

Tapas

w e a r e o n e

Laksekanapeer i agurk

Ingredienser:

- 100 g. røget laks eller ørred
- 100 g. Philadelphia Classic
- 1 spsk. creme fraiche 18 %
- 1 spsk. fint hakket løg
- 2 tsk. dild
- Lidt citronsaft
- 1 agurk
- Brøndkarse



Sådan gør du:

Rør ost og creme fraiche med dild, løg og lidt citronsaft. Skær laksen fint i små stykker, og kom den i. Kom cremen i en frysepose.

Skyl agurken, og skær lange tynde strimler med en kartoffelskræller. Sno agurkestrimlerne om to fingre, så de danner en skål (uden bund). Sæt dem på et fad.

Klip hul i fryseposen med fyldet, og sprøjt det i agurkeskålene. Pynt med brøndkarse. Serveres kolde.

Varmrøget laks på æggebund

Ingredienser:

- 6 laksestykker
- Citron
- Salt og peber

Æggebund:

- 8 æg
- 2 dl piskefløde
- Salt og peber

Pynt:

- Spinat
- Grøn pesto

Sådan gør du:

Gnid laksestykker med citron, salt og peber. Tænd rygeovnen, så det er godt i gang i røgen. Der kan bruges høvlspåner fra gamle whiskyfade. Læg laksestykkerne i rygeovnen, og giv dem 20-25 minutter på lige omkring 90-100 grader.

Pisk æg, fløde, salt og peber sammen. Æggemassen hældes i runde silikoneforme og bages ved 170 grader i 20- 30 minutter, vendes forsigtigt ud når de er kølet af og sættes på et fad.

Pynt med hakket spinat (eller salat), varmrøget laks og pesto.



Røget laks med peberrodscreme

Ingredienser:

- 1 dl skyr eller kvark naturel
- 1 spsk. mayonnaise, fedtreduceret
- 3 spsk. revet peberrod
- Salt og peber
- 100 g røget laks i skiver
- 4 skiver fuldkornsrugbrød
- 1 bundt dild

Sådan gør du:

Rør skyr med mayonnaise og friskrevet peberrod. Smag cremen til med salt og peber.

Skær laksen i 8 eller 16 stykker, og rul den sammen. Rist rugbrød på begge sider, og skær i halve eller kvarte. Top brødet med peberrodscreme, og anret laksen ovenpå. Pynt med dild, og krydr med salt og peber.



Bruschetta med tomat

Ingredienser:

- 6-8 skiver lækkert brød (surdejsbrød eller grydebrød)
- 1 spsk. olivenolie
- 1 fed hvidløg
- 10 tomater, solmodne og skåret i små tern
- **Marinade til tomater:**
- 1 knivspids honning
- 1 spsk. olivenolie
- 1 fed hvidløg, knust
- Frisk basilikum, 10 blade, helt fint strimlet
- ½ tsk. flagesalt
- Sort peber, friskkværnet



Sådan gør du:

Rør marinaden sammen, og vend tomaterne deri. Lad dem stå i skålen, mens brødene ristes.

Rist brødskiverne på brødrister eller i ovnen, og gnid det ristede brød med et fed hvidløg, hvorefter det pensles med en smule olivenolie.

Hæld overskydende marinade og saft fra tomaterne, og top de ristede brød med tomater, og drys med fintstrimlet basilikum.

w e a r e o n e

Butterdej med asparges, parmaskinke og blå ost

Ingredienser:

- 1 bundt asparges
- 1 spsk. olivenolie
- 2 plader frossen fuldkornsbutterdej optøet
- 12 skiver parmaskinke
- 80 g blå ost
- 1 pisket æg

Sådan gør du:

Forvarm ovnen ved 200 grader. Kom bagepapir på en plade. Rul butterdejen ud, og skær dem i 6 firkanter.

Vend asparges i olivenolie, og krydr med salt og peber.

Læg en skive parmaskinke på firkanten, følg op med 3-4 stilke asparges (afhængig af størrelse) og 1-2 spsk. blå ost. Løft to modsatte hjørner af butterdejsfirkanterne, og vikl dem rundt over aspargesene, og tryk for at lukke dem. Pensl butterdej med æg, og drys med salt og peber.

Bag til butterdejen er gylden og hævet, cirka 12-15 minutter. Server straks.



Pinchos Morunos

Ingredienser:

- 750 g nakkefilet
- 1 tsk. hel spidskommen
- 1 tsk. fennikelfrø
- 1 spsk. paprika
- 2 tsk. hvidløgpulver
- 1 knust laurbærblad
- Salt
- ½ dl rapsolie
- 10 spyd



Sådan gør du:

Skær nakkefileten i 5 tykke skiver, og halver skiverne på den lange led.

Rør krydderierne sammen med olie, tilsæt salt, og vend kødet i marinaden. Trækker i marinaden i ca. 24 timer.

Forvarm ovnen på 200 grader.

Sæt kødet på spyd, og steg dem i ca. 8 minutter på hver siden ved 180 grader.

w e a r e o n e

Ovnbagte små kartofler, grøntsager og majs

Ingredienser:

- 500 g små kartofler
- 1 grøn peberfrugt
- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- ½ blomkål
- 1 majskekolbe
- 4 spsk. olivenolie
- ½- 1 tsk. chiliflager
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. groft salt
- Friskkværnet peber
- 2 forårsløg
- 1 dl frisk dild



Sådan gør du:

Skyl kartoflerne, og del dem i halve. Rens peberfrugterne, og skær dem i strimler. Skyl blomkålen, og del i små buketter. Fordel kartofler og grøntsager på en bageplade i et lag. Fordel olivenolie, chiliflager, spidskommen, salt og peber ud over, og bland det hele godt sammen.

Læg majskekolben i siden af bagepladen- bladene skal blive på. Kom bagepladen i ovnen, og bag ved 180 grader i ca. 30 minutter til kartoflerne er møre.

Tag bagepladen ud. Tag bladene af majskekolben, og rens den for hår. Skær majskekerne af kolben, og fordel dem over de øvrige grøntsager.

Snit forårsløgene fint, og hak dild groft. Fordel forårsløg og dild på toppen af de bagte kartofler og grøntsager. Drys evt. med groft salt, og dryp med 1 spsk. olivenolie inden servering.

w e a r e o n e

Gullasch i spiselige skåle

Ingredienser:

- 4 løg
- 100 g mørk champignon
- 1 rød peberfrugt
- 2 fed hvidløg
- 2-3 spsk. olie
- 500 g oksekød (bov, yderlår, inderlår eller mager tykkam)
- Salt og peber
- 1 stor spsk. mild paprika
- ½ tsk. rosenpaprika
- 2/3 tsk. knust kommen
- 1 laurbærblad
- 3 spsk. tomatpure
- 1 dåse hakkede, flåede tomater
- 8 dl. grøntsagsboullion eller oksebouillon
- 1 lille tsk. Sukker



Spiselige skåle af rugbrød:

- 200 g rester rugbrød
- 1 æg
- 2 spsk. olivenolie

Sådan gør du:

Gør grøntsager i stand. Skær løgene i tynde både og svampe i terninger eller skiver. Hak peberfrugt og hvidløg meget fint. Sauter alle grøntsagerne i halvdelen af fedtstoffet i en stegegyrde. Tag grøntsagerne op, og kom resten af fedtstoffet i gryden. Lad fedtstoffet blive godt varmt og brunt og steg kødet grundigt af to omgange. Tilsæt grøntsagerne, de to slags paprika, kommen, laurbærblad, tomatpure, tomater, vand samt salt, peber og sukker. Lad gullaschen simre i en times tid til kødet er mørt.

Bryd brødet i mindre stykker. Findel brødet i en foodprocessor. Tilsæt æg og 1 spsk. Olivenolie, og blend til en ensartet dej. Smør muffinsforme (i metal) med lidt olie. Kom lidt vand på hænderne, og tryk dejen tyndt ud i formene. Bag dem ved 175 grader i 20- 25 minutter. Tag dem forsigtigt ud af formene, og bag dem endnu 4- 5 minutter. Lad dem køle af.

Gullasch serveres i spiselige skåle.

we are one

Svinemørbrad i gremolata med grøntsagstårn

Ingredienser:

- 800 g svinemørbrad
- 2 spsk. olivenolie
- 1 potte bredbladet persille, finthakket
- 1 økologisk citron
- 50 g pistacienødder
- Salt og peber

Grøntsags tårn:

- 1 squash
- 1 fed hvidløg
- 1 bdt basilikum
- Salt og peber
- 1 lille aubergine
- 3 tomater
- 50 g flødeost



Sådan gør du:

Gremolata: skyl, og hak persille. Hak pistacienødder fint. Riv citronskallen fint. Bland persille, nødder og citronskal i en skål til en gremolata.

Afpuds mørbrad for sener og fedt. Pensl den med 1 spsk. olivenolie, og krydr den godt med salt og peber. Vend mørbraden i gremolataen, og pres nødderne fast i kødet. Læg mørbraden i et smurt ovnfast fad.

Steg kødet ved 160 grader i 25 -30 minutter 65 grader. Lad den hvile 5- 15 minutter.

Skær squash, auberginer, tomater i 1 cm tykke skive. Bland flødeost med hvidløg, basilikum, og smag den til med salt og peber. Smør grøntsager med ostecreme, og læg dem taglagt. Steg dem i ovnen ved 160 grader i 45- 60 minutter.

w e a r e o n e

Orientalisk lamme kofta med hjemmelavet devils jam

Ingredienser:

- 250 g lammekød
- 250 g oksekød
- 60 g hakket løg
- 10 g hvidløg
- 30 g frisk jalapenos
- ½ bundt hakket persille
- 50 g pinjekerner
- 1-2 æg
- 10 g salt
- ½ tsk. peber
- ½ t sk. knust chili
- ½ tsk. spidskommen



Sådan gør du:

Rist pinjekernerne på en tør pande, og lad dem køle lidt af. Hvidløg, løg, jalapenos og persille hakkes fint eller blendes. Det hele røres sammen til en lind fars og formes på træspyd.

Lægges på en bageplade med bagepapir og steges i en forvarmet ovn på 200 grader i cirka 10 minutter eller til kernetemperaturen er 75 grader.

w e a r e o n e

Hjemmelavet devils jam

Ingredienser:

- 300 g frisk grønne eller røde chili
- 900 g røde og grønne peberfrugter
- 3 dl æbleeddike
- 600 g syltesukker
- 3 fed hvidløg
- Smag til med salt

Sådan du gør:

Rens peberfrugter og chili, befri dem for frø. Skær 200g af dem i strimler, og kød det sidste på foodprocessor.

Kom peberfrugt, chili, hvidløg, æbleeddike og syltesukker i en gryde og kog efter anvisning på pakken (syltesukke). Smag til med salt. Kom det i glas, og vent med at komme låg på, før det er kølet helt ned.



w e a r e o n e

Kødfyldte peberfrugt

Ingredienser:

- 12 stk. forskellige farve snackpeber
- 200 g hakket oksekød
- 30 g valnødder
- 40 g rosiner
- 1 tsk. mel
- 1 æg
- Salt og peber
- 30 g parmesanost
- Løg
- Hvidløg
- Peberfrugt
- 1 dåser hakkede tomater
- Oregano, basilikum
- Chiliflager
- 2 tsk. sukker

Sådan gør du:

Hak valnødder og rosiner lidt (behøves ikke være finthakket). Bland kødet med valnødder, rosiner, mel, æg, parmesanost salt og peber.

Rør farsen godt. Rens peberfrugterne, og fyld dem op med farsen. Kom dem i en ovnfast fad, og bag peberfrugterne ved 160 grader i 20 minutter eller til en kernetemperatur på 75 grader.

Kom hakkede tomater, peberfrugt, løg, hvidløg, oregano, basilikum, lidt olivenolie, salt, chiliflager, peber og sukker i et ovnfast fad, og bag dem ved 160 grader i 45-60 minutter. Bland den, og smag den til med salt, peber og sukker.

Kødfyldte peberfrugter serveres med ovnbagt tomatsovs.



Fyldte svampe

Ingredienser:

- 6 store svampe eller 12 små svampe
- 3 spsk. olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 9 små mozzarellakugler
- 6 cherrytomater
- Salt og peber
- Frisk basilikum
- Balsamicoeddike
- Pinjekerne



Sådan du gør:

Tænd ovnen på 200 grader. Skyl svampene på ydersiden. Undgå at der kommer vand ind i svampenes lameller i bunden. Dup svampene tørre i et rent viskestykke, og skær stokken af. Sørg for at hele stokken er fjernet, så der er gjort plads til fyldet.

Bland oliven, hvidløg og salt i en skål, og pensl svampene på indersiden. Placer svampene på en bageplade beklædt med bagepapir. Halvér mozzarellakugler og cherrytomater, og fordel dem i svampene.

Hæld lidt balsamicoeddike på toppen af svampene, og drys med salt og peber. Kom svampene i ovnen, og bag dem i 20- 30 minutter, indtil osten er smeltet, og tomaterne er blevet let brune på overflade.

w e a r e o n e

Forårssalat med mormordressing

Ingredienser:

- 50 g delikatesselinser
- 25 g boghvedekerne
- 200 g asparges
- 12 radiser
- 100 g bælgede ærter
- En håndfuld grønne blade: spinat, rød syre eller vårsalat
- 1 bdt purløg

Dressing:

- 1 dl fløde eller havrefløde
- 2-3 spsk. lime eller citronsaft
- 1 tsk. rørsukker
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Kog linserne møre i dobbelt mængde vand, ca. 20 minutter. Afdryp, og afkøl dem. Rist boghvedekernerne gyldne på en tør pande. Sæt dem til side.

Læg asparges i kogende vand og kog dem 2 minutter. Afkøl dem og skær dem i mindre stykker. Skær radiser i tynde skiver på langs på et mandolinjern. Læg dem i iskoldt vand.

Bland alle ingredienser til salaten undtaget purløg og boghvedekerne.

Rør dressing sammen, og smag godt til med surt og sødt, salt og peber. Hæld dressing over salaten og vend rundt. Drys med klippet purløg og boghvedekerne.



Speltsalat med rabarber

Ingredienser:

- 200 g rabarber
- ½ dl æbleeddike
- ½ dl vand
- 1 dl rørsukker
- 150 g parboiled speltkerner
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk. groft salt
- 1 agurk
- 1 bundt forårsløg
- Blandet salat: rucola, egeblad, Romaine
- 1 lille bundt frisk koriander
- 2 spsk. rapsolie
- Friskkværnet peber



Sådan gør du:

Skær rabarber i ½ cm stykker. Kom eddike, vand og rørsukker i en gryde sammen med rabarber. Kog op til sukkeret er opløst, og kog i ca. 2 min. Tag gryden af varmen, og afkøl rabarberne i lagen.

Kom speltkerne i en gryde med rigeligt vand. Tilsæt finhakket hvidløg og salt, og kog kernerne i ca. 20 min., til de er møre. Si kogevandet fra, og afkøl speltkernerne.

Skær agurken i små tern og forårsløg i ringe. Skyl salaten, og vend dem sammen med speltkerner, agurk og forårsløg. Tilsæt finhakket koriander, og vend forsigtigt rabarber uden saft i salaten. Rør rapsolien i rabarbersaften, og dryp den over salaten ved servering.

w e a r e o n e

Boghvedesalat med granatæble og mandler

Ingredienser:

- 2 dl hel boghvede
- 1 squash
- 2 spsk. Olivenolie
- Salt og peber
- 4 forårsløg
- 125 cherrytomater
- 1 granatæble
- 50 g mandler
- 75 g feta
- Havsalt



Dressing:

- 4 spsk. Olivenolie
- 1 spsk. Æblecidereddike
- 1 tsk. Grov sennep
- Salt og peber

Sådan gør du:

Kog boghvede i usaltet vand i ca. 15 minutter. Drænvandet fra, og vend 1 tsk. Havsalt imens boghveden er varm.

Skær squash i tern og vend dem i olie, salt og peber og fordel ternene på et bagepapir eller i et ildfast fad. Bag dem ved 200 grader i ca. 15- 20 min. Kom boghveden i en stor skål og tilsæt de bagte squashtern.

Rengør forårsløg grundigt og skær dem i tynde skiver eller strimler og kom dem i salaten sammen med halve cherrytomater. Pisk ingredienserne til dressingen godt sammen og smag den til. Vend dressingen i salaten.

Frigør kernerne fra granatæblet. Drys de smukke kerner over salaten sammen med hele eller grofthakkede mandler og smuldr til sidst feta henover.

w e a r e o n e

Panna cotta med rabarberkompot

Ingredienser:

- 4 dl. piskefløde
- ½ dl. sukker
- 1 vaniljestang
- 1 ½ blad husblas
- 250 g rabarber i tern
- 2-3 spsk. rørsukker
- ½ vaniljestang
- 2-3 spsk. vand



Sådan gør du:

Del vaniljestangen på midten. Kog fløden op sammen med vaniljestangen og sukkeret. Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Knug vandet af husblassen, når den er blevet blød. Tilsæt husblassen til den varme fløde, og rør rundt. Hæld blandingen op i 4 glas, og lad dem stå koldt til panna cottaen er stivet.

Rabarberkompot:

Del vaniljestangen på midten. Kom rabarbereren, sukkeret, hele delen af vaniljestangen og vandet i en gryde, og kog op på middel-høj varme i ca. 10-15 minutter til rabarberne er møre, og alle ingredienser har samlet sig. Rør under vejs. Kom rabarberkompot på køl før servering.

Panna cotta serveres med rabarberkompot ovenpå.

Valnøddekrokantkage

Ingredienser:

- 8 æggehvider
- 8 spsk. sukker
- 250 g fint mælet valnødder
- 4 spsk. mel
- 1 tsk. bagepulver
- 250 g hvid chokolade
- ½ dl piskefløde
- 250 g mælke chokolade
- ½ dl piskefløde
- 8 æggeblommer
- 12 spsk. sukker
- 250 g smør
- 250 g finhakket valnødder



Sådan gør du:

Pisk æggehvider til de bliver luftige. Tilsæt sukker, og pisk videre. Bland mel, valnøddemelet og bagepulver i en skål. Vend det i æggemassen meget forsigtigt. Bag kage i en forvarmet ovn ved 165 grader i 30 minutter. Tag kagen ud, og afkøl den.

Mens kagen bliver kold, smeltes hvid chokolade sammen med piskefløde og kommes over kagen. Sæt kagen på køl igen til den bliver kold.

Smelt 12 spsk. sukker til det bliver til karamel. Tilsæt smør i små stykker, og rør sammen. Efter alt smør er kommet i, kom da æggeblommer i, og pisk dem godt i. Kog cremen i 5-7 minutter ved lav varme. Til sidst kommes finthakkede valnødder i, hvorefter det kommes på kagen. Sæt kagen på køl i en time.

Smelt mælke chokolade med piskefløde og kom det på kagen og sæt kagen på køl til næste dag. Skær kagen i fine stykker.

w e a r e o n e

Pistacie trekant med nougat

Ingredienser: Mørdejsbund:

- 100 g hvedemel
- 30 g flormelis
- 1 knivspids salt
- 65 g smør
- 1 stk. æg

Pistacie frangipane:

- 50 g usaltet pistacienød uden skral
- 50 g marcipan
- 75 g mandelmel
- 20 g hvedemel
- 100 g sukker
- 50 g smør
- 1 stk. æg
- Konditor farve

Pynt:

- 120 g nougat
- 30 g usaltet pistacienød uden skral



Sådan gør du:

Mørdejsbund: Bland mel, flormelis og salt. Tilsæt smør i små stykker og smuldr det ind i melblandingen. Tilsæt æg, og samlet dej uden at ælte den. Pak den ind i et stykke film, og læg den køligt i en halv time.

Pistacie frangipane: Hak pistacienødder fint, gerne i en nøddehakker eller en blender. Bland dem med revet marcipan og de øvrige ingredienser. Pisk det til en ensartet masse. Rul mørdejen ud i en aflang firkant, ca. 15 x 22 cm på et stykke bagepapir. For bag den ved 190 grader varmluft i ca. 8 minutter.

Smør frangipane på, og bag videre i ca. 15 minutter, til massen har sat sig.

Pynt: Smelt nougat over vandbad, og smør det ud over den afkølede kage. Drys med hakkede pistacienødder.

Sæt kagen køligt, og lad nougaten størkne helt, inden du skærer kagen i portionssnit.

Gulerodskiks

Ingredienser:

20 stk.

- 2 spsk. knuste chiafrø + 6 spsk. vand,
 - o rørt sammen og trukket i 10 minutter
- 130 g gulerod, fintrevet
- 60 g mandler
- 60 g cashewnødder
- 60 g sesamfrø
- ½ dl vand
- 1 spsk. loppefrøskaller (eller havreklid)
- Evt.1 tsk. kanel



Sådan gør du:

Kom mandler og cashewnødder i en foodprocessor, og hak det til fint mel. Kom alle ingredienser i en skål, rør det sammen, og lad det samle sig i 15 minutter.

Tænd for ovnen på 180 grader, og læg bagepapir på en bageplade. Smør dejen ud på bagepapir i ca. 1 cm tykkelse, så det er jævnt fordelt. Sæt pladen i ovnen, og bag i 10 minutter.

Skær den stadig lidt bløde dej ud til 20 kiks, og bag i yderligere 20 minutter. Lad kiksene afkøle på en bagerist.

Opbevares i en lufttæt beholder. Her holder de sig i flere dage.

Kiksene er også fryseegnede.

Knækbrød

Ingredienser:

- ½ dl. olivenolie
- 2,5 dl. kogende vand
- ½ dl. solsikkekerner
- ½ dl. græskarkerner
- ½ dl. sesamfrø
- ½ dl. hørfrø
- 2 dl. majs mel
- 1-2 tsk. salt

Sådan gør du:

Alle ingredienser blandes sammen, trækker mindst en time og smøres tyndt ud på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag én plade ved 150 grader i ca. 1 time.

