



# Grønkålssalat

Grønkål er en billig fødevarer som samtidig er super sund og ikke mindst fremme på denne tid af året. I denne salat er den rørt med en sennepsdressing, som gør den super lækker. Vi fik salaten nytårsaften og den komplementerede de fede flødekartofler rigtig godt. Dejlig frisk, sund og nem salat som tilbehør både i hverdagen, men bestemt også til gæstemad.

## Ingredienser 4 personer

- ca. 150 g grøn kål
- 2 æbler (pink lady) eller evt. pærer i stedet for
- 50 g nødder (Valnødder er brugt på salaten på billedet. Andre nødder kan også bruges. Man kan også købe en blanding af salte og søde nødder).
- 1 granatæble
- 1 rødløg
- 1,5 spsk. sennep (grov dijonsennep eller evt. en sødere sennep, hvis du ønsker en knap så syrlig dressing. Evt kan du købe sennep med honning).
- 2 spsk. raps/solsikke olie
- 1 spsk. lys balsamico eddike
- Salt og peber

## Fremgangsmåde

1. Skyl grønkålen godt og hak den i mindre stykker. Kom den derefter op i

en skål.

2. Rør sennep, olie og balsamico sammen. Smag til med salt og peber og hæld det over grønkålen og vend det rundt.
3. Hak rødløget fint og rør rundt i salaten.
4. Bank granatæblekernerne ud og rør rundt i salaten (gemt evt. lidt til at pynte med på toppen).
5. Skyl og skær æblet i små tern og rør rundt i salaten (gemt evt. lidt igen til at pynte med på toppen).
6. Drys til slut nødder over salaten og server.



## Indisk gryderet med kylling

Det er ingen hemmelighed at jeg elsker mad med en masse krydderier i. Det er dog ikke så tit at jeg kaster mig ud i det indiske køkken. Denne her ret kræver en del krydderier (som du måske ikke ligger inde med), til gengæld smager den så godt - at jeg lover du nok skal få brugt de mange krydderier ☐

### Ingredienser

- 5 fed hvidløg
- 3 løg
- Olie/smør til stegning
- 650 g kyllingebryst
- 2 spsk. spidskommen
- 1 spsk. stødt koriander

- 2 spsk. garam masala
- 1 tsk. stødt kanel
- 2 laurbærblade
- 8 kardemommekapsler (alternativt 1 tsk. stødt kardemomme)
- 2 store ds kokosmælk (dem på størrelse med dåsetomater)
- 1 lille ds. tomatpure (140 g)
- 1 dl vand
- 1 dl creme fraiche 18 %
- Salt og peber

evt. ris som tilbehør

## Fremgangsmåde

1. Først mases kardemommekapslerne i en morter, fjern dernæst 'kapslen' og behold kornene indeni. Mas kornene med morteren. Tilføj de øvrige krydderier: koriander, garam masala, kanel, spidskommen.
  2. Pil og hak løg og hvidløgene fint.
  3. Skær kyllingen ud i små tern.
  4. Find en høj pande og kom lidt fedstof i bunden (smør eller olie).
  5. Steg løg og hvidløg i et par minutter.
  6. Tilføj kyllingen og brun den af i et par minutter, blot til siderne lige får lidt farve.
  7. Kom krydderierne deri samt laurbærblade.
  8. Nu tilsættes kokosmælk, tomatpuré og vand.
  9. Kog væsken op og tilføj creme fraiche og smag til med salt og peber.
  10. Skru ned på svag varme og lad retten simre under låg i ca. 20 minutter.
  11. Serveres eks. med ris (det kan med fordel sættes over imens gryderetten simrer).
-



# Pulled chicken eks. til pita med salat og dressing

Jeg har tidligere lavet pulled pork med stor succes. Har i noget tid tænkt på at lave pulled chicken, som ikke tager så lang tid som pulled pork. Det skal dog stadig have 2,5 time i ovnen og stå i marinade inden, så det skal "sættes over" i god tid. Det gode er dog, at det passer sig selv.

Kødet bliver super mørt og lækkert, og pulled chicken kan bruges i salat, pita, burger, tortilla eller lign.

Jeg serverede med hjemmelavede pitabrød (opskrift findes på siden under brød) og blandet salat samt creme fraiche dressing.

## Ingredienser 4 personer

### Marinade

- 1 dl barbecue sovs (havde en jeg havde købt i supermarkedet, tænker du kan bruge de fleste versioner)
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 2 spsk. olivenolie (anden olie kan bruges)
- 2 spsk. brun farin
- 2 tsk. salt

### Øvrige

- 600 g kyllingebryster (3 stk.)

- Evt. pitabrød, blandet salat og creme fraiche dressing

## Fremgangsmåde

1. Kom kyllingebrysterne i en frysepose og hæld ingredienserne til marinaden deri. Lad det gerne stå og trække i ca. 1 time i køleskabet (eller gør det klar aftenen før og lad det marinere natten over).
2. Tænd ovnen på 125 grader.
3. Hæld kyllingebrysterne og alt marinaden i en stegesko (alternativt pakkes det hele ind sølvpapir og ligges i et ildfast fast).
4. Stil i midten af ovnen og lad det stå i 2,5 time.
5. Tag kødet ud og skil kødet fra hinanden med 2 gafler. Det vil hurtigt suge marinaden fra skålen (sølvpapiret) op.
6. Server evt. med pitabrød, blandet salat og dressing.



## Enebærgryde

Jeg er vild med enebærgryde og har fået det en del gange på min fødselsdag. Det er ikke en af de sunde retter, den består primært af fløde og kød. Måske er det derfor at det smager så lækkert ☐

## Ingredienser 4 personer

- ca. 800 g svinekød (jeg købte noget i tynde strimler)
- 1 løg
- 15 enebær
- 1/2 liter flødefraiche (alternativt 1/2 liter piskefløde og 2 spsk. creme fraiche 18 %)
- 1 håndfuld frisk timian
- Evt. jævner/maizena
- ca. 2-3 tsk sovsekulør
- 2 spsk. smør
- Salt og peber

Serveres med ris eller kartoffelmos. Jeg kogte også nogle aspargesbroccoli, så der var lidt grøntsager til. Man kunne også servere en salat.

## Fremgangsmåde

1. Pil og hak løget fint.
2. Knus enebær i en morter.
3. Hak den friske timian fint.
4. Kom 1 spsk. smør i en gryde. Steg kødet af 2-3 omgange, så det steger og ikke koger (kom det stegte kød op i en skål imens du steger resten). Når alt er stegt kommes det tilbage i gryden sammen med løgene og 1 spsk. smør mere.
5. Skru blusset ned på svag varme og tilsæt fløde, enebær, timian. Lad retten simre i 30 min. Smag til med salt og peber. Kom kulør i og du kan evt. jævne sovsen.

Server med ris eller kartoffelmos.



# Daimislagkage med rabarberis og bær

Jeg har tit lavet daimislagkage til fødselsdage og andre festlige lejligheder. Det er en ret simpel dessert (og endnu mere simpel, hvis du undlader rabarberisen på toppen). Den kan laves mange dage i forvejen og behøver kun få ingredienser.

## Ingredienser

### Nøddebund

- 3 pasteuriserede æggehvider
- 150 g sukker
- 150 g mandler

### Daimis

- 3 pasteuriserede æggeblommer
- 1 dl sukker
- 3 dl piskefløde
- 3 pakker dobbeltdaim

### Rabarberis

- Saft fra 1/2 citron
- 2 vanillestænger
- 400 g friske rabarber

- 1 dl sukker + 80 g sukker
- 1/4 dl vand
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 3/4 dl sødmælk
- 2 dl piskefløde

Evt. bær til pynt

## Fremgangsmåde

### Nøddebund

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Æggehvider og sukker piskes hvidt og luftigt (som en marengs)
3. Derefter hakkes mandlerne fint og blandes i marengsen.
4. Find en springform på omkring 24-27 cm. Kom bagepapir i og hæld nøddeblandingen i.
5. Bag nøddebunden i 35 min. på midterste rille.
6. Stil derefter til afkøling.

### Daimis

1. Æggeblommer og sukker piskes sammen.
2. Pisk fløden til flødeskum i en anden skål.
3. Vend forsigtigt flødeskummet i æggemassen med en dejskraber.
4. Hæk daim i mindre stykker og bland i ismassen.
5. Hæld ismassen over nøddebunden, når bunden er helt afkølet.
6. Stil islagkagen i fryseren.

### Rabarberis

1. Først skal du lave en rabarberkompot: find en gryde og kom saft fra 1/2 citron i, korn fra 1 vanillestang og selv stangen, 400 g friske rabarber skåret i mindre stykker, 1 dl sukker og 1/4 dl vand. Lad det småsimre i ca. 10 minutter, til rabarbereren er mør og kan blandes med væsken.
2. Tag rabarberkompotten af varmen og hæld i en skål til afkøling (stil evt i køleskabet)



3. Nu skal ismassen laves: Varm fløde, mælk og 1 vanillestang samt korn i en gryde og lad det blive varmt - det skal blive lige akkurat så varmt at det er ved at koge.
4. Tag en skål og hæld æggeblommer samt sukkeret i og pisk til en luftig lys æggemasse. Hæld den lune fløde/mælke blanding ned i æggemassen i en tynd stråle.
5. Hæld det hele tilbage i gryden og rør i det under svag varme. Det skal gerne begynde at tykne, men det må IKKE begynde at koge så vil æggeblommerne koagulere.
6. Når ismassen er tyknet afkøles den. Bland den afkølede rabarberkompot med ismassen og hæld over daimisen, som stilles tilbage i fryseren.
7. Tag islagkagen ud kort før servering og pynt evt. med bær.



## **Lakridskiksebund med mørk og hvid chokolademousse samt passionsfrugtgele**

Den her dessert kan laves timer/dagen før du skal have gæster. Den kombinerer dejlig syre og sødme med knas i bunden. Jeg lavede den til min fødselsdag og det var et kæmpe hit.

## Ingredienser 8 stk.

1 øko lime

75 g mørk chokolade

75 g hvid chokolade

3 spsk sukker

3 past. æggehvider

3,5 dl piskefløde

8 stk. passionsfrugter

15 g sukker

1 stk husblas

120 g havrekiks

50 g smeltet smør

1,5 tsk grov lakridspulver

## Fremgangsmåde

### Kiksebund

1. Blend kiksene i smuldr, bland det med det smeltede smør og lakrids. Mas dem i bunden af glasset i et jævnt lag

### Hvid og mørk chokolademousse

1. Pisk 3 spsk. sukker og æggehvider til marengs.
2. Pisk fløden til skum.
3. Hvid chokomousse: Tag en skål og kom små stykker hvid chokolade deri og smelt over vandbad. Bland 1,5 dl marengs og 1,5 dl flødeskum med den hvide chokolade og riv lime skal i. Put i glasset.
4. Mørk chokomousse: Smelt nu den mørke chokolade over vandbadet og bland i det sidste marengs. Vend til slut den resterende flødeskum i. Kom i glasset ovenpå den hvide chokomousse og stil på køl.

### Passionsfrugtgele

1. Tag frugten ud af passionsfrugterne og si frugten i en si og i en skål.

2. Kom saften fra 1 lime i passionsfrugtsaften der er siet fra.
3. Kom saften i en gryde med 15 g sukker op, til sukkeret er opløst.
4. Udblød husblas i koldt vand og vrid den fri for overskydende vand. Udblød i den opvarmede saft og hæld passionsfrugtmassen over i glasset.
5. Stil på køl i min. et par timer før servering, så geleen stivner.



## Kyllingebites med baconsvøb og persille

En lækker lille haps, som er nem at lave til tapas bordet. Det tager ca. 15 min. Du kan også bytte kylling ud med kammuslinger eller dadler.

### Ingredienser 20 stk.

- 260 g kyllinge inderfilet
- 1 pk. bacon i skiver
- evt. Frisk persille til drys
- 20 tandstikker

## Fremgangsmåde

1. Skær kyllingen i små stykker (ca.1 filet i 3 dele).
2. Del baconskiverne i 3 lige store dele.
3. Vikl baconen om kyllingestykkerne.
4. Stik en tandstik igennem.
5. Varm dem i en 180 grader varm ovn i 10 min.
6. Drys persille over før servering.



## Jordskokkesuppe med dildolie og salte nødder

Jeg er helt vild med jordskokkepure og jordskokkesuppe. Konsistensen bliver nemt dejligt cremet. Hvis du ønsker at tilføje lidt protein kan du evt. komme chorizo eller stegte kammuslinger i suppen.

### Ingredienser - 8 små eller 4 store portioner

- 6 små kartofler, skrællet og delt i store stykker
- 1 kg jordskokker, skrællet og delt i store stykker
- 2 liter vand
- 2 grøntsags bouillon terninger
- 1 løg

- 1 fed hvidløg
- 1/4 liter piskefløde
- Salt og peber

#### Dildolie

- 1/2 dl rapsolie
- 2 "spsk." frisk dild
- Lidt frisk dild til pynt

#### Tilbehør

- 50 g salte nødder, hk. groft

## Fremgangsmåde

1. Find en gryde og kom vand og bouillonterningen deri. Tilsæt jordskokker, kartofler, løg, hvidløg og få det op og koge.
2. Kog indtil grøntsagerne er møre (stik eks. en gaffel deri og se når den slipper igen).
3. Tag en suppeske og fjern ca. 1 liter af væsken fra gryden. Tag gryden af varmen og blend massen sammen med en stavblender. Tilsæt fløden og smag til med salt og peber.

#### Dildolie

1. Tag 1/2 dl rapsolie og bland med dilden. Tag et viskestykke over en skål og sigt dildolien igennem. Kom i en lille beholder med hældetud, til suppen skal serveres.

#### Servering

1. Hæld suppen op i en skål. Dryp små "olieøer på" og tag en tandstik og lav en cirkel rundt (så dannes der små hjerter). Top med frisk dild og hakkede

salte nødder (jeg brugte mandler).

---



# Bruschetta med pære, gorgonzola og honningnødder

Jeg er vild med gorgonzola og især når det bliver kombineret med honningmarinerede nødder. Kan bruges som forret, appetizer eller som tilbehør på tapasbordet.

## Ingredienser - 4 stk.

- 4 skiver baguettes
- 50 g gorgonzola (kan variere i hvor stærke de er, er du ikke så vild med den stærke smag så køb en der hedder 'dolce')
- 1 pære i tynder skiver
- 8 hasselnødder
- ca. 2 tsk. flydende honning

## Fremgangsmåde

1. Smør brødsiverne med gorgonzolaen. Kom derefter de tynde pæreskiver på. Kom 2 hasselnødder på hver skive og kom en tynd stribe

honning /ca.1/2 tsk pr skive over nødderne til slut.