetøj. Kagerne kan også rulles sammen. Den ene ende dyppes i smeltes chokolade og evt. kokosmel. I rullerne kan sprøjtes flødeskum.

ITALIENSK KONFEKTKAGE

50 g smør
200 g grofthakkede smuttede mandler
150 g grofthakkede tørrede dadler
150 g grofthakkede tørrede abrikoser
100 g tørrede tranebær
100 g grofthakkede valnøddekerner
60 g hvedemel (ca. 1 dl)
¾ tsk. stødt kanel
½ tsk. revet muskatnød
¼ tsk. stødt koriander
¼ tsk. stødt nellike
125 g honning (ca. 1 dl)
125 g flormelis (ca. 2½ dl)

Pynt: flormelis
Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rist mandlerne ved jævn varme i ca. 5 min. - rør af og til. Bland den tørrede frugt, valnødder, mel og krydderier sammen med de let afkølede mandler i en skål. Kom honning og sukker i en lille, tykbundet gryde. Bring blandingen i kog under omrøring. Kog den ved kraftig varme, stadig under omrøring, ca. 3 min. - til den er skummende og gylden. Kom den smeltede honning i frugtblandingen. Lad den køle af til den er lun og ælt derefter dejen godt sammen med fingrene. Beklæd en springform (ca. 22 cm i diameter) med bagepapir. Pres dejen ud i bunden af formen og glat overfladen med en fugtig ske. Læg et stykke bagepapir over kagen og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle helt af i formen. Stil derefter konfektkagen tildækket på køkkenbordet til næste dag. Pynt og skær den i tynde stykker. Tip: Konfektkagen kan stå tildækket i køleskabet i ca. 1 måned. Bagetid ca. 45 min. ved 150°

PLADEKAGE MED KOKOSMEL

250 g margarine
250 g melis
4 æggeblommer
2,5 dl mælk
250 g mel
250 g kartoffelmel
5 tsk. bagepulver

Røremasse som lægges over kagen når den er bagt:
- 4 æggehvider
- 250 g melis
- 125 g kokosmel

Sættes i ovnen til den er gylden.

ROM CHOKOLADEKAGE

2 æg
60 g melis
2 top. spsk. kakao
1 dl. kokosmel
300 g palmin
3 spsk. rom

Æg piskes godt med 60 g melis. Derefter tilsættes kakao og kokosmel. Derefter tilsættes den i forvejen smeltede og ikke for varme palmin langsomt under stadig omrøring. 1 kageform dækket godt med pergamentpapir, et lag chokoladecreme og der lægges lagvis kiks og chokolade, ca. 18 kiks. Formen stilles meget koldt og skæres ud i tynde skiver.

APPELSINKAGE

250 g smør eller margarine
250 g sukker
250 g mel
3 stk. æg
½ dl. mælk
1 tsk. Bagepulver
Skal og saft af 1 citron
Skal og saft af 2 appelsiner
1 kop sukker

Smør og sukker piskes godt. Æggene piskes i et ad gangen, derefter mælken og til sidst mel blandet med bagepulver. Bages ved 200 gr. Tiden afhænger af størrelsen på formen, men ca. 25-30 minutter. Der må ikke hænge dej ved når du tager stikprik prøve.
Saften af citron og appelsiner koges op med cirka en kop sukker og overhældes kagen når den er færdigbagt og har stået ca. 5 minutter ude af ovnen og er vendt over på et fad. Når kagen er kold overtrækkes den med florsukker glasur.

DRØMMEKAGE

250 g mel
50 g smør
300 g melis
3 æg
3 tsk. vaniljesukker
2 dl mælk

Fyld:
125 g smør
100 g kokosmel
250 g mørk farin
0,5 dl mælk

Det hele smeltes i en gryde. Æg og melis piskes over vandbad, mel, bagepulver og vaniljesukker blandes i, hældes i en melet og smurt plade 200 gr. i 20 minutter. Fyldet lægges på og bages i yderligere 5 min ved 220 gr.

SVENSK ÆBLEKAGE

6-8 Syrlige æbler
100 g smeltet smør eller margarine
2,5 dl rasp (halvdelen kan erstattes med mandler)
1,5 dl melis
2 tsk. kanel

Skær æblerne i både. Kommes i ovnfast fad der er smurt med lidt af det smeltede fedtstof. Bland æblerne med rasp, melis og kanel. Hæld resten af fedtstoffet over. Bages ved 200 gr. i ca. 30 min.

KOKOSKAGE MED CHOKOLADE, 16 STK.

100 g mel
50 g kokosmel
125 g smeltet margarine
200 g melis pisket med
3 æg
Papirforme fyldes ca. 1/2, chokoladestykker. Bages ca. 15 - 20 minutter ved 200 gr.

MARENGSKAGE

Dej:
460 g mel (ca. 7 1/2 dl)
2 tsk. bagepulver
250 g smør eller margarine
250 g sukker (3 dl)
4 æggeblommer

Fyld:
hindbærmarmelade
4 æggehvider
400 g flormelis (ca. 8 dl)
8 knuste makroner
50 g kokosmel (ca. 1 1/2 dl)
2 spsk. kakao
4 tsk. mandel essens

Bland mel og bagepulver og smuldr fedtstoffet heri. Tilsæt sukker og æggeblommer og ælt dejen sammen. Rul eller tryk dejen ud i en bradepande ca. 28 x 46 cm. Fordel et tyndt lag hindbærmarmelade over dejen. Pisk æggehviderne stive. Bland flormelis i æggehviderne med let hånd. Tilsæt knuste makroner, kokosmel, kakao og mandelessens. Fordel marengsmassen over hindbærmarmeladen. Bag kagen i ovnen ved 200 grader ca. 30 minutter. Skær kagen i snitter, når den er kold.

GIFTKAGE - GRØN KAGE, ILSE

16 spsk. margarine (400 g)
2,5 kop melis (350 g)
2,5 kop mel (300 g)
4 æg
4 tsk. mandel essens
1 tsk. grøn frugtfarve
1 tsk. bagepulver
0,5 kop meget varmt vand.

Glasur og pynt:
1 kop flormelis
2 spsk. kakao
2 spsk. vand
1 brev kandiserede violer

Kom melis, margarine og æg i en skål, og rør det til en hvid masse. Mel og bagepulver sies i skålen og rør forsigtigt til dejen er jævn. Bagetid 30 min. ved 200 gr.

KRINGLE – SØREN RYGE

2 dl. Vand
50 g. gær
Lidt salt
3 spsk. Sukker
3 æg
330 g. margarine
500 g. hvedemel

Til pensling:
1 æg
8 spsk. Sukker
50 gram hasselnøddeflager eller mandelstykker

Remonce:
170 g. margarine
225 g. sukker
Stødt kanel
100 g. rosiner

Vand, smuldret gær, salt, sukker, æg og blød margarine hældes i skål.
Skal IKKE røres sammen! Skal stå 20-25 minutter og ulme.
Melet tilsættes og blandes til lind dej. Tilsæt evt. ekstra mel. Hæves tildækket ca. 30 minutter.

Udrulles på melstrøet bord til ca. 1/2 cm tykkelse ca. 40-50 cm. (Så det passer med en bradepande) Klistrer dejen så drys den med mel og vend den sammen nogle gange så den slipper bordet.
Deles i 4 lige store stykker. Må gerne stå og hæve lidt mens remoncen røres.

Remonce:
Blødt margarine og sukker blandes med kanel efter smag og fordeles midt på de 4 stænger, rosiner drysses på.
Dejen foldes ind over remoncen og enderne lukkes helt. Sættes på plade gerne lidt tæt og hæver 20 minutter.
Pensles med sammenpisket æg og drysses med sukker og nøddeflager.
Sættes i 220 grader C. alm. ovn og bages i 15 minutter.

Tips:
Smager skøn lun og er meget velegnet til frysning!
Ifølge Søren Ryge - DR1 - verdens bedste kringle!

VANDBAKKELSER/JORDBÆRKRANS

150 g mel
3 dl. vand
75 g smør eller margarine
4 store eller 5 små æg

Fyld:
2 dl. flødeskum
1 pakke dybfrosne jordbær
eller 1 dåse syltede eller 250 g friske.

Kog vandet op med smørret eller margarinen. Tag gryden fra varmen og pisk melet grundigt ned i det hede fedtstofvand, helst med piskeris. Lad dejen koge op på ny og piske hele tiden til dejen slipper gryden og bliver hængende i en stor klump omkring piskeriset. Rør i Dejen til den er afsvalet noget og tilsæt så æggene et ad gangen. Rør godt mellem hvert æg og rør yderligere fem minutters tid efter, at sidste æg er kommet i, til dejen er fast smidig og blank. Sprøjt dejen i en krans på en smurt, melet plade og bag den ved jævn, god varme, 200 gr. til den er gylden, tør og let. Det tager cirka tre kvarter. Lind ikke på ovndøren de første 30 minutter af bagetiden og herefter forsigtigt. Lad kransen blive kold på en bagerist. Skær forsigtigt den øverste halvdel af og fyld den underste halvdel med flødeskum tilsmagt med mosede jordbær. Man bør vente med at fylde kransen, til straks før den skal serveres.

KATHA'S MAKRONLAGKAGE MED CHOKOLADE

Bunde:
- 4 æggehvider
- 200 g sukker
- 200 g makronrasp
- 100 g rosiner.

Fyld:
- 5 dl. piskefløde
- 100 g mørk chokolade
- 3 blade husblas.

Æggehviderne piskes stive. Tilsæt sukkeret og pisk til massen er sej. Bland makronraspen med rosinerne og vend dette forsigtigt i marengsmassen. Belæg en bageplade med bagepapir og smør massen jævnt ud med en dejskraber til to runde bunde. Bundene bages på næstnederste rille ved 180 gr. i 20 minutter Herefter skrues ned til 150 gr., og bundene bages i yderligere 10 min. Fløden piskes til skum og chokoladen hakkes. 2/3 del af chokoladen blandes i flødeskummet. Husblassen udblødes i koldt vand, vrides fri for vand og smeltes ved at hælde 3/4 dl kogende vand på samtidig med at der røres. Husblassen vendes i chokoladeflødeskummet. Kom det hele i på én gang, da det ellers strimler. Når bundene er kolde lægges de sammen med fyldet. Sigt lidt flormelis på toppen og pynt med resten af chokoladen.

ANANASKAGE

2 spsk. smør
5-6 ananasringe i juice
kirsebær uden sten, røde eller grønne
Dej:
125g smør
2 dl sukker
2 tsk. vaniljesukker
2 æg
2,5 dl mel
1 tsk. bagepulver
0,5 dl ananasjuice

Dæk bunden af en ca. 23 cm stor springform med bagepapir. Lad ananasringene løbe af for væde og læg dem i formen. Læg et kirsebær i midten af hver ananasring og i mellemrummene. Smør og sukker røres hvidt og luftigt. Tilsæt vaniljesukker og et æg ad gangen, samt mel, bagepulver og ananasjuice. Rør det godt sammen. Hæld det forsigtigt over frugterne i formen og bag kagen i ca. 50 min. ved 175 C. Lad den stå nogle minutter. Vend den over på et fad. Dryp lidt ananasjuice over, så kagen bliver saftig. Serveres kold med let-pisket flødeskum eller cremefraiche.

ITALIENSK MANDELKAGE

4 æg,
100 g. mandler,
100 g. sukker,
40g vaniljesukker,
50 g mel + 1 spsk. til formen,
1 tsk. bagepulver,
skallen af en halv u-sprøjtet citron + lidt citronsaft
Glasur: 3 dl. Flormelis, 2-3 spsk. Amaretto, lidt vand, 50 hakkede, ristede mandler.

Fremgangsmåde:
Smut mandlerne og hak dem fint, evt. i foodprocessor. Pas på, de ikke males til pulver. Hak dem evt. med skal på, hvis du har meget travlt. Smør en springform og drys med 1 spsk. mel. Skil æggene og pisk hviderne stive. Rør resten af melet og bagepulver sammen med mandlerne. Pisk æggeblommerne med sukker og vaniljesukker. Pisk citronskal og saft i. Bland med de tørre ingredienser. Fold forsigtigt æggehviderne i. Hæld dejen i en springform og bag kagen i ca. 35 minutter ved 175 grader. Når kagen er kold, pyntes den med glasur af flormelis, Amaretto og lidt vand. Drys den våde glasur med de hakkede, ristede mandler.

ÆBLESKIVER

250 gr. mel.
½ tsk. Salt
25 gr. Gær
2 tsk. Sukker
4 dl. Mælk
3-4 æg
Olie til stegning.

Hviderne piskes og vendes forsigtigt i til sidst. Æbleskivepanden varmes, ca. ½ tsk. oliekommes i hver fordybning, som derefter fyldes omtrent med dej. Når æbleskiverne hæver i kanterne og er ved at brunes, vendes de med en gaffel eller strikkepind. Æbleskiverne bages ved svag varme og må drejes flere gange under bagningen.

FORRETTER

Dampede hvide asparges med sauce mousseline og rejer til 4 personer

400 g søkogte rejer med skal

(eller 200 g kogte, pillede fjordrejer – hvis det skal være rigtig festligt)

1 kg tykke hvide asparges

salt

2 citronskiver

smør til kogning

Mousseline:

3 æggeblommer

4 spsk citronsaft + lidt til tilsmagning

1 tsk salt

200 g smør

1 dl piskefløde

Brøndkarse

Sådan laver du hvide asparges med mousseline

Pil rejerne, eller lad dine gæster pille deres egne rejer inde ved bordet.

Skræl de hvide asparges, og skær enderne af. Bring 4 cm vand i kog i en dyb pande sammen med rigeligt med smør, citronskiver og et drys salt. Kog aspargesstænglerne i vand i 4-6 minutter. Tag dem op, og dryp dem af på et klæde.

(Hvide asparges skal skrælles tyndt med en kartoffelskræller (fra lige under hovedet og nedefter), og de yderste, træede ender knækkes af.)

Smelt smørret til mousselinen. Pisk æggeblommerne sammen med citronsaft og salt i en gryde over mellem varme, til det begynder at tykne.

Tag gryden fra varmen, og tilsæt smørret lidt efter lidt – langsomst i starten. Pisk kraftigt undervejs, så saucen ikke skiller. Smag til med citron.

Pisk fløden til skum, og vend den i saucen lige inden servering.

Hæld saucen ud over de kogte asparges, drys med rejer og brøndkarse og server.

SKALOTTELØGTÆRTE MED STENBIDERROGN (4 PERSONER)

100 gr. skalotteløg
½ spsk. smør
1 spsk. vand
½ tsk. tørret timian eller en kvist frisk hakket timian.
1 æg
1/2 æggeblomme
1,5 dl Cremefraiche 18%
¼ tsk. salt

¼ tsk. peber
150 gr. stenbiderrogn
Lidt grønt til at kvikke op med, dild, brøndkarse eller lignende.

Sæt ovnen på 150 grader. Pil og hak løgene fint. Steg dem i smør på en stegepande ved svag varme. Hæld vand ved og lad det koge i ca. 5 minutter. Krydr med timian og lad blandingen afkøle. Rør æg, æggeblomme, cremefraiche, salt og peber sammen. Bland det med løgene. Hæld blandingen i 4 smurte ovnfaste små forme. Stil formene i bradepanden med vand. Bag midt i ovnen i ca. 25 minutter. Lad tærterne afkøle i ca. 20 minutter Læg tærterne på tallerken og pynt med stenbiderrogn på toppen. Server lun eller kold eventuelt med ristet brød til.

REJERAND TIL 5 PERSONER

2,5 dl. cremefraiche
100 g rejer
2 glas rød kaviar
4 hårdkogte æg
0,5 hakket løg
2 spsk. mayonnaise
6 blade husblas
Saft af 0,5 citron
Pynt: dild, rejer.

Del æggene to gange i en æggedeler, hak dilden og riv løget fint.
Rør alle ingredienser, undtagen husblasen, i skålen.

Opløs husblasen i lidt varmt vand. Hæld det i kaviarblandingen. Hæld blandingen i en smurt form der stilles køligt i et par timer.

Kaviarranden vendes ud på et fad og pyntes med rejer, asparges, hårdkogte æg, citronskiver og dild. Serveres med lune flutes til.

GRATINERET HUMMER TIL 2 PERSONER

1 kogt hummer, ca. 400 g
4 cm porre, fint strimlet
4 store champignoner, hakkede
½ spsk. friskhakket kørvel
1/5 spsk. Friskhakket estragon
Evt. 1 spsk. cognac
2-3 spsk. cremefraiche 38% eller piskefløde
Salt og peber
3 spsk. Revet ost

Flæk hummeren og tag kødet ud. Skær det i små stykker og kom det i en skål. Bland hummerkødet med porre, champignon, krydderurter og cognac og rør blandingen sammen med cremefraiche eller fløde. Smag til med slat og peber. Fyld hummerskallerne med blandingen og drys med revet ost. Gratiner de fyldte hummerskaller i ovnen ved 225 grader i ca. 15 minutter til de er smukt gyldne.

GRATINERET HUMMER MED CITRON OG HVIDLØG

2 kogte hummere (ca. 1200 g)
100 g smør
1 finthakket fed hvidløg
2 spsk friskpresset citronsaft
2 tsk citronskal (usprøjtet)
½ tsk groft salt
Friskkværnet peber
2 spsk rasp

Pynt
½ citron (usprøjtet) i 4 både

Flæk hummerne midt ned gennem ryg og hale. Fjern mave, hjerne og tarm.

Giv kløerne nogle gok, så skallerne revner og kan trækkes af - men lad dem sidde på, så man selv fjerner skallen, når hummerne skal spises.

Skrab kødet ud af midterstykkerne, hak det groft og læg det tilbage i skallerne.

Bland smør med hvidløg, citronsaft og -skal, salt og peber.

Fordel smørret på de 4 halve hummere og læg dem på en plade med alufolie.

Drys rasp på hummerkødet og gratiner øverst i ovnen i ca. 5 min. ved 250° - traditionel ovn - lige inden serveringen.

JOMFRUHUMMERBISQUE

Opskrift til 4 personer

12-16 pæne jomfruhummer
2-3 spsk. olivenolie
1 spsk. tomatpure
2 tsk. timian
2-3 tsk. paprika
2 fed hvidløg
1 stort hakket løg
1 porre i skiver
1 persillerod i tern
1 fennikel i tern
1 gulerod i tern
½ fl. tør hvidvin
1 lille glas Pernod eller Ricard
2 ½ dl piskefløde
1 ltr. fiskefond
Salt og peber

Tag jomfruhummerne ud af skallerne. Fjern den sorte tramstreng på halen.
Alle skallerne samles i en skål. Kødet fra halerne kommes i en anden skål, dækkes med film og stilles på køl.
En stor gryde kommer på blusset – god kraftig varme. Olien må gerne ryge. Skallerne kommes ved og steges godt igennem. Mas dem godt med grydeskeen.
Kom løg, hvidløg, timian og paprika på og lad det stege lidt med. Tilsæt tomatpure og brænd den lidt af i gryden. Nu kommes så Pernod på og der flamberes. Så kommes resten af grøntsagerne på og får lov til at stege lidt med mens der jævnligt røres.
Kom nu vin og fiskefond på. Der skal være væske til at det dækker skallerne. Er der ikke det, så kom vand på for resten. Nu skal suppen koge i 20-25 minutter. Der danner sig en del skum i begyndelsen – det skummer man af med en hulske.
Efter 25 minutters kogning slukkes blusset. Suppen står i 10 minutter og trækker med skallerne i. Derpå sies suppen. Sørg for at få det hele med. Man bør nu have en god liter rød - brun suppe, der smager himmels. Hvis den er et stykke fra himlen, skal den bare koges mere ind.
Kom fløden ved og smag til med salt og peber – men pas på med saltet indtil at suppen smager koncentreret nok. Kog den roligt ind til den har en god og afrundet smag og en cremet konsistens.
Hertil kan man servere et godt brød og jomfruhummerhalerne, man tog fra i begyndelsen. Disse kan man eventuelt stege for høj varme i 1 minut på panden i olie – salt og peber og lidt persille, purløg eller måske kørvel på toppen.

CITRONMARINERET LAKS

Citronmarineret laks 6-8 pers.
5-600 g laksefilet
Saft af 3-4 citroner
Skal af 2 økocitroner
Dressing: 2-3 dl cremefraiche (Bland evt. 38% og 18%)
frisk peberrod efter smag
Salt og peber efter smag
Evt. lidt frisk dild til pynt.

Riv skallen af et par citroner og pres saften af ca. 4 citroner. Kom citronsaft- og skal i bunden af et fad og læg

laksestykket med kødsiden nedad i fadet. Dæk med køkkenfilm og lad laksen marinere i ca. 3-4 timer på køl. Tag den derpå op og tør den af med køkkenrulle. (Gem citronsaft og skal) Del evt. laksestykket på langs, hvis du ikke vil have store skiver. Skær laksen op i tynde skiver - som man ville skære en røget laks. Læg skiverne på et fad og hæld lidt af citronsaften over. Pynt af med små dildkviste og servér med peberrodsdressing der røres af creme fraiche og fintrevet peberrod og smages til med salt og peber. Godt brød til.

SKINKEGIFLER

5,5 - 6 dl. mel
50 g smør eller margarine
1 tsk. salt
1 tsk. melis
35 g gær
2 dl vand

Fyld:
150 g kogt skinke
100 g flødeost
2 spsk. fintklippede purløg eller karse
Pensling: æg og kommen

Smulder smør og mel sammen. Tilsæt salt og melis og rør gæren der er opløst i lunkent vand i. Ælt dejen til den er smidig. Del den i 2 portioner der slås sammen til boller. Rul bollerne ud til pandekager, ca. 25 cm. i diameter, og del hver pandekage i 8 dele. Hak skinken fint og bland mel, ost og purløg i. Læg lidt af blandingen på hver af trekanterne. Rul sammen til gifler. Sæt dem på bagepapir og lad hæve i 30 min. Pensel med æg, strø kommen over og bag ved 225 gr. i 8 - 10 min.

KRABBESALAT

1 dåse. krabber
100 g fine ærter
ca. 12 rå champignon

Dressing:
2 dl mayonnaise
ca. 1/2 dl. ymer
1 tsk. fransk estragon, sennep, salt, peber, citronsaft.

Læg krabbekødet til afdrypning. Fjern "flipstiver". Tag et par pæne stykker fra til pynt. Del resten af krabbekødet i mindre stykker. Rør dressingen sammen. Smag den godt til. Bland alle tre dele i dressingen.
Variation af fyld:

Aspargessnitter, strimler af peberfrugt og terninger af avocado passer også som fyld i salaten. Man kan helt udskifte ærter og champignon for en af disse ting, eller kombinere flere sammen.

LØGSUPPE MED ROQUEFORT

6 løg i alt 750 g
3 spsk. smør
2 l grønsagsbouillon
150 g roquefort
2-3 spsk. gule sennepskorn
Salt og peber.

Pil løgene, del dem en gang og skær dem i skiver. Steg løgene bløde og klare i smør i en tykbundet gryde. De må ikke tage farve. Tag ca. 50 g roquefort fra til servering og mos resten let med en gaffel. Kog bouillonen igennem og pisk osten i, til den er helt opløst. Tilsæt løgene og sennepskornene og lad suppen koge uden låg, 15-20 min. Smag til med salt og friskkværnet peber. Server suppen dampende varm med nogle roquefortstykker i. Byd et godt nybagt brød til.
4 - 6 personer.

LABRE BÆLGFRUGTER PÅ RISTET BRØD

Til 4 personer

Ærter er en skøn lille grønsag, og det her er min udgave af klassikeren ærtemos, som er dejlig mad at lave og spise udendørs på en solskinsdag. Den her ret er gået rent ind hos alle mine venner, så den må I ikke snyde jer selv for. Her dur frosne ærter og hestebønner bare ikke. Når man laver den med rå ærter og søde, friske hestebønner, bliver det levende, sommerlig mad. Tænk nyslåede græsplæner og varme, lyse aftener! Tidligt på sæsonen er de allersødest. Gårdbutikker og velassorterede supermarkeder er begyndt at sælge ærteskud, som er skønne i salater.

500 g ærter i bælge (ca. 150 gram bælgede)

700 g hestebønner i bælge (ca. 250 gram bælgede)

Bladene af 1 lille bundt frisk mynte

Havsalt og friskkværnet peber

Ekstrajomfruolivenolie

50 g fintrevet pecorino-ost

Saften af 1 citron

4 skiver surdejsbrød

1 fed hvidløg, u-pillet, halveret

2 store kugler bøffelmozzarellaost

En håndfuld ærteskud

Bælg ærterne og hestebønnerne og stil dem til side. Gem de allermindste til at komme i salaten. Næste trin gøres bedst i morteren, om nødvendigt ad flere omgange. (Det kan også gøres i foodprocessor, men så får man ikke den der grove, smadrede smag, som gør retten helt fantastisk.) Knus halvdelen af myntebladene med ærterne og et nip salt. Tilsæt hestebønnerne lidt ad gangen og lav en tyk, grøn pasta. Mos et par skefulde olivenolie i for at gøre pastaen skøn og smørbar. Rør pecorino i. Tilsæt 2/3 af citronsaften for at samle det hele. Smag på det. Oliens og ostens fyldighed skal afbalanceres af bælgfrugternes og myntens friskhed. Tilsæt evt. mere salt og peber. Rist brødet på begge sider på grillen eller en grillpande. Gnid begge sider kun to gange (vigtigt!) med hvidløgsfeddet, og smør et tykt lag ærtemos på med en halv kugle mozzarella ovenpå. Kom ærteskuddene, resten af myntebladene og de mindste ærter og bønner i en dressing af resten af citronsaften, olivenolie, salt og peber og drys salaten over crostinien. Slut af med et strint olivenolie og et let drys pecorino. Superlækkert!

Et tip: pastaen kan også røres i en gang tagliatelle … uhm! Eller kom en klat på et stykke grillet hvid fisk … dobbeltuhm!

LAKSEMOUSSE TIL 6 PERSONER

3 blade husblas
300 g varmrøget laks
2 dl finthakket bladselleri
1 tsk friskpresset citronsaft
1½ dl creme fraiche eller cremefraiche 38%
½ tsk groft salt
Friskkværnet peber
1 dl piskefløde

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 min.
Fjern eventuelle ben og skind fra laksen. Bland laks, bladselleri, citronsaft, cremefraiche, salt og peber.
Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den ved svag varme.
Bland husblassen med lidt af lakseblandingen og vend den i resten.
Pisk fløden til flødeskum og vend det i.
Smag laksemoussen til og fordel den i 6 portionsskåle.
Bank formene let mod bordet. Stil dem tildækket i køleskabet i mindst 4 timer.
Servering af laksemousse
Løsn, med en spids kniv, kanten af mousserne og vend dem ud på portionstallerkener.
Pynt med citronbåde, og bladselleriblade og server med ristet brød.

KRUSTADER

125 g hvedemel (godt 2 dl)
1 knsp. salt
1 dl mælk
1 dl øl
1 æg
Til kogning: 1/2 l olie eller 1/2 kg u-krydret svinefedt
Krustadejern

Sådan laves Krustader
1. Bland hvedemel og salt i en skål.
Pisk mælk, øl og æg sammen og bland det i med let hånd og rør, til dej en er ensartet.
Rør ikke mere end højst nødvendigt, luftbobler i dejen kan give huller i de færdige krustader.
Lad dejen hvile 20 min.

2. Varm fedtstoffet i en mellemstor (friture)gryde.
Når en franskbrødsterning på 1 cm bliver gylden på 1 minut, har frituren den rigtige temperatur, ca 180 °C.

3. Hæld noget af dejen i en kop eller lille skål.
Varm krustadejernet godt igennem i fedtstoffet, lad det dryppe af på fedtsugende papir og dyp det i koppen med dej.
Dejen må ikke gå helt op om krustadejernet, men skal holdes ca 1 cm fra kanten, ellers kan krusta-derne ikke skubbes af.

4. Kog hver krustade få øjeblikke i det varme fedtstof, til den netop er fast, tag jernet op og skub forsigtigt krustaden af med en gaffel eller en strikkepind.
Kog krustaden færdig, til den er gylden og sprød.

5. Tag krustaderne op med en hulske og lad dem dryppe af på fedtsugende papir med bunden opad.

Tips: Server altid krustader varme.
Kolde krustader kan varmes i ovnen få min ved 225 °C. Varm dem med bunden i vejret.

Krustaderne kan opbevares i en dåse med tætsluttende låg.

BEIGNETDEJ

60 g hvedemel (ca. 1 dl)
50 g majsstivelse (ca. 1 dl)
1 tsk bagepulver
½ tsk fint salt
1 dl øl eller vand
1 æg

Beignetdej
1. Bland mel, majsstivelse, bagepulver og salt i en skål.
2. Rør halvdelen af væsken i og pisk dejen glat.
3. Tilsæt resten af væsken og ægget og pisk dejen luftig.
4. Varm olien til 180° i en lille gryde.
5. Dyp fiskestykkerne i dejen og steg dem i olien ca. 3 min. - eller til
de har en fin gylden farve. Vend dem undervejs.
6. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir. Drys med flagesalt ogserver straks.
S

HOVEDRETTER

SPÄTZLE TIL TO PERSONER

166 g mel
2 æg
50 ml. vand
1/3 tsk. salt.

Bland mel, æg og vand i en skål og rør/pisk grundigt indtil dejen laver bobler. Lad dejen stå i 10 minutter og kog i mellemtiden en gryde med vand tilsat salt.

Dejen skal presses igennem en dørslag eller lignende med huller på omkring 4-5 mm direkte ned i det kogende saltvand. Brug dejskraber til at presse igennem hullerne.
Kog i 30-60 sekunder og fisk dem op. Kan serveres med det samme. Tilsæt eventuelt smør og opvarm senere. Server eventuelt med gorgonzolasovs eller lignende og stykke af fisk.

POLENTA FRITTER

Skær polenta ud i tynde pommes frites stave, lidt under 1 cm i tykkelse. Vend dem godt i olie, salt og peber og bag dem i ovnen ved 225 gr. varmluft i 30 minutter, til de er sprøde. Vend dem cirka halvvejs i bagningen. Inden servering drysses med fintrevet parmesanost og finthakket rosmarin. Smages til med salt og så er de sprøde polenta fritter klar til servering med krydret dip.

Dip består af rørt creme fraiche eller græsk yoghurt samt mayonnaise samt revet parmesan og rosmarin, smagt til med salt, peber og æbleeddike.

HASSELBACK KARTOFLER

1 kg kartofler

50 g. smør

2 spsk. frisk rosmarin, finthakket

2 spsk. frisk timian, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

1,5 tsk. flagesalt

Smelt smør i en gryde med mellemvarme og tilføj hvidløg og krydderurter.

Skræl kartoflerne og skær et lille stykke af hver, så de får en bund, som de kan stå stabilt på. Skær skiver 2/3 del ned i kartoflerne. Brug eventuelt 2 grydeskeer, så man undgår af skære hele vejen igennem kartoflen. Kartoflerne placeres tæt i et smurt ovnfast fad. Pensl kartoflerne med smørblandingen og sæt kartoflerne i en forvarmet ovn ved 180 g. varmluft.

Bag kartoflerne i ca. 1 time og pensel ca. 3-4 gange undervejs med smør og krydderblandingen. Drys til sidst med salt og server de sprøde varme kartofler, når de er gyldenbrune på toppen. Anret med rosmarin og timiankviste og et lille drys flagesalt.

BAGTE KRYDREDE TOMATER MED ORZO

500 g cherrytomater

4 fed hvidløg, hele

1 spsk tørret timian

1 tsk tørret rosmarin

1 tsk honning

4 spsk olivenolie

90 g parmaskinke

400 g pasta orzo. Orzo er en lille pastavariant på størrelse med store riskorn.

100 g parmesan, fintrevet

1 håndfuld frisk basilikum, grofthakket

20 g sesamfrø, ristede

30 g pinjekerner, ristede

150 g burrata

salt

sort peber, friskkværnet

Kom tomater, hvidløg, timian, rosmarin, honning, olivenolie og lidt salt og peber i et smurt ovnfast fad. Vend det godt sammen og bag i en forvarmet ovn ved 200 grader i 30 minutter, til tomaterne brister og hvidløgene er møre.

Læg parmaskinken på en bageplade med bagepapir og og bag i cirka 10 minutter ved 180 grader til parmaskinken er sprød.

Kog orzo efter anvisning på emballagen og hæld derefter vandet fra.

Tag fadet med tomater ud af ovnen og mos tomaterne og hvidløgene sammen. Rør fintrevet parmesan ud i de varme tomater til en lækker sauce og smag til med salt og peber.

Kom orzo i en stor skål og vend det godt sammen med tomatsaucen, friske krydderurter og drys med pinjekerner og sesam. Anret i en stor skål til servering, toppet med en kugle burrata og smuldr til sidst den sprøde parmaskinke over.

MOULES FRITES

4 Personer

Fritter:

800 gr. bagekartofler

3 spsk. Olivenolie

Flagesalt

Aioli:

2 pasteuriserede æggeblommer

1 tsk. dijonsennes

2 fed knust hvidløg

1,5 dl. Olivenolie

Flagesalt

Peber

Saft af ½ citron.

Moules:

2 kg. Blåmuslinger

1 fennikel

1 lille løg

1 spsk. Olivenolie

1 fed hvidløg

2 dl. Tør hvidvin

2 dl. Fløde

1 bundt persille

Skur kartofler og skær dem i pomfritlignende stykker. Læg dem i koldt vand medens du pisker aioli sammen og renser muslingerne.

Aioli: Pisk æggeblommer med sennep og presset hvidløg. Tilsæt olien gradvist og pisk til en tyk mayonnaise. Smag til med flagesalt, peber og citronsaft.

Moules: Rens muslingerne godt og fjern skæg. Kasser de muslinger der ikke lukker sig når du banker dem let mod kanten af vasken. Tænd ovnen på 220 gr. varmluft. Afdryp kartoflerne og læg bagepapir på bagepladen. De skal helst ligge i et lag og ikke røre hinanden. Drys med slat og bag dem i ovnen i ca. 25. minutter til de er sprøde. Vend dem eventuelt undervejs.

Moules: Skær top og bund af fennikel og snit den fint. Pil og hak løget. Varm olien op i en stor gryde og svits fennikel, løg og presset hvidløg et øjeblik. Tilsæt muslinger og hæld hvidvin ved. Damp muslingerne under låg i ca. 5 minutter, til de åbner sig. Tilsæt fløde. Skyl og hak persillen og drys over muslingerne. Server med frites og aioli.

SPAGHETTI CARBONARA TIL 4 PERSONER

200 g røget bacon uden svær.
3 æg
3 æggeblommer
200 g permesan

Røget bacon uden svær skæres i terninger. Lægges på kold pande som opvarmes. Steges til de er sprøde ved ikke for høj varme. En smule gemmes og tilsættes retten ved serveringen. Brug eventuelt lidt olivenolie til hjælp ved stegningen.

Æggemasse af 3 hele æg og 3 æggeblommer som piskes let og tilsættes permesan og den steget bacon

Spaghettien koges med salt til den er al dente. Spaghettien løftes ud af vandet til en skål, hvorefter æggemassen tilsættes. Tilsæt eventuelt lidt af kogevandet fra spaghettien for at det hele bliver lidt cremet. Tilsæt den sidste smugle stegt bacon og server.

KYLLING PICATA

1 kyllingebryst per person. Denne opskrift er for 2 brystfileter.
3-4 fed hvidlæg
2 skalotteløg
2-3 økologiske citroner
2-3 spsk. Capers
1 glas hvidvin
4-5 spsk. koldt smør,
Mel,
Salt og
Peber
Persille
Start med at lave knuste ovnbagte kartofler. Kartoflerne koges møre. Lægges i et fad smurt med olivenolie Salt på Olie på. Bages i ovnen ved 200 grader i mindst ½ time. Vendes når halvdelen af tiden er gået.
Kyllingebrysterne flækkes/deles så hver bliver til 2 store fileter som bankes let tynde med en kødhammer. Dyppes i en tallerken med mel tillføjet salt og peber. Steges 2-3 minutter på hver side. Tages af panden.
Læg og hvidløg snittes fint og steges sammen med Capers i lidt olivenolie. Tilføjes skallen af 1 citron og saften af samme citron. Tilsæt et glas hvidvin og lad det hele simre lidt. Tilføj koldt smør Ryst panden til alt er jævnet. Smag til med salt og peber. Kyllingefileterne tilsættes og genvarme med tynde citronskiver lagt oven på fileterne. Til sidst drysses retten med persille.

Canard a l'orange (And i appelsin), til 4 personer

4 stk. andebryst
Saft af 4 appelsiner
Saft af 1 citron
Skal i strimler af 1 appelsin
Fileter af 1 stor appelsin
1/2 l hønsefond
25 g sukker
1/2 dl sherryeddike
1/2 dl Grand Marnier eller Cointreau
2-3 spsk koldt smør
Salt og peber

Rids andebrysterne på kryds og tværs på skindsiden, men pas på ikke at skære ned i kødet. Salt dem grundigt og lad dem trække ved stuetemperatur i en times tid. Reducer hønsefonden. I en lille gryde laves karamel med sukker og sherryeddike - tilsæt saft af 1 appelsin. Reducer og tilsæt citronsaft. Kog appelsinskal i strimler med resten af appelsinsaften og Grand Marnier. Kom det hele i den reducerede hønsefond og smag til med salt og peber. Læg andebrysterne på en kold pande, som varmes op. Steg dem i ca 6-7 minutter til skindet er gyldent. Vend dem og steg dem yderligere 5 minutter på kødsiden. Tag dem af og lad dem hvile i 10 minutter. Hæld fedtet fra panden og deglaser den med saucen. Pisk koldt smør i. Kom appelsinfileterne i saucen og varm dem igennem. Skær andebrysterne i skiver og anret dem på en tallerken med sauce og appelsinfileter omkring. Server evt. med ristede kartoffelkugler. Som kartofler foreslår jeg små kartofler med skræl som koges i 15 minutter, lægges i en bradepande og knuses med et glas. Pensles med olivenolie og bages i ovnen til de er sprøde.

TUN FRIKADELLER

2 dåser tun i vand
3 æg
1 tsk. paprika

1 tsk. peber
1 tsk. salt
Purløg og persille
1 dl. Rasp
Lidt reven citronskal.

Udvand tunen og mos med en ske. Bland med 3 hele æg, paprika, peber og salt samt tilsæt purløg og persille.
Tilføj rasp og lidt reven citronskal.

Efter æltning deles massen op i 4 frikadeller på ca. 120 gr. hver. Steges på en pande med neutral olie.
Hertil serveres en god salat.

Dressing laves således:

3 spsk. Creme frase
1 spsk. Mayonnaise
1 tsk. fransk sennep
Fintrevne syltede agurker
Dild. Og lidt purløg

GRÆSK SALAT MED OLIVEN

70 g oliven (uden sten)
1 agurk
300 g tomater
1 grøn peberfrugt
150 g feta (puck ost eller anden hvid ost, med maks. 17% fedt)
evt. 1 rødløg

Dressing
2 spsk. olivenolie*
1 spsk. balsamico eddike*
1 spsk. citronsaft
1 tsk. agavesirup* (det kan erstattes af andet sirup, honning eller sødemiddel)
1 tsk. tørret oregano
salt og peber

Tilberedning
Skyld grøntsagerne, og tør dem med et rent viskestykke.
Skær tomaterne i både.
Del agurken på langs, og skær den herefter i skiver. som danner en halv cirkel.
Fjern kernerne i peberfrugten, og skær den i lange strimler.
Ønsker du at komme rødløg i salaten, fjernes skralden, og de skæres i skiver.
Skær også fetaosten i tern af 1,5cm x 1,5cm.
Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen.
Tomat, agurk, peberfrugt, rødløg, feta og oliven blandes sammen og anrettes i en pæn skål, eller på et fad. Fordel dressingen over og servér den færdige græske salat.

MIRIAMS PESTO

25 g pinjekerner
50 g semidried eller soltørrede tomater
60 g parmesanost
2 fed hvidløg
2 store håndfulde frisk basilikum
1 spsk. sød chilisauce
1 dl olivenolie
1⁄4 tsk. salt og friskkværnet peber

OMELET

2 æg tilsættes 2 spsk. fløde eller mælk og piskes sammen.
Reven parmesanost.
1 skive skinke
Salt, peber
Olie til stegning
Varm panden op
Tilsæt 1 spsk. olie
Hæld æggemassen på og lad den stivne noget.
Tilsæt skinke og parmesanost.
Omeletten rulles sammen eller vent lidt længere og fold på midten.

PASTA (PORTION LIDT STØRRE END TIL EN PERSON)

100 gr. durummel
1 æg
1/4 tsk. salt
Lad dejen hvile i mindst 30 minutter, gerne længere.

COURGETMADKAGER

4 courgetter rives på rivejern,
tilsæt lidt salt. Lad hvile lidt.
Drænes for vand ved at vride i en klud
100 gr. mel og et æg tilsættes samt 50 gr. parmesan
Halvdelen deles ud i 9 flade klatter på en plade hvorpå der lægges et stykke skinke
og revet mozzarella (150 gr. til denne portion).
Læg en ny klat af courgettemassen ovenpå og tryk lidt flad.
Bages i 20 minutter ved 200 gr.
Spises med tomatsovs eller ketchup

PORRETÆRTE

Dej:

- 75 g margarine
- 200 g hvedemel
- 0,5 tsk. salt
- 1 æg
- 1-2 spsk. Vand

Fyld:

- 3-4 porrer (400 g)
- vand
- salt
- 1 bæger cremefraiche
- 3 æg
- 1 tsk. salt
- peber
- 2-3 spsk. parmesanost.

Margarinen smuldres i melet, salt æg og vand tilsættes. Ældes hurtigt sammen. Hviler 0,5 time i køleskab. Porrer skæres i skiver og koges i 5 min. Cremefraiche, salt, peber og ost piskes sammen. Dejen rulles ud, kommes i en tærteform. For-bages 10 min ved 200 gr. Porrerne fordeles i bunden, æg - osteblandingen hældes over. Bages i 10-15 min ved 200 gr.

REJER MED TEMPURADEJ

Tempura-dej - ideelt til dybstegte tempura-rejer
Sprød grundopskrift!
4 portioner
10 minutter
Forberedelse: 5 minutter
Ventetid: 0 minutter
Tilberedning: 5 minutter

Ingredienser
2 dl hvedemel
2 dl iskold danskvand
1½ tsk bagepulver
200 gram rejer, rå
1 spsk. majsstivelse
1 tsk fint salt
400 ml solsikkeolie, til stegning
Fremgangsmåde
Hvis du bruger opskriften til tempura-rejer, så sørg for at have dine rejer klar, inden du laver dejen - det gør du ved at pille dem og fjerne tarmen i rejerne - gerne lad halen blive på for pyntens skyld og for nemt at kunne dyppe dem i tempura-dej. Du kan sagtens fjerne halen for nemhedens skyld, når du piller rejerne - og så bare fritere dem hele, det bestemmer du selv.
Når rejerne er klar, kan de let saltes, mens du gør dejen klar.
Bland majsstivelse, hvedemel og bagepulver sammen i en skål og hæld iskold danskvand i, indtil du får en lind, let og en smule tyktflydende og luftig dej. Brug den gerne med det samme - er danskvandet ikke iskoldt, kan du smide et par isterninger sammen med dejen i 5-6 minutter og fiske dem op, inden du skal dyppe dine råvarer.
Varm olien op til ca. 170 grader. Hæld dejen i et lille glas, så du nemt kan dyppe dine rejer i dejen og herefter kan overføre dem til dem varme olie - steg dem sprøde og gyldne i 1,5-2 minutter. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle inden servering.

LØGTÆRTE

Dej:

75 g margarine
200 g hvedemel
0,5 tsk. salt
1 æg
1-2 spsk. Vand

Fyld:

Løg (400 g)
vand
salt
1 bæger cremefraiche
3 æg
1 tsk. salt
peber
2-3 spsk. parmesanost.

Margarinen smuldres i melet, salt æg og vand tilsættes. Æltes hurtigt sammen. Hviler 0,5 time i køleskab. Løg skæres i skiver og koges i 5 min. Cremefraiche, salt, peber og ost piskes sammen. Dejen rulles ud, kommes i en tærteform. Forbages 10 min ved 200 gr. Løgene fordeles i bunden, æg-osteblandingen hældes over. Bages i 10-15 min ved 200 gr.

SALTKARTOFLER

1 kg små, faste kartofler
1 l vand
200 g groft salt
35 g smør

Skrub kartoflerne. Bring vand i kog i en gryde og rør til saltet er opløst. Tilsæt kartoflerne og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Skær smørret i mindre stykker og lad det smelte sammen med kartoflerne. Hæld kartoflerne og smør ud på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen 15 min ved 250 gr.

GRATIN

50 gr. Margarine
2 dl. Mælk eller kærnemælk
60 gr. Mel
Ca. 3 æg
½ tsk. Salt
¼ tsk. Peber
Margarine og mælken bringes i kog. Melet komme i på en gang medens der røres kraftigt. Når afbagningen slipper gryden, tages den fra varmen. Æggeblommerne røres i et af gangen, krydderier tilsættes. Hviderne piskes meget stive; det halve af hviderne røres i, resten vendes forsigtigt i. Fyldet til gratin skal være findelt og det kan være ca. 250 – 300 gr. Kogte grønsager, rester af kød eller fisk, skinke, røget fisk, m.m. Fyldet kan med forsigtighed blandes i dejen eller lægges i det ovnfaste fad og overhældes med dejen. Gratinfadet skal være smurt og drysset med rasp. Gratinen drysses med rasp og evt. reven ost og bages i ovn ved 190-200 gr. I ca. 1 time.

KARTOFFELSALAT FRA TYROL

600 gr. kogte kartofler
300 gr. rå løg
300 gr. salat agurk
Dressing:
Cremefraiche
Frisk dild

KONFITEREDE ANDELÅR

6-8 andelår
Salt rigeligt
1 citron, skallen skåret i strimler med tyndskræller
3-4 laurblade, let knuste
20 peberkorn, let knuste

Tilberedes med Sous Vide
Kom alle krydderierne i et fad og mas dem godt sammen, så smagene blander sig lidt. Vend andelårene i blandingen så de akkurat er smurt ind. Dæk Fadet med køkkenfilm og sæt på køl i 24 timer.
Tag lårene op, og tør dem godt af for krydderblandingen. Forvarm dit Sous vide – vandbad til 75 grader. Vakumer andelårene – kom 2 lår i hver pose. Der behøves ikke ekstra fedt ved andelårene, de burde være fede nok. Sous vide i 10 timer. Overfør til koldt vand og lad poserne køle helt ned. Lad lårene blive i vakuum, kom dem på køl til de skal bruges – de kan holde sig i månedsvis.
Når lårene skal serveres lægges de i et ildfast fad, der sættes i en forvarmet ovn på 220-230 grader. De skal have 10-15 minutter, til skindet bliver sprødt og brunt. Tip: kan laves en måned i forvejen.

SVAMPE LAVET AF KARTOFFELMOS TIL 2 PERSONER

400 g kartofler
10 g salt
4 g sort peber
50 g maizena
Mozzarella

Kartoflerne koges møre og piskes til mos. Tilsættes salt peber og maizena stivelse. Pisk videre. Efter nogen afkøling fordeles kartoffelmosen i kugler 4 cm diameter. Trykkes flade og der lægges lidt mozzarella på hver, hvorefter sidernes foldes in over og trilles til kugler som herefter trykkes med toppen af en flaske så de får form som champignon.

Saucen:
200 g svampe
250 ml. madlavningsfløde
7 g salt.
4 g sort peber
Tilsæt kartoffelmossvampene.
Koges under låg i 20 minutter og drysses med persille.

PAELLA TIL 2 PERSONER

1,5 løg
1,5 hvidløg
1 Snackpebre
125 g chorizo
250 g paella eller risottoris
1,5 dl. Hvidvin
0,5 dåse hakkede tomater
3,5 – 4 dl. Vand
1 terning bouillon
0,5 spsk. Gurkemeje
50 g. ærter
250 g kyllingelår
50-100 g store rejer
Salg og Peber
Olie til stegning.

Løg og hvidløg hakkes, svits løg og hvidløg. Tilsæt peberfrugt og chorizo. Tilsæt risen og lad den svitse med kort tid på panden. Tilsæt hvidvin, hakkede tomater, vand og bouillonterning og bring de i kog.
Tilsæt gurkemeje og lade simre i ca. 10 minutter. Tilsæt de frosne ærter og lad det igen simre i 10 minutter.
Tjek konsistensen. Den skal være cremet med ikke våg. Tilsæt kylling og rejer og lade det bare stå på lavt blus i 5 minutter med låg over. Drys med frisk persille inden servering.

HØNSERAND

Hovedret til 6 -8 personer
5 dl. Hønsekødsuppe
8 blade husblas
Kød fra ½ kylling (1400 g)
3-4 mellemstore gulerødder
1 dåse hvide asparges i stykker
1 glas champignon i skiver
2-3 dl. Frosne ærter
Salt, peber

Kyllingen dækkes med vand tilsat salt og peber og koges mør med toppen af 3 porrer, 5 stilke bladselleri I ca. 1,5 time eller indtil kødet falder fra benene. Suppen sies og stilles koldt. Fedtet skummes fra når det har samlet sig. Kødet pilles af kyllingen. Brystkødet lægges til side og resten skæres i små tern. Gulerødderne skrælles, skæres i små tern og koges i 2 minutter. Ærterne blancheres. Væsken hældes fra champignon og asparges. Asparges stykker fordeles med 2 centimeters mellemrum i bunden af en randform (diameter 23 cm). Gulerødderne fordeles jævnt i lag, derefter et lag med hønsekød og et lag med champignon. Husblassen udblødes i rigeligt vand i 10 minutter. Suppen varmes op, og husblas røres ud heri, hvorefter væsken hældes i randformen. Til sidst fordeles ærterne i formen, og randen glattes med en ske.

Vigtigt. Randen hviler i køleskabet natten over.

Hønseranden skæres fri af formen og sænkes i varmt vand til den slipper. Vendes ud på et rundt fad.

Tilbehør peberrodsflødeskum

Ingredienser:
2 dl. piskefløde
2 spsk. revet peberrod
½ spsk. mayonnaise
2 spsk. eddike

2 spsk. sukker

Salt, peber.

Peberroden skrælles under rindende vand og rives i en foodprocessor. 2 spsk. Af den revne peberrod vendes i eddike med sukker for at undgå af den tager farve. Fløden piskes til skum, og blandes med mayonnaise, Væden presses fra peberroden, vendes i flødeskumsblandingen og smages til med salg og peber. Sønderjysk rugbrød smager godt til hønserand.

SQUASH FRIKADELLER

Du kan spise dem fuldstændig som du spiser almindelige frikadeller - enten helt klassisk med kartofler og for eksempel stuvet spidskål. Eller du kan servere en lækker salat eller råkost til frikadellerne.
Når du laver frikadellerne, så husk at lade den revne squash udvande grundigt, da du ellers vil have for meget væske i dine frikadeller. Og lad dem få en god stegeskorpe inden de vendes.
Du får cirka 12 squashfrikadeller af denne opskrift.

DET SKAL DU BRUGE

500 gram groft revet squash
1 teskefuld salt
2 teskefulde løgpulver eller et stort, revet løg
2 æg
4 spiseskefulde rasp
50 gram havregryn
5 spiseskefulde hvedemel, måske lidt mere
Friskkværnet peber
2 spiseskefulde smør og 2 spiseskefulde olie til stegning

SÅDAN GØR DU

Vask dine squash og tør dem. Riv dem groft i en skål og vend den revne squash med lidt salt.
Hæld den revne squash i en sigte eller dørslag og lad den afvande i mindst en halv time, så det meste af væden løber ud. Pres til sidst den sidste væde ud, og så er du klar til at lave "fars" til dine squashfrikadeller.
Kom squash i en skål sammen med løgpulver, æg, rasp, havregryn, hvedemel og peber. Rør det godt sammen.
Her kan det enten være, du skal tilsætte en smule mælk eller mere mel for at ramme den rigtige konsistens.
Min erfaring er, at det tilbageværende væskeindhold i squashen kan variere, men målene plejer at passe fint. Kom eventuelt også en smule mere salt ved.
Varm en stor pande op ved en nogenlunde høj varme og kom et par spiseskefulde smør på panden sammen med et par spiseskefulde olie. Lad smørret bruse af.
Form dine squashfrikadeller og læg dem på panden. Jeg plejer at lave dem af en stor spiseskefuld "fars". Du får cirka 12 deller af denne opskrift.
Lad nu frikadellerne sætte sig og få lidt stegeskorpe, hvorefter de vendes og steges videre.
Skru efterhånden lidt ned for varmen, så de bliver gennemstegte - men uden at branke.
Stegetiden er cirka 10 minutter, så squashdellerne er flot stegt på begge sider.
Så er de lækre og vegetariske squashfrikadeller klar til servering. Du kan eventuelt servere dem sammen med stuvet spidskål, eller hvad du ellers ville servere til almindelige frikadeller. I øvrigt smager squashfrikadellerne også skønt, når de er kolde. Så det er oplagt at bruge dem i madpakken dagen derpå, hvis der altså er nogen tilbage.
Tilbehør kan være stuvet spidskål eller andet, og på Madensverden.dk finder du opskrifterne.
Velbekomme.

BEARNAISE SAUCE SOUS VIDE (LILLE PORTION TIL 2 PERSONER)

100 g. smør
1 æggeblomme
1 tsk. Bearnaiseessens
Salt og peber
Opvarm smør æggeblomme og essens, salt og peber til 55 – 57 gr. med sous vide i pose eller glas. Bland sammen med stavblender i højt glas og tilsæt friskt hakket eller tørret estragon.

SOVS DER PASSER TIL STEGT KYLLING

1 læg
3 dl. Hønsebouillon
2 spsk. Smør
1 spsk. Hvedemel
1 spskl balsamico
Lidt mælk til rette konsistens opnås.
1 tsk. Sukker
Salgtog friskkværnet peber

Løget steges af uden at tage farve, tilsættes hønsebouillonen og koger videre.
Opvarm smørret og pisk hvedemel i og tilsæt balsamico. Bland hønsebouillonen i og pisk.
Tilsæt en teskefuld sukker og smag til med salt og friskkværnet peber. Lad sovsen småkoge i fem minutter hvor du pisker nogle gange undervejs.

WHISKY SAUCE TIL 3 PERSONER

100 g smør
1 lille dåse tomatpure (70 g)
2,5 dl piskefløde 38%
0,5 – 1 dl whisky
1 tsk sukker
1,5 tsk. rosmarin (tør/frisk, knust i morter)
0,5 tsk timian (kan undlades og erstattes med rosmarin)
2 spsk balsamico eddike (kan undlades)
Peber efter smag
Salt, 1,5 tsk
Ketchup (kan undlades)

FREMGANGSMÅDE

1. Start med at smelte smørret (må ikke tage farve).
2. Kom tomatpuré i og varm det op til det begynder at boble. Skru så ned igen (må ikke bulderkoge).
3. Kom resten af ingredienserne i, og rør det sammen stille og roligt.
4. Lad saucen simre i 5-6 minutter. Smag den til med salt og peber. Der skal mere salt i end du tror.
5. Så er den klar til servering. Så enkelt er det.

PULLED PORK – BRØDRENE PRICE

Pulled Pork

1 kg. Nakkesteg

50 g brun farin

50 g mild paprika

2 spsk. Friskkværnet sort peber

2 spsk salt

1 spsk Cayennepeber

2 tsk sennepspulver

North Carolina Sauce

2 dl æbleeddike

3 spsk ketchup

2 spsk brun farin

4 tsk. Salt

2 spsk tabasco

1 – 2 tsk chilliflager (efter smag)

1-2 tsk. friskkværnet peber

Tag en god nakkesteg. Denne skal afpudses let, eventuelle sener og fedtansamlinger fjernes, så der er tale om et stort, reelt stykke kød. Derpå skal den have en såkaldt ”rub” - et lag af krydderier. Det kan varieres i det uendelige, men her er der brugt brun farin, paprika, peber, salt, cayennepeber og sennepspulver. Smag på rub'en. Den skal være sødmefuld og stærk. Gnid rigelige mængder rub ind i stegen. Kom stegen i en pose og læg på køl. Gerne natten over - i hvert fald 4-5 timer.

Tænd grillen. Kom langtids-briketter i beholderen og hist og her stykker af røgtræ, som fås hos velassorterede grill-forhandlere. Vandbeholderen fyldes også.

Hold øje med temperaturen i smokeren. Den bør ligge på omkring 110 grader, måske lidt under, ikke for meget over. Kom kødet på grill-risten. I en smoker kommer kødet ikke i direkte kontakt med varmen og de glødende kul. Vandet opvarmes og blandes med røgen og varmen, og det er denne cocktail, der i løbet af 12-14 timer forvandler nakkefileten til et utroligt velsmagende stykke kød med en fantastisk konsistens.

Der skal ikke arbejdes mere med kødet. Har man en god smoker, så passer det sig selv. Hold øje med temperaturen og lad nakkestegen hygge sig. Den kan sagtens tåle mere end 14 timer, hvis det skal være. Og en stor smoker kan brænde i op til 20-24 timer på én opfyldning

Stegen bliver ganske mørk og dækkes af en stegeskorpe, man kalder barken. Når den har fået nok, tages den ud af smokeren og hviler en halv times tid. Derpå kan den ”trækkes” fra hinanden - deraf navnet Pulled Pork. Man sætter to gafler ind i stegen og trækker den i strimler.

North Carolina sauce

Bland æbleeddike, ketchup, brun farin, salt, tabasco, chiliflager og peber til en sauce. Smag den til. Saucen skal være sur, sød og stærk. Kødet blandes med lidt sauce og kommes i gode, store burgerboller sammen med en skefuld coleslaw.

PULLED PORK DRY RUB

Den klassiske dry rub til pulled pork, som giver den helt rigtige smag. Ingredienserne skal blot blandes sammen, så den er nem at lave.

Opskriften giver dry rub nok til 1 nakkefilet på ca. 2,5 kg (det er en relativt stor nakkefilet).

4 spsk brun farin
5 spsk paprika (evt. røget paprika - jeg bruger halvt røget og halvt alm. mild paprika)
1 spsk salt
1 spsk peber
1 spsk cayennepeber eller chilipulver
1 spsk spidskommen
2 spsk hvidløgspulver eller løgpulver (eller halvt af hver)
evt. 2 tsk sennepspulver (kan sagtens udelades, men det er med i en klassisk dry rub)

Bland alle ingredienserne sammen i en skål eller dyb tallerken. Farinen kan godt klumpe lidt sammen, så det er nemmest at bruge en gaffel.

Gnid rub'en godt ind i kødet (på alle sider), så der hænger så meget krydderi fast som muligt.

Du kan evt. lade kødet trække et par timer eller natten over i køleskabet, men jeg synes ikke det gør den store forskel, så jeg plejer bare at tilberede det med det samme.

DESSERTER

CITRONSORBET, FRISK SMAGSRENSER MELLEM FISK OG KØDRETTER

2 dl. friskpresset citronsaft
1 dl. friskpresset appelsinsaft
2,5 dl. vand
1,5 dl. sukker
1,5 blade gelatine
2 æggehvider

Kog sukker og vand kraftigt i 5 minutter. Tag gryden af og opløs gelatinen i lagen, efter den først har ligget i vandbad i 10 min. Afkøl helt. Bland citron og appelsinsaft i massen. Kom skålen i fryseren og rør i isen hvert 30 minut, til den er helt frossen.

PANNACOTTA

0,5 l fløde
1 stang vanilje
4 blade husblas

50 g sukker
Sirup
100 g sukker
0,25 dl vand

Husblassen udblødes i koldt vand. Fløde, sukker og vanilje småkoges i 15 minutter og vaniljestangen tages op. Husblassen kommes i og massen sigtes over i 6 små forme, og stilles på køl indtil de er stive.
Sirup: Sukkeret smeltes i tykbundet gryde. Herefter tilsættes vand. Ved servering hældes siruppen over pannacottaen. Kan serveres med appelsinfileter vendt i sukker.

JORDBÆR - JORDBÆR

(Meyers Køkken)

En skål friske jordbær

Flormelis efter behag.

Alle jordbærrene deles i mindre stykker. En del af jordbærrene blendes med flormelis hvorefter massen hældes over det øvrige ituskårne jordbær. Trækker lidt og serveres til vanilje is

ISLAGKAGE MED MARCIPAN, CHOKOLADE OG VALNØDDER

(4-6 personer)

4 æggeblommer
8 spsk sukker
1-2 tsk vaniljesukker
½ l piskefløde
100 g rå marcipan
2 spsk cognac, sherry eller portvin (kan udelades)
50 g valnødder
50 g mørk chokolade

Pisk æggeblommer med 4 spsk sukker, pisk lidt vaniljesukker i, Vend ¼ l flødeskum i og frys iscremen i en skyllet rund skål i 2-3 timer.

Pisk marcinanen blød med cognac eller hedvin. Tag den frosne is ud af fryseren og bred marcipanen på. Drys grofthakkede valnødder og chokolade på. Pisk yderligere en portion iscreme som i som under forrige punkt og hæld den over fyldet. Sæt isen i fryseren igen et par timer eller natten over.

Tag islagkagen fra fryseren og sæt den i køleskab ca. ½ time før serveringen. Vend den ud på et serveringsfad og pynt med hele valnøddekerner og et drys kandiserede mimoser eller violer.

Beregn ca. 1,5 portion til en rund springform

SOLBÆRIS MED LAKRIDS

Overvejer du om du skal udvide køkkenmaskine pakken derhjemme med en ismaskine? Du behøver ikke overveje længere, for når du læser denne opskrift, løber din mund med garanti i vand. Så skrift ishuset eller den klassiske is bøtte eller ispind fra supermarkederne ud med hjemmelavet is, til de varme sommerdage og aftener.

Ingredienser

2 ½ dl fløde
1 ds kondenseret mælk
½ dl vand
250 g solbær
1 tsk. Lakridspulver (kan undtages, hvis du ikke er til lakrids)
3 spsk. sukker

Sådan gør du

Kog solbær, vand og sukker op i en gryde, til det bliver en homogen masse.
Lad det køle af.
Hæld fløde, kondenseret mælk, lakridspulver og solbærmassen op i ismaskinen.
Lad den køre i 60 min.

Servér med det samme og læg den på frys i en lufttæt beholder.

PAVLOVA

PAVLOVA – marengsdessert med flødeskum og bær

1 kage, 10 pers
sværhedsgrad: let
arbejdstid: 20 min
bagetid: 1 time 40 min

MARENGSBUND
140 g æggehvider, stuetemperatur
et nip fint bordsalt
250 g hvidt sukker
1 tsk. majsstivelse
1 tsk. hvidvinseddike

I ØVRIGT
3 dl piskefløde
3 håndfulde friske blandede bær
spiselige blomster til dekoration

FREMGANGSMÅDE

Pisk æggehvider og salt skummende. Tilsæt sukker lidt efter lidt under kraftig piskning. Pisk til marengsen er blank og sej. Vend majsstivelse og hvidvinseddike i. Fordel marengsmassen på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag marengsbunden ved 120 grader varmluft i ca. 1 time 40 min. Lad bunden køle af inden den skæres fri af bagepapiret og flyttes over på et fad.

Lige inden kagen serveres, pyntes den med friskpisket flødeskum, masser af friske bær og dekoreres med lidt spiselige blomster.

Kagen bør spises med det samme, så er den bedst.

PRICES CITRONDRØM TIL 6 PERSONER

Citroncreme
4 æg
150 gr. sukker
1,5 dl. Fløde
1,25 dl blendede citronfileter – Citronskallen skæres af og citronfileterne skæres fri så der ikke kommer noget af de hvide med, hvorefter de blendes.
Æggene slås ud i en skål og sukkeret tilsættes. Det hele røres roligt sammen (ikke piskes) indtil sukkeret er oplæst. Tilsæt fløden og de blendede citronfileter. Fyldes i penslede forme. Bages i ovnen ved 90 grader i 60-70 minutter.

Mørdej
125 gr mel
50 gr. flormelis
1 spsk. vanillesukker
100 gr. koldt smør
1 æg
Bland de tørre ingredienser sammen. Tilsæt smørret og nuller det hele sammen indtil det hele ligner rasp. Det hele samles med ægget. Tilsæt eventuelt lidt mere mel. Afkøles en times tid.
Mørdejen rulles ud på bagepapir til en meget stor tynd småkage. Prikkes med gaffel. Bages ved 200 gr. i 10-15 minutter

Marengs italiensk
300 gr sukker
1 dl. Vand
30 gr. sukker
150 gr. æggehvide
Vandet og de 300 gr. sukker hældes i en gryde. Koges til 118 gr. Æggehviden piskes sammen med de 30 gr. sukker til en blød skum hvorefter den varme sukkerlage forsigtigt tilsættes under fortsat piskning. Pisk indtil alt er nogenlunde afkølet. Fyldes i sprøjtepose.

Anret den brudte mørdej i 6 skåle tilsæt citroncremen og tilføj italiensk marengs. Brænd derefter marengsen, ikke for meget.

SALATER, DRESSING OG SYLTETØJ

APPELSINMARMELADE

1000 gr. Appelsiner, u-sprøjtede
2 citroner, u-sprøjtede
1 liter vand
1.100 gr. Sukker
6 tsk. Rød Melatin (rettet fra 4 tsk.)
1 tsk. Atamon

Frugterne vaskes grundigt og skrælles med en kartoffelskræller. Skrællen skæres i fine strimler som koges i vandet i 15 minutter. De hvide hinder fjernes fra frugtkødet (skæres af). Frugtkødet skæres i småstykker og kommes i gryden med strimlerne. Koges under låg i 30 minutter. Sukkeret tilsættes og det hele koger videre i 25 minutter. Melatin blandes med 2 spsk. ekstra sukker og drysses i under omrøring. Koger herefter i 2 minutter. Tag fra varmen og tilsæt en tsk. Atamon. Fyld på glas.

HYBEN SIRUP FRA ARNE (GOD TIL SKIMMELOST)

Lav lagen inden du tilsætter hyben

1 kg. Hyben
½ stang vanilje
½ stang kanel eller erstat med stjerneanis
1 kg rørsukker
1 laurbærblad
2 dl. Eddike

Kog først en lage af eddike og rørsukker og tilsæt vanille, kanel og laurbærblad. Kog det lidt ind. Tilsæt derefter de snittede hyben og lad dem simre i lagen til de er møre, ca. 10-12 minutter.

AGURKESALAT - HJEMMELAVET SYLTEDE AGURKER

1 hel agurk

2 dl. lagereddike

2 dl. vand

1 dl. sukker

1 tsk. salt

1 tsk. sorte peberkorn

Skær agurkerne i tynde skiver. Jeg bruger mandolinjern. Vend dem i saltet og lad dem trække en smule

Kog eddike, vand, sukker og hele peberkorn sammen til sukkeret er opløst. Læg agurkeskiverne i et glas og hæld lagen over. Hold glasset tæt lukket og opbevar det på køl. Jeg har hørt at agurker med lage kan nedfryses til senere brug.

så syltede drænede agurker. Det giver en dejlig sommersalat.

SOMMERSALAT MED AGURKESALAT

500 g kvark
150 g mayonnaise
Lidt salt
2 spsk. flormelis
100 g agurkesalat
1 spsk. Purløg
Kvark og mayonnaise røres sammen og smages til med salt og sukker. Agurkesalaten dryppes af og vendes i sammen med klippet purløg.

BLOMKÅL MED SALTMANDLER

Saltmandler:
Mandler lægges i en smule vand, eksempelvis i et ildfast fad eller en bradepande, og drysses med masser af salt. Bag dem ved 200 gr, til vandet er fordampet – ryst mandlerne et par gange.

Blomkål, purløg, rapsolie, citron
Krads de grønne blade af blomkålshovedet og skær det nederste stykke af stokken væk. Bland nogle gode rustikke stykker med de grofthakkede saltmandler, fintsnittet purløg, et skvat god rapsolie og revet citronskal.

KARTOFFELSALAT

Kartofler, creme fraiche, mayonnaise, dild, løg, hvidløg, citron

Kog Kartoflerne og lad dem køle helt ned, inden du begynder at tilberede din kartoffelsalat. Bland to dele creme fraiche og en del mayonnaise til selve cremen. Rør de fintsnittede krydderurter og revet citronskal deri. Skær kartoflerne i skiver, snit løget fint og mos hvidløget. Bland det hele i cremen og smag til med salt og peber.

TOMATCHUTNEY

500 gr. tomater, grofthakkede
1 løg i både
1 fed hvidløg, finthakket
1 rød chili, finthakket
1 cm ingefær, finthakket
175 gr. sukker
1,25 dl. vin eller æbleeddike
1 tsk. sennepskorn
lidt salt
Kom alle ingredienserne i en gryde, kog op ved svag varme og lad det simre i ca. 1 time uden låg. Rør indimellem og smag til. Tag gryden af varmen og hæld chutneyen på rene Atamon skyllede glas.

SPIDSKÅLSSALAT

Salaten
- 1/2 spidskål
- 2 gulerødder
- 1-2 æbler
- 50 g mandler
- 1/2 dl. sesamfrø

Dressingen
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- 1,5 spsk. hvidvinseddike
- Salt og peber.

Snit spidskålen fint. Skræl gulerødder og riv dem groft. Skyl æblerne, fjern kærnehus og skær æblerne i små stykker. Hak mandlerne groft. Rist derefter mandler og sesamfrø på en tør pande. Pisk ingredienserne til dressingen sammen og bland det i salaten.

SENNEPS- / DANABLU SALATDRESSING

(Meiers Køkken)
1 tsk. Dijon sennep
3 tsk. grov sennep
0,5 dl. olivenolie
0,5 dl. madolie
1 tsk. balsamico eddike
150 g Roquefortost
Salt og peber

Olien tilsættes senneppen langsomt under kraftig piskning, hvorved det hele emulgerer som mayonnaise. Eddiken tilsættes ligeledes. Smages til med salt og peber. Roquefortosten smuldres i salaten hvorefter dressingen tilsættes. Det må godt være en kraftig salat da smagen af roquefortost er meget gennemtrængende.

TOMATVINAIGRETTE

50 gram vineddike (rød eller hvid)

50 gram tomatketchup

25 gram smagsneutral olie

25 gram olivenolie

Lidt tabasco

1 teske engelsksauce

Lidt salt og godt med friskkværnet sort peber

Pisk vineddike, ketchup, smagsneutral olie og olivenolie sammen, og smag til med engelsk sauce, tabasco salt og peber.

SALADE NICOISE DRESSING

50 gram dijonsennep

1 spiseske akaciehonning

1 spiseske hvidvinseddike

1 ¾ deciliter neutral olie (eksempelvis vindrue eller solsikke)

2 spiseske olivenolie

½ teske salt

Lidt vand

Sennep, salt, eddike og honning røres sammen. Tilsæt olie lidt ad gangen til homogen masse. Tilsæt eventuelt lidt, hvis vinaigretten ønskes lidt tyndere.

PANZANELLA, LASSE HJORTSHØJ

Masser af friske tomater, daggammelt brød udblødt i vineddike så det bliver lidt fugtigt. Bladselleri, Oliven, Peberfrugter og rødløg. Drys med friske basilikumblade. Skær det hele ud, vend det med det smuldrede brød og giv det en sjat vineddike mere, så det får sådan en syrlig smag. Drys med friske basilikumblade

TOMATSALATDRESSING

1 spsk. eddike, 3 spsk. olie + 1 tsk. salt og 1-2 fed knust hvidløg. De hele rystes sammen og hældes over tomater skåret i tynde skiver.

DIP TIL RØGEDE REJER OG RØGEDE MUSLINGER

1/2 dl. mayonnaise, 2 dl. cremefraiche, 3 fed knust hvidløg, 2 spsk. hakket krydderurter, røget paprika, salt og peber
Alle ingredienser røres sammen og smages til med krydderierne.

LENES PICKLES

1 l. eddike koges med 1 kg. Sukker og 1 spsk. Karry.
½ kg løg i tynde skiver
2-3 peberfrugter i strimler
Koges med i lagen i ca. 10. min. Imedens skæres 5 agurker i skiver, og lægges i glas, hvorpå der hældes eddike m.v.

MIRIAMS PESTO

25 g pinjekerner
50 g semidried eller soltørrede tomater
60 g parmesanost
2 fed hvidlæg
2 store håndfulde frisk basilikum
1 spsk. Sød chilisauce
1 dl. Olivenolie
¼ tsk. Salt og friskkværnet peber

RØG, PØLSEFREMSTILLING OG PÅLÆG

SALTLAGE

Til hver liter vand bruges: 250-300 g salt. Kødstykkerne gnides først grundigt med ekstra salt. I bunden af karret drysses et lag salt. Det kød, der skal saltes længst, lægges nederst i karret. Saltlagen, der blot røres kold sammen, hældes over. Kødet skal være helt dækket, og et pres lægges på. Saltlagen kan udmærket anvendes flere gange, dog skal den have et opkog og afkøles, før den hældes over det næste hold kød. Man skal ikke samtidig lægge svinekød, oksekød og kalvekød i en fælles lage, men holde hver kødsort i hver sin krukke. Inden brugen skal det saltede kød udvandes. Vandet skiftes hyppigt, og man regner med 1 døgns udvanding, for hver måned kødet er saltet.

SALTNING AF FLÆSKEKØD FØR RØGNINGEN

Hvor mange liter lage går der til, og hvor længe skal kødet saltes?

Skinker: 10 kg - ca. 6 liter saltlage i 4 uger, udvandes 8 timer, lufttørres 4 døgn.

Skinker: 5 kg - ca. 4- liter saltlage i 2 uger, udvandes 3 timer, lufttørres 2 døgn,

Bayonneskinke: - ca. 3 liter saltlage i 3 dage, udvandes l time, lufttørres 1 døgn.

Hamburgerryg: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Filet: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Kødstykker, der saltes ud over de angivne tider, udvandes 1 døgn for hver måned i saltlagen.

Frosset kød lægges direkte i saltlagen og saltes 1 – 2 dage længere.

HJEMMERØGET BACON

Koldrøgning, som ikke må komme over 25 grader. Og det er lige, hvad der skal til, når der skal laves bacon. Enten almindeligt bacon af flæskesteg eller engelsk bacon af svinekam. Selv er jeg begyndt at skære den yderste skorpe afflæsket Jeg tørsalter selv mit flæskekød i seks dage. Jeg tager en stor bradepande og fylder den pænt op med groft salt og cirka en femtedel brun farin. Jeg kommer også frisk rosmarin i. Så vender jeg

flæskestegen eller svinekammen i blandingen og kommer det hele i en plastikpose, som jeg vakuumpakker. Du kan også bruge en frysepose og selv suge luften ud. Så skal de ligge i køleskabet i seks dage. Du vender dem morgen og aften. Efter 6 dage udvander du dem en times tid og tørrer dem af. Derefter skal kødet ligge udækket i køleskabet i et døgn. Så er du klar til selve røgningen. Hvis du ikke har en røgeovn eller kuglegrill, så kan en tom flyttekasse bruges. Stil kødet på en rist, der står på et par mursten. Under stiller du en foliebakke med røgsmuld, hvor du i den ene ende langs kanten hælder en hættefuld sprit i og antænder. Så stiller du flyttekassen over. Husk et lille hul til aftræk. Når flammerne går ud, så ulmer bøgesmulden, Så skal kødet koldrøges i sammenlagt 24-30 timer. Ofte gør jeg det om aften til morgenstunden. Så stiller jeg det ind i køleskabet og røger det endnu en nat.

LEVERPOSTEJ

1000 g svinelever
500 g spæk
1 pk. Bacon som hakkes med.
4 mellemstore løg
120 g mel
4 æg
6 tsk. salt
2 tsk. peber
1 tsk. allehånde
8 dl. mælk

Lever, spæk, bacon og løg hakkes 2 gange igennem kødhakkeren. Det øvrige røres i og levermassen hældes i en smurt form eller ovnfast fad. Bages ca. 45 minutter ved 180 gr. Vandbad er ikke nødvendigt.

KÅLPØLSER

1 kg ureelt kød. Jeg bruger nakkekød.
15 g Nitritsalt
3 g Bindemiddel (Plastal)
5 g Peber
0,5 g Allehånde
0,5 g Koriander
1 tsk. sukker

Stoppes i medistertarme og tørrer i ca. 1 døgn før røgning. Røges i 12 timer – De første 2 timer ved 30-40 gr. Ellers almindelig koldrøgning. Når de skal bruges lægges de i kogende vand. Slukkes for gryden (koges ikke) i ca. 20 minutter. Tarmforbrug 1 m pr. kg. kød.

RINGRIDERPØLSER

	Kg	50%	25%
Krydderiblanding	1100	550	275
Finthakket svinenakke bindefars 65% af samlet mængde	6825	3412,5	1706,25
Grofthakket svinenakke, resten	3675	1837,5	918,75
Kød i alt	10500	5250	2625
Vand til udblødning af krydderier	2250	1125	562,5
Yderligere vand	2250	1125	562,5
Vand i alt	4500	2250	1125

Krydderiblandingen udblødes i halvdelen af isvandet
65% af kødet røres til bindefars sammen med den udblødte krydderiblanding
Resten af kødet og vandet tilsættes og der røres godt

LEVERPØLSE

50 % lever og 50 % spæk
Derefter pr. kg. Masse:
20 g salt
5 g peber
1 g allehånde

Salt og krydderier blandet i før det hakkes. Røres godt og fyldes i kogetarme. Koges ved 80 gr. Ca. 1,5 time. Vandet skal være varmt inden pølserne lægges i. Brug termometer. Koges til en centertemperatur på 74 gr. Prøv forsigtigt med termometer i enden på pølsen. Må ikke prikkes, så løber fedtet ud. Afkøles godt, først i koldt vand. Koldrøges 1,5 til 2 døgn.

RULLEPØLSE SOUSE VIDE

Nakkesteg
Timian
Salt
Sort peber
Løg
Hvidløg
Allehånde
Soya bl. husblas

Nakkestegen skæres ud i et langt stykke som ligner en roulade, hvor laget er ca. 1. cm tykt. Brug eventuelt en kødhammer til at mindske tykkelsen hvor den er blevet for tyk.

Det udrullede kød tilføjes krydderier. Den tåler masser af salt og peber, timian, allehånde, hvidløg 2 fed og eventuelt almindelige løg i små tern eller revet. Hviler i ½ time når krydderierne er tilsat. Læg 4 blade udblødet husblas på og rul stegen sammen og snør den stramt sammen. Lægges i vakumpose og Souse Vides i 4 timer ved 75 – 80 gr.

Efter afkøling kan rullepølsen koldrøges i 8 timer så den får lidt røgsmag.

VARMRØGET SVINEMØRBRAD

Et stk. svinemørbrad renses for fedt, sener og bi-mørbrad. Den kommes herefter i saltlage. Jeg bruger 120 g salt pr. liter vand – men det kan man justere som man vil, alt efter hvor salt man vil ha' den. Mørbraden ligger i saltlage i et døgn. Tages herefter op og skylles grundigt under rindende vand og tørres godt. Lægges nu i køleskab for tørring/modning 2 – 3 døgn, alt efter tykkelse – den skal føles godt tør. Så er det røgetid. Fyr din røgeovn op til 60 – 65 gr. Sørg for god røgtæthed, og hæng så mørbraden ind. I min røgeovn skal den nu røges i ca. 3 timer – velbekomme.

Tilføjelse: samme saltning og tørring kan du bruge til koldrøget mørbrad: Der røger du bare i ca. 30 timer ved temperatur under 25 grader.

KOLDRØGET MØRBRAD

Ingredienser:
En svinemørbrad på 500-600 gram.
4 spsk. Kikkoman Soya.
4 spsk. Ketjap Manis Soya (fra Conimex) Dette er en indonesisk sød, tyktflydende, aromatisk Soya.
2 teskefulde fint revet ingefærrod.
1 fed knust hvidløg.
1 spsk. Salt

Tilberedning:
Afpuds mørbraden for fedt og sener og kom den i frostpose sammen med marinaden bestående af soja, frisk revet ingefær, knust hvidløg og lidt olie som er sammenpisket. Sug luften ud af posen og bind en knude. Lad mørbraden ligge i mindst 24 timer gerne mere. Efter den er hængt op og dryppet af, er den klar til koldrøgning i 36 timer.

RØGEDE BLÅMUSLINGER

Blåmuslingerne vaskes under kold vand med en grydesvamp (er de åbne eller maste bør de kasseres). Derefter varmrøges de ved ca. 90 grader i 10 minutter og derefter i ca. 20 minutter ved ca. 60 grader. Vi har også gode erfaringer med at dampe muslinger først i en gryde bagefter give dem ca. 20 minutters røgning ved 60 grader.

RØGET HELT

Tørsaltning i 6 timer og udvanding i 10 minutter. Tørring i flueskab i 3 timer og røgning i 10 minutter ved 80 grader og derefter 60-90 minutter ved 50-60 grader.

RYGEOST

Græsk yoghurt tilsættes salt og lidt sukker. Puttes i dørslag og drysses med kommen. Ryges derefter ved koldrøgning i 6-8 timer.

MEDISTERPØLSE

1500 g magert flæskekød hakkes 3 gange med 500 g fedt. Æltes grundigt med 5 dl kold maggisuppe. Tilsættes 6 tsk. salt, 3 tsk. peber, 1 tsk. nelliker og 1 tsk. revet muskat. Farsen stoppes ikke for fast i smalle svinetarme.

VARM RØGEDE REJER

Hele skalrejer lægges i saltlage i 3 min. og røges i ca. 30 min. ved ca. 60 grader.
Saltlage til rejer:
150 gram salt og 15 gram sukker pr. liter vand. Lagen koges op og afkøles.

SALTEDE, RISTEDE OG RØGEDE MANDLER

500 gram mandler kommes i ca. 8 dl kogende vand, som er blandet med ca. 3/4 dl salt. Mandlerne ligger i lagen 20 minutter. Vandet hældes fra og 2 spsk. fint salt drysses over mandlerne. Derefter hældes ca. 1/3 dl rapsolie over og olie og mandler blandes godt med mandlerne. Mandlerne drysses ud på et stykke bagepapir, som ligger på en bagerist og de bages med varmluft ved 100 grader i ca. 2 timer. Til sidst røges mandlerne i 10-30 minutter afhængig af ønsket røgsmag.

SURRIB

1,5 kg nakkekam
¾ liter eddike
¾ liter vand
3 laurbærblade
3 skalotteløg
12 hele peberkorn
1 stor kvist timian
1 dusk persille
7 blade husblas

Pynt:
Løg og timian

Skær kødet i skiver på 1 cm tykkelse. Bland alle ingredienserne til kogelagen i en gryde, og lad det koge op. Læg kødet i gryden. Skum omhyggeligt. Lad kødet småkoge, indtil d i 35-45 minutter. Tag forsigtigt kødskiverne op med en hulske og læg dem på et aflangt, halvdybt fad. Indkog kogelagen og si den gennem et kaffefilter. Afmål ca. ¾ liter. Opløs den udblødte husblas heri og rør indtil husblassen er helt smeltet. Læg ringe af rå løg og timiankviste på kødet. Hæld kogelagen forsigtigt over kødet. Stil koldt. Ikke i køleskabet før det er afkølet.

SOLÆG, SOLEIER ELLER SALTÆG

15 æg
Skalotteløg-pille fra ca. 150 gr løg
Salt, peber, olie, eddike og tabasco sauce

Æggene koges i 20 minutter med skalotteløg-pille. Derved får skallerne en smuk gyldenbrun farve. Æggene lægges i saltlage, der skal være så stærk, at den kan bære æggene oppe. Æggene kan holde sig i 2-3 uger i lagen. Hver person piller sit æg, skærer det igennem, løfter blommen og drysser med salt, peber, olie og eddike – eventuelt sennep i blommehullet. Blommen lægges på plads igen og ægget spises i to mundfulde.

DRINKS

MOSCOV MULE

½ Lime presses og skallen sættes på kanten af glasset
Fyld glasset halvt op med isterninger
Tilsæt 90 cl. Vodka og top op
med 150 cl. Gingerbeer

MARTINI FIERO & TONIC

50% Martini Fiero
50% Tonic Water
1 skive appelsin
Isterninger

YELLOW BIRD

3 cl / 30 ml Lys rom
1,5 cl /15 ml Cointreau
1,5 cl /15 ml Galliano
Top op med appelsinjuice
Isterninger, pynt limeskiver

GIN HASS

4 cl. / 40 ml Gin
2 cl. / 20 ml Mangosirup
10 cl / 1 dl Lemon sodavand
Isterninger pynt limeskiver

GIN MAGIC

Fyld dit yndlingsglas med masser af is.
Fyld en god sjat gin i glasset, 4 cl. er et godt udgangspunkt.
Top op med 4-5 cl. Tonicwater og 4-5 cl. Lemon Tonic.
Tilføj en skive citron.

DIVERSE

BRÆNDTE MANDLER

100 gr. Mandler
100 gr. Sukker
1 dl. Vand
½ tsk. Eddike
1 tsk. Smør

Bland alle ingredienser. Kog det til vandet er fordampet. Tilsæt 1 tsk. Smør og rør hele tiden til sukkeret er lysebrunt. Kog sukkermassen videre til massen ligner karamel. Hæld det hele ud på bagepapir og spred mandlerne med et par gafler før sukkeret stivner.

TRYLLEDEJ

4 kopper mel
1 kop salt
1,5 kop vand

Bages ved 180 gr. i 1-2 timer

AMERIKANSK DRØM (SLANKEKUR)

1. dag: ·Alt slags frugt (- bananer) så meget man orker.

2. dag: Alle slags grøntsager, samt en stor bagt kartoffel med smør (- majs og tørrede bønner).

3. dag: Frugt og grøntsager (- majs, tørrede bønner, kartofler og bananer).

4. dag: Op til otte bananer og 2 1/4 dl. skummetmælk.

5. dag: Bøf med tomater. Bøffen tilberedes med lyst og smag. Spis så meget du vil/kan. Hvis du spiser seks tomater, skal du drikke otte glas vand.

6. dag: Bøf og grøntsager (- majs, tørrede bønner og kartofler).

7. dag: Brune ris og grøntsager samt usødet juice.

Desuden al den suppe du orker at spise, jo mere man spiser, des mere taber man sig.

Opskrift: Tab mellem 4 og 7 kg på 7 dage. 1 hvidkålshoved eller spidskål, 2 løg, 2 grønne peber, 1 bladselleri, 2 ds. flåede tomater, 2 pk. Lipton løgsuppemix (eller vegetarisk bouillon).

Hak grøntsagerne meget fint. Kog det hele i 10 min. Grøntsagerne skal være helt dækket af vand. Lad det simre til grøntsagerne er møre. Bemærk: du må drikke al den vand, diætsodavand, the og usødet kaffe, du ønsker. Ingen salt på maden. Grøntsagerne må være rå eller kogt efter ønske. Hvis slankekuren skal virke, er det ikke tilladt at bytte om eller udskifte ovennævnte ting. Hemmeligheden ved diæten er, at den mad, der spises, kræver flere kalorier at forbrænde, end den indeholder. Syv-dags kuren kan bruges lige så tit, du har lyst og behov. Du behøver ikke være bange for at føle dig dårlig tilpas eller træt. Faktisk vil kuren rense dit system for urenheder og få dig til at føle dig godt tilpas. Ovennævnte slankekur virker med garanti, hvis den overholdes, du taber dig mellem 4 og 7 kg på 7 dage. Husk at drikke så meget du orker.