

Stenbider rogn m/ rygeost, marineret agurk

50 gr rensset stenbider rogn

salt peber oliven olie

citronsaft

1 stk rødløg

1 stk agurk

salt peber

3/4 dl citron olie

1 -2 spk hvid balsamico

6-8 radiser

1 bakke karse

Creme

100 gr rygeost

1 dl piskefløde

salt peber

Malt

100 gr mel

50 gr malt

1 dl øl

salt

olie til fritering

Rogn:

Rødløg pilles og hakkes meget meget fint, rødløg og stenbider rogn vendes sammen, smages til med lidt citronsaft, olivenolie, salt og peber, sættes på køl til det skal bruges.

Agurk:

Skræl agurken den skæres ud i tynde skiver, lægges på en tallerken krydres med salt og peber. Pisk citron olie sammen med hvid balsamico, pensel agurkeskiverne med det lad det trække.

Radiserne renses skylles skæres i tynde skiver og lægges i koldt vand.

Creme:

Pisk fløden let, vend rygeost i fløden smag til med salt og peber, kommes i en sprøjte pose

Malt:

Mel, malt, øl og salt blendes sammen til en fast masse. Massen rulles helt tynd ud, helst på en pasta maskine, skæres ud i tynde strimler.

De friteres i olie, få stykker ad gangen i 4-5 sekunder.