

Tapastallerken

Røget dyrekølle m/pimentmos

2-3 skiver dyrekølle pr. person

3 stk. piment

2 stk. skalotteløg

100 gr. sukker

1 dl. Cherryvineddike

1 stk. citron – skal

1 spsk. timianblade

Bag piment ved 250 o til de er ”småsorte”.

Kom dem i en pose i ca. 10 min.

Fjern skindet, del dem og fjern kerner.

Gem saften.

Pil løg – hakkes fint

Hak pimentkødet.

Sukker smeltes til karamel – tilsæt eddike.

Koges ned til lagen er sød – sur.

Tilsæt piment, løg og timianblade.

Lad det simre til det har en passende konsistens.

Kom citronskal ved og smag til med salt, peber og sukker.

Laks m/æble-mangosalat

75 gr. laks pr. person

2 spsk. creme fraiche 38%

2 spsk. krydderurter

Salt – peber

Revet peberrod

1 stk. mango

2 små æbler

2 spsk. hvid balsamico

3 spsk. trøffelolie

salt – peber

Skær en tynd skive laks pr. person.

Kanter og andre ureelle stykker hakkes fint.

Vendes med creme fraiche og krydderurter.

Smages til med salt, peber og revet peberrod.

Pak massen ind i den store skive laks.

Rulles så det bliver runde kugler.

Sættes i ovnen ved 150 o i ca. 5-6 min.

Tages ud.

Skær æblekød og mangokød i små tern.

Vendes i balsamico og trøffelolie.

Smages til med salt og peber.

Rejesalat m/ rygeostcreme

150 gr. rejer

100 gr. rygeost

1/4 dl. Creme fraiche 18%

½ spsk. dijonsennep

2 stk. forårsløg

Salt – peber

6 stk. wontondej

olie

Rør rygeost og creme fraiche sammen.

Smag til med salt, peber og sennep.

Snit forårsløg fint.

Vendes i cremen.

Pres væden fra rejerne.

Vendes i cremen.

Dejen skæres over, så der bliver en trekant.

Pensel med olie.

Bages i ovnen ved 200 o i 5-6 min.