

Sprøde kammuslinger med tomat og fennikel salat

1 stk kammusling pr person
salt og peber
1 æg sammenpisket
mel og pankorasp
olie

1/2 stk fennikel
2 stk tomater
2 spk lyse rosiner

Dressing
2 spk dijonsennep
1 spk balsamico eddike
4 spk olivenolie
salt, peber og sukker

Kammuslinger krydderes med salt og peber lad dem trække på køl 1/2 time, tages ud tørres i køkkenrulle. Vend kammuslingerne først i mel, æg og rasp, stilles på køl ved servering ristes af i olie.

Salat. Snit fennikel papirtyndt, del tomaterne tag indmaden ud skæres i fine strimler, læg rosinerne i blød i vand.

Dressing. Pisk alle ingredienserne sammen, ved servering vendes fennikel, tomat og rosinerne i dressingen.

Tatar af røget ørred på sprød salat.

2 stk røget ørred
2 stk forårsløg
4 stk radiser
1/2 bk ærteskud
salt og peber
1 stk hjertesalat

Dressing
1 fed hvidløg
1 spk revet ingefær
1 1/2 spk brun farin
2 stk lime saften
2 spk fiskesauce

Rens ørred og pluk kødet, rens skyl forårsløg og radiser og snit det fint, pluk og skyl ærteskud. Vend ørred og grønsager forsigtigt sammen krydderes med salt og peber.

Dressing. Knus hvidløg, sukker og ingefær sammen tilsæt lime og fiskesauce vendes i tataren.

Pil blade af hjertesalat lægges i koldt vand.

Rejer i skinke m/ pebersalsa

2 stk rejer pr person

4 stk røget skinke

olie til stegning

træpinde

Salsa

2 stk rødløg

3 stk snack peberfrugt

Olie, salt og peber

2 fed hvidløg

4 spk olivenolie

2 spk cheryeddike

1 spk honning

hakket persille

Pil rejerne fjern tarmen, skær skinken i 3 strimler og svøb hver reje ind i skinken, i og det ristes af i olie.

Peberfrugt. Skær peberfrugterne igennem, ristet hårdt af i olie på en pande, afkøles og skæres i fine tern.

Salsa. Pil rødløg hakkes fint, pil hvidløg skæres i fine skiver.

Varm olie op i en gryde kom hvidløg i sautes af til de er lysebrune tages op og stil dem til side.

Tilsæt eddike, honning, salt og peber og pisk det over svag varme indtil det har samlet sig.

Hæld det over i en skål og rør hvidløg, løg, peberfrugt og hakket persille i.