

Blinis med bagt torsk og wasabicereme

75 g. Boghvedemel
50 g. Hvedemel
2 dl. Sødmælk
1 Æg
1 tsk. Bagepulver
1 Spk. Honning
1/2 tsk. Salt
1 spsk. Smeltet smør
Smør til stegning - gerne klaret
1½ dl. Creme fraîche (38%)
1 spsk. Wasabipuré
8 Skiver torskeloins á ca. 35 g. (ca. 1½ cm. tyk)
½ dl. Fintsnittet purløg
40 g. FINTHAKKET rødløg

Bland de to slags mel med bagepulver og salt. Rør mælk, æggeblomme og honning grundigt ind i dejen. Sæt den et lunt sted i en halv times tid. Pisk æggehviden stiv med lidt salt og vend dem i dejen sammen med det smeltede smør. Herefter bages fem pandekager i afklaret smør. **Creme fraîche, mayonnaise og wasabi piskes godt sammen til en ensartet creme.** Torsken krydres med salt og peber og bages ca. 10 min. ved 150 grader. Den friskbagte blinis anrettes på en stor tallerken hvorpå cremen fordeles, torsken lægges på cremen og der toppes med grønt efter ønske. **Rundt om bliniserne drysses rødløg samt purløg.**

Portvinsglaserede svinekæber med bagte rosenkål og forlorne svampe

8 Svinekøber
80 g. Sukker
3 spsk. Brun farin
2½ dl. Portvin
4 spsk. Mørk balsamico
4 spsk. Soya
600 g. Rensede rosenkål
16 Små kartofler med spiselig skræl
1 spsk. Andefedt

Svinekøberne brunes godt af i ovne ved 225 grader til de bliver godt brune og koges møre i krydderlage efter ønske (ca. 90 min.). Ca. 1 cm. af den ene ende af kartoflerne skæres af. En kernehusudstikker trykkes ca. 2/3 op i kartoflen fra den rå ende hvorefter der skæres rundt om kartoflen ind til udstikkeren, og det løse kartoffel tages af, så herefter kommer til at ligne en svamp ☺ Kartoflerne koges let møre og køles af. **Alle ingredienser koges sammen i en kasserolle til en cremet sirupssauce.** Rosenkålene halveres og vendes med olivenolie, salt og peber, og bages ca. 25-30 min. ved 200 grader. Når rosenkålene er bagt færdige anrettes de på midten af store tallerkener hvorpå der anrettes svinekøber der er vendt i portvinsglacen. Rundt om kålen lægges kartoflerne som lige er stegt i andefedt. I ca. 5 min.

Velbekomme og god arbejdslyst

.....

Thomas