

## Bagt torsk med urter – alioli

400 gr. torskefilet

1 stk. sk.løg

1 stk. timian

1 stk. laurbærblad

300 gr. kartofler

3 fed hvidløg

½ dl. Olivenolie

Salt – peber

2 stk. forårsløg

1 spsk. dijonsennep

Hakket purløg

Estragon

Skiver af risten flutes

3 stk. æggeblommer

1 spsk. hvidvinseddike

1 -1½ dl. Majsolie

2-3 fed hvidløg

salt – peber

### Torsk:

Kom vand, timian, hakket løg, laurbærblad og salt i en gryde – lad det koge op.

Tag det af varmen – kom torskefilet i.

Lad fisken trække indtil kødet er hvidt.

Tag fisken op og pluk den i stykker.

Skræl kartoflerne – koges.

Hæld vandet fra – moses.

Pisk hvidløg og olie i.

Rens og snit forårsløg fint – vendes i kartoflerne.

Smages til med sennep, salt og peber.

Vend torsk og hakket krydderurter i.

Fordel torskemassen på ristet flutes.

Sættes i ovnen ved 200 o i ca. 5 min. inden serveringen.

Pisk æggeblommer, vineddike og salt til det er tyk.

Pisk olien i lidt ad gangen til det bliver en tyk masse.

Smages til med hvidløg, salt og peber.

## Krabbetærte – passionsfrugtcreme

1 stk. sk.løg  
2 fed hvidløg  
½ dl. Hvidvin  
Olie  
200 gr. krabbekød  
2 stk. æg  
1 dl. Piskefløde  
50 gr. parmesanost  
Salt – peber – muskatnød  
Persille  
Usødet mørdej

1½ dl. Creme fraiche  
3 stk. passionsfrugt  
salt – peber  
revet peberrod  
½ stk. lime – saft

Hak løg og hvidløg meget fint.  
Sauteres af i olie uden at brune.  
Tilsæt hvidvin – lad det simre til vinen er fordampet – sættes til afkøling.

Pisk æg og fløde sammen.  
Pres væden fra krabbekødet – blandes i æggemassen.  
Kom løg, hakket persille og ost i.  
Smag til med salt, peber og revet muskatnød.

Rul dejen ud.  
Beklæd smurte portionsforme med dejen.  
Fordel massen i formene.  
Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 20-25 min.

### **Dressing:**

Skær passionsfrugterne igennem.  
Tag kødet ud.  
Røres med creme fraiche.  
Smages til med salt, peber, peberrod og lime.

## Skinkefarseret figner m/salat

1 stk. figen pr. person

### Fyld:

1 stk. hakket parmaskinke pr. person

1 skiver brød u/skorpe

1 stk. citron-skal

1 dl. Hakket bredbladet persille

1 dl. Hakket kørvel – timian

Salt – peber

1 stk. rød peberfrugt

1 stk. gul peberfrugt

2 stk. tomat

2-3 fed hvidløg

2 spsk. balsamico

½ dl. Olivenolie

6 stk. ansjosfilet

6 stk. kapersblomst

¼ bdt. Basilikum

Blend ingredienserne til fyldet.

Fyldet skal være grovhakket.

Snit figerne så det bliver en blomst.

Kom fyldet i figerne.

Sættes i ovnen ved 180 o i ca. 6-8 min.

### Salat:

Skær peberfrugterne i kvarte – sættes i ovnen ved 200 o til skindet bobler.

Fjern skindet.

Blancher tomaterne.

Fjern skindet og kernerne.

Skær tomaterne i mindre stykker.

Pisk olivenolie, balsamico og hvidløg sammen.

Skær kapersblomsterne igennem – gemmes.

Vend ingredienserne sammen til salaten.

Kom dressing over.

Salaten pyntes med kapersblomst, ansjosfilet og basilikumblade.