



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 æggehvinder 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.



Desserttærte

De små tærter er super søde og både fyld og bær kan varieres. Jeg serverede både alm lys mørdej og kakaomørdej med is og bær i. Tilberedningstid ca. 45 min.

Ingredienser 6 stk.

- 50 g koldt smør
- 100 g mel
- 30 g flormelis
- 1 æggeblomme
- evt. 1/2 spsk. kakaopulver i halvdelen af dejen
- 6 små tærte aluforme
- Sprayolie til formene
- Tilbehør kan være: forskellige bær, frisk mynte og 6 kugler is

Fremgangsmåde

1. Bland mel, flormelis og det kolde smør sammen med en kniv.
 2. Hak smørret i små stykker, så det ligner revet ost.
 3. Kom til slut æggeblommen deri og ælt kort med hænderne og form en kugle. (Del evt. i 2 og kom kakao i den ene dej).
 4. Kom film over dejen og stil på køl i 30 min.
 5. Del dejen i 6 kugler, rul ud og kom i smurte aluforme.
 6. Kom tærterne i forvarmet ovn v. 180 grader i ca. 12 min.
 7. Afkøl på en rist. Servér med is, bær og mynte.
-



Hjemmelavet mayonnaise

Her er opskriften på en hel plain mayonnaise. Du kan nemt variere den med eks. chili eller hvidløg.

Ingredients

- 2 past. æggeblommer
- 1/2 tsk. peber
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. æbleeddike
- 2 dl smagsneutral olie (eks. solsikkeolie)

evt. 1 tsk chilisovs eller 1 presset fed hvidløg.

Fremgangsmåde

1. Tag en skål og pisk æggeblommer, peber, salt, sennep og æbleeddike sammen. Hæld langsomt olien deri i en tynd stråle og pisk hele tiden. Det vi langsomt begynde at tykne og ligne mayonnaise.
2. Hvis du ønsker at give det smag af chili så tilsæt 1 tsk chilisovs. Hvis du ønsker hvidløgs mayo (aioli) så kom 1 fed presset hvidløg deri.



Brødsticks med parmaskinke og cheddar

De her brødsticks er super lækre at servere til eks. en grøntsagssuppe.

Ingredienser 20 stk.

- 50 g gær
- 2 tsk salt
- ½ liter vand
- 1 tsk sukker
- 2 æg (1 i dejen og 1 til pensling)
- 700 g mel
- 5 skiver parmaskinke
- 80 g revet cheddar (gerne orange, giver lidt mere gyldent look)

Fremgangsmåde

1. Kom vandet i en skål og udblød gæren deri.
2. Tilsæt derefter salt og sukker deri.
3. Pisk 1 æg i derefter.
4. Tilføj 700 g mel.
5. Ælt dejen godt igennem.

6. Stil til at hæve under et viskestykke i 30 min.
 7. Drys lidt mel på bordet og rul dejen til en pølse og brug en kagerulle til at gøre dejen flad a ala en pizza (bare som rektangel).
 8. Pisk ægget sammen i en kop og pensl dejen med ægget.
 9. Drys derefter osten på.
 10. Fordel parmaskinken på dejen.
 11. Skær strimler, så der bliver 20 stk. i alt. Drej hver strimmel lidt rundt om sig selv og dyp evt. med mere æg og drys med ost.
 12. Kom dem på en bageplade med bagepapir og lad hæve imens ovnen bliver varm.
 13. Tænd ovnen på 180 grader.
 14. Når ovnen er nået de 180 grader, så bag brødene i ca. 20 min til de er gyldne og sprøde.
 15. Server til pesto på tapasbordet, jordskokkesuppe eller lign.
-



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.



Kold steg med bearnaise creme

Hvis du har en rest kold steg, så kan den være lækker at servere kold med denne bearnaise creme. Tager ca. 1 time og 15 min at tilberede. Medmindre du har en steg rest, så tager det kun ca. 10 min.

Ingredienser- ca.25-30 skiver steg

- 1 kg okseculotte/kalveculotte

- Salt og peber
- 2-3 stk. hvidløgsfed i små stykker

Bearnaise creme

- 2 dl creme fraiche 18%
- 1 spsk. ravigottesauce
- 2 tsk tørret estragon
- Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Fjern evt. sener og store stykker fedt på stegen (fedt på toppen skal blive). Rids i fedten ovenpå, så det ligner små tern.
2. Skær hvidløgsfedene i 3-4 små stykker og put dem ned i fedtrillerne. Drys godt med salt og peber.
3. Lig stegen i et ovnfast fad, men en smule vand i (bunden skal bare lige være dækket).
4. Bag stegen ved 180 grader i ca. 50 min. Brug stegetermometer og tag den ud når stegen er 60 grader i midten.
Lad stegen hvile (så saften ikke løber ud).
5. Server lun eller kold med cremen til.

Bearnaise creme

1. Find en skål og bland creme fraiche, ravigottesauce og tørret estragon sammen.
 2. Smag til med salt og peber.
-



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.



Bruschetta med hvidløg, tomat og mozzarella

En dejlig lille appetizer eller god til tapasbordet. De er super nemme og hurtige at lave.

Ingredienser - 4 stk.

- 1 spsk. olie
- 1/2 fed hvidløg
- 1 mozzarella
- 4 cherrytomater
- 4 skiver baguettes
- evt. frisk basilikum

Fremgangsmåde

1. Bland olien i en skål og tilsæt presset hvidløg. Smør de 4 skiver brød med hvidløgsolien.
2. Skær mozzarellaen i 4 skiver og lig dem herpå.
3. Varm i ovn v. 200 grader i 5 min.
4. Pynt med 4 cherrytomater i tern og basilikum.



Sprøde tortillachips med rejesalat

De her friturestegte tortillachips er enormt nemme at lave og er super lækre. Sprøde, salte og med lækker rejesalat eller lign på toppen, er det en sikker vinder som appetizer, forret eller på tapasbordet.

Ingredienser 12 stk.

- 300 g rejesalat (gerne fra fiskehandleren)
- 3 stk Santa Maria tortilla brød, medium size
- 1 liter solsikkeolie
- Lidt salt
- Frisk dild

Fremgangsmåde

1. Skær/klip tortillaen brødene ud i kvarte (4 små trekanter pr. tortilla). Så du har 12 stk. i alt.
2. Varm olien op i en lille gryde, og til den begynder at syde.
3. Når olien er varm, kommes 1-2 små tortilla stykker i gryden og tages op med hushi, når de er blevet gyldne.
4. Ligges på tallerken med køkkenrulle.
5. Drys lidt salt på, inden olien er tørret ind.
6. Server de sprøde tortilla med rejesalat og frisk dild på toppen.