

Venindedefrokost

Invitér veninderne på en dejlig let frokost. Skal mændene med, så steg et stykke kød og brug retterne som forret og tilbehør.

BRUSCHETTA MED REJER OG CITRONMAYONNAISE

Det tager højst 10 minutter selv at lave mayonnaisen – og det gør hele forskellen. Der bliver mayonnaise i overskud, som du kan opbevare i en boks eller glas i køleskabet i 5-7 dage, og bruge til madder med æg og rejer eller nye kartofler.

6 personer
Arbejdstid: 20 min.

1 flute
1 fed hvidløg
300 g pillede rejer (gerne fjordrejer)
frisk dild

Citronmayonnaise:
1 frisk eller pasteuriseret æggeblomme
1 tsk. dijonsennep
¼ tsk. havsalt
1 citron (Øko)
2 dl majs- eller solsikkeolie
1 spsk. koldt vand
friskkværnet peber

1. Citronmayonnaise:

Pisk æggeblommen godt sammen med sennep, salt og 1 spsk. citrønsaft. Pisk nu langsomt olien i æggeblommen lidt ad gangen i en tynd stråle. Fortsæt til al olien er tilsat, og pisk til sidst lidt vand i. Smag til med fintrevet citronskal, salt og peber.

2. Skær fluten i skiver lidt på skrå, og rist dem det på en brødrister eller under grillen i ovnen. Gnid dem med et overskåret fed hvidløg.

3. Vend ca. halvde-

len af rejerne sammen med ca. halvdelen af mayonnaisen, og anret på brødet. Top op med resten af rejerne og pynt med frisk dild.

ASPARGES MED ÆGGE/ KRYDDERURTE-VINAIGRETTE

Du kan også bruge hvide asparges – husk at de skal skrælles forsigtigt fra lige under hovederne og ned til enderne.

6 personer
Arbejdstid: 20 min.
Kogetid: 14 min.

500 g grønne asparges
4 dl kogende vand
1 spsk. olivenolie
1 tsk. salt

Vinaigrette:

3 æg
1 spsk. dijonsennep
1½ spsk. vineddike
salt og peber
½ dl jomfruolivenolie
3 spsk. hakket persille
3 spsk. fintsnittet purløg

Tilbehør:

evt. brød

1. Skyl de grønne asparges, og knæk de nederste træede ender knækkes af.

2. Vinaigrette: Kog æggene i 10 min., og køl dem af i koldt vand. Pisk sennep sammen med vineddike og lidt salt og peber, og pisk olivenolien i lidt ad gangen. Tilsæt hakket hårdkogt æg og hakkede krydderurter.

3. Læg de klargjorte asparges i en sautépanne. Hæld kogende vand ved, tilsæt olivenolie og salt, og damp dem under låg i 3-4 min. Tag dem



Spinattærter med hytteost

Bruschetta med rejer og citronmayonnaise

op med en hulske, dryp dem af på køkkenrulle, og læg dem på et fad.

4. Hæld vinaigretten over aspargesene, og servér straks – evt. med brød til.

SPINATÆRTE BAGT MED HYTTEOST

Du kan også bruge opskriften til én stor tærte (24 cm). Lav da dobbeltportion af hytteostefyldet, og beregn ca. et kvarter mere i bagetid.

6 personer
Arbejdstid: 1 time
Bagetid: 40 min.

Tærtedej:
250 g hvedemel (gerne kagemel)
50 g friskrevet parmesanost
½ tsk. salt
100 g koldt smør + 10 g (til formene)
4-5 spsk. iskoldt vand
Spinatfyld:
1 løg
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie

300 g frisk spinat
salt og peber
Hytteostefyld:
2 æg
100 g hytteost
½ dl piskefløde

1. Tærtedej: Bland mel, revet parmesanost og salt sammen, og hak det kolde smør i – brug evt. en foodprocessor. Tilsæt iskoldt vand, og saml hurtigt dejen – den skal ikke æltes. Form dejen til en plade, pak den ind i film, og sæt den i køleskabet i 30 min.

2. Spinatfyld: Pil løg og hvidløg, og hak dem fint. Steg løgene blanke i en dyb pande med olivenolie, og tilsæt hvidløg og spinat. Læg låg på, og damp til spinaten akkurat falder sammen (3-5 min.). Krydr med salt og peber, og afkøl.

3. Hytteostefyld: Blend æg, hytteost og fløde sammen, og krydr med salt og peber.

4. Rul tærtedejen ud på et meldrysset bord, udstik

den i cirkler, og læg dem i 6 smurte portionstærteforme. Prik dejen med en gaffel, læg et stykke stanniol på hver bund, og tryk dem godt ind i kanten, så dejen ikke skrider under bagningen. Forbag tærtebundene ved 180 grader i ca. 15 min. Fjern stanniolen, og bag bundene i 5 min. mere, til de er let gyldne.

5. Læg spinatfyldet i de forbagte tærtebundene, og hæld hytteostfyldet over. Sæt tærterne tilbage i ovnen i ca. 20 min. til de er gennembagte.

6. Servér tærterne varme eller lunkne – evt. med en frisk salat til.

SMÅ HASSELBACKKARTOFLER MED BACON OG OST

6 personer
Arbejdstid: 25 min.
Bagetid: 35 min.

12-18 små eller mellemstore kartofler
25 g smeltet smør
8-10 skiver bacon

Små hasselbackkartofler med bacon og ost



AF Sandra Leigh Draznin
sandra@hjemmet.dk
Foto: Martin Dyrlov

50 g fast ost
100 g flødeost naturel
3 spsk. hakket persille
1 spsk. hakket timian
salt og peber

1. Skrub kartoflerne rene. Læg en kartoffel i en træske, og skær den i tynde skiver ned til skeens kant. Gentag med alle kartoflerne, og læg dem i en brødepande med bagepapir. Pensl dem med smeltet smør, og sæt dem i ovnen ved 200 grader i 25-30 min., til de er møre.

2. Steg baconskiverne

gyldne på en tør pande, dryp dem af på et stykke køkkenrulle, og knæk dem i mindre stykker.

3. Riv osten groft, og bland den med flødeost, krydderurter, salt og peber. Fordél det over kartoflerne, og bag dem i ca. 5 min. mere – til osten er smeltet.

4. Drys med bacon og evt. lidt krydderurter, og servér straks.

TIP
Skær overskydende, udrullet tærtedej fra spinatærterne i stænger. Pensl med lidt æg eller mælk, og drys med sesamfrø. Bag stængerne til sprøde "ostestænger", og nyd dem som snack



Asparges med ægge/krydderurtevinagrette

