

FOF OPSKRIFTER 14/15

Uge 49 - 2014

REMOLADE SILD

1 glas kryddersild
2 hårdkogte æg
10 små syltede agurker
Løg, dild

Rør dessingen sammen og rør letpisket fløde i til sidst.
Skær silden i mindre stykker og lad lagen løbe af.
Læg sildestykkerne på et fad. Og læg dressingen over.

DRESSING
4 spsk remoulade
2 spsk mayonnaise
 $\frac{1}{2}$ tsk karry
1 rødløg
4 hakkede syltede agurker
 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

Pynt med hakkede løg og de 10 små syltede agurker, dild og hakkede hårdkogte æg.

STEGTE SILD MED

TRANEBAER

6-8 personer
5 sildefileter
Rugmel, salt, smør

Sildefileterne vendes i rugmel blandet med salt. Steg dem i smør på en pande.

LAGE
5 dl eddike
 $1\frac{1}{2}$ dl sukker
1 dl. Vand
Laurbærblade
Hel sort peber
100 g. løg i skiver
25 g. soltørrede tranebær
25 g. appelsinmarmelade
Finthakket frisk chili

LAGE
Bring alle ingredienserne til lagen i Kog indtil løgene er klare.
Hæld den varme lage over sildene og lad dem trække i køleskab (eller et koldt sted) i 4- 6 timer.

STEGT LEVER

500 g kalvelever
Rugmel, salt, peber
Smør
2 løg, olie
250 g champignoner
1 pakke bacon
Rødbeder, syltede

Løgene skæres i tynde halve skiver og brunes i olie.
Champignonerne skæres i mindre stykker og steges nogle minutter i lidt smør, baconen steges sprød på en tør pande.
Leverskiverne vendes i rugmel blandet med salt og peber.
Smørret brunes på en pande og leveren steges 2-3 minutter på hver side ved god varme.
Vask panden og steg løgene (skær dem i halve tynde skiver)
Rist skiveskårne champignon og rist baconen på en pande uden fedtstof. Anret det hele på et fad. Server rødbeder og rugbrød til.

BLODPØLSE MED ÆBLEMOS

1 blodpølse
Sirup
Æbler

Skræl æblerne og skær dem i både uden kernehus. Kog dem i $\frac{1}{2}$ dl vand med lidt citronsaft til de er mørre.
Skær pølsen i skiver og rist dem kort tid kå en pande med lidt smør.

MEDISTERPØLSE I FAD

$\frac{1}{2}$ kg medisterpølse
25 g smør
250 g champignoner
3 tomater
2 dl fløde, salt, peber,
kinesisk soya
25 g reven ost
250 g bønner.
Ristet rugbrød

Medisterpølsen brunes i smør ved god varme på en pande på begge sider. Ca 10 minutter. Skær pølsen i passende stykker. Kog bønnerne ca 2 minutter i kogende vand. Læg bønnerne i et ovnfast fad og læg medisterpølsestykkerne ovenpå. Rist champignoner skåret i kvarte i lidt smør og kom dem over retten i fadet. Bland fløde, salt, peber og kinesisk soya og hæld det i fadet. Drys med reven ost. Retten sættes i ovnen i ca 15 minutter ved 250 grader. Server med ristet rugbrød.

FOF OPSKRIFTER 14/15

Uge 49 - 2014

ANDESALAT

6 personer
2 andebryst
500 g frisk spinat

MARINADE

1 appelsin
1 spsk soya
1 spsk sesamolie
1 spsk flydende honning
salt, peber
1 spsk sesamfrø
Brød

RISALAMANDE

2 dl ris
1 l mælk
1 dl vand
korn fra 1 stang vanille
100 g smuttede hakkede
mandler
3 spsk flormelis
ca 5 dl piskefløde
KIRSEBÆRSOVS:
1 glas kirsebær
1 dl vand
1 spsk maizena

Rist skindet på andebrystet på en god varm pande, lad skindet blive gyldent og skru ned for varmen. Efter 7 minutter vendes det og steges færdigt 8 minutter på den anden side. Pak andebrystet ind i stanniol og lad det hvile.

Pluk spinaten og skyld den grundigt i flere hold vand. Læg dem på et viskestykke for at tørre. Rør en marinade af fintrevet appelsinskal. 3 spsk appelsinsaft, soya, sesamolie og honning. Smag til med salt og peber. Skær andebrystet i tynde skiver og vend dem med spinatblade og dressing. Rist sesamfrøene på en tør pande og drys dem over salaten.

Server brød til.

Bring ris, vand i kog og tilsæt mælk og flækket vaniljestang. Kog grøden ved svag varme 45 minutter. Rør i grøden af og til. Lad den koge det sidste par minutter uden låg. Sæt grøden til afkøling. Rør den kolde grød med hakkede mandler og flormelis (smag evt til med vaniljesukker). Hvis grøden er for tyk tilsættes lidt mælk. Pisk fløden og vend den i grøden. Pynt med hakkede mandler. Server lun kirsebærsauce til.

Bring kirsebærsaft og vand i kog. Rør maizena med vand og jævn sovsen hermed til passende tykkelse. Sovsen serveres lun til.