



Grillede grønne asparges med UrteFladbrød og Grill mayo



Tid i alt: 50 min. Arbejdstid: 40 min. Holdbarhed:
3 dage. Antal: 6 pers.

3 bundter grønne asparges

150 g rygeost

¾ dl piskefløde 38%

1½ spsk. friskpresset citronsaft

3 tsk peberrod/Sankede urter

salt og hvid peber

375 g røget laks/Kalkunbacon

1½ dl kørvel/Sankede urter

1½ dl brøndkarse/ankede urter

citron og smørstegt rugbrød/Urte Fladbrød





SÅDAN GØR DU

Knæk bunden af dine asparges, og grill dem et par minutter på hver side.
(Kan ryges i et par min. Først.)

Rør en dressing af rygeost, piskefløde, citronsaft og peberrod, og smag til med salt og hvid peber. / Lav Grill mayo (Se opskrift)

Læg asparges på tallerkenen, lidt laks/Kalkun, rygeost, pynt med mayo/Marinade. Og kom urter på toppen.

*Smør groft kernerugbrød med et tyndt lag smør på begge sider, og steg det 2 min. pr. side i en tør pande ved middel varme.

*Bag et fladbrød med sankede urter og kom mayo eller marinade på før serveringen, drys evt. med flagesalt.

Velbekomme.

Serveres med en lækker sanket salat og et friskbagt urtebrød.

Riv evt. en tørrost, parmesan eller "Vesterhavsost" over dem og server.

Velbekomme





Kyllingebryst med urte marinade



Tid i alt: 50 min. Arbejdstid: 40 min. Holdbarhed:
3 dage. Antal: 2-3 pers.

1 kyllingebryst på cirka 225 gram

1 spsk. tomatketchup

3 spsk. pilsner øl

1 teskefuld sennep/Strandsennep

En halv tsk. fint salt

2 tsk. paprika

1 presset hvidløgsfed/ramsløg

3 spsk. olivenolie

1 knivspids chilipulver/Græsk oregano

1 tsk. tørret rosmarin/timian/urter

Friskkværnet sort peber

Dagens sankede urter





Fremgangsmåde

- 1) Hak urterne fint.
- 2) Kom det i en skål
- 3) Rør det hele godt sammen.
- 4) Tilsæt kylling/kød
- 5) Sæt skålen til side (køligt).
- 6) træktid gerne et par timer.
- 7) Alternativt kan du prikke kyllingestykkerne med en gaffel og marinere dem.
- 8) Steg kyllingen ved middelvarme i ca. 5 min. Pas på det ikke bliver tørt.

Tjek kerne temp. med termometer.

Lad det trække 5-10 min under låg, skær ud og så velbekomme.



**Serveres med sanket
sommersalat og urtebrød.**





Rabarber Trifli

Tid i alt: 60 min. Arbejdstid: 45 min.
Holdbarhed: 0 dage. Antal: 10 pers.



1,25 vaniljestang, kornene herfra

250 g sukker

1250 g rabarber, i tern

2,50 spsk vand

Crumble

250 g havregryn, finvalset

125 g mandler, smuttede og finthakkede

125 g sukker

125 g smør

Vaniljecreme

5 æggeblomme

1,25 vaniljestang

75 g sukker

3,75 dl piskefløde





Rabarberkompot

Ris vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og fordel dem i sukkeret. Kom rabarbertern, sukker og vanilje samt vaniljestangen i en gryde med vand og kog det op.

Rør det godt igennem og lad det simre svagt i 10 minutter. Lad det køle helt af.

Crumble

Kom havregryn og mandler på en pande og rist det ved middelvarme under omrøring, til det dufter, men uden at det tager farve. Tilsæt smør og sukker og rør det godt sammen i ca. 5 minutter ved middelvarme, til smør og sukker er smeltet, og det er sprødt og let gyldent.

Lad det køle helt af på et stykke bagepapir.

Vaniljeråcreme

Pisk æggeblommer, vanilje og sukker sammen til en tyk og luftig æggesnaps. Pisk derefter fløden til et luftigt skum og vend flødeskummen sammen med æggesnapsen til en lækker vaniljeråcreme.

Saml rabarbertriflien

Anret i glas skiftevis med rabarber, sprød havregrynscrumble og vaniljeråcreme. Server straks.

