

**HAR MAN FØRST TÆNDT OP I GRILLEN, SKAL DER OGSÅ VÆRE RIGELIGT MED SNASK. LAV GERNE FORSKELLIGE SLAGS DIP OG SERVER TIL DET GRILLEDE KØD**

## HARISSA

- 1 RØD CHILI
- 3 RØDE SNACK PEBER, ELLER ALMINDELIGE RØDE PEBER
- 2 FED HYDLØG
- 3 SPSK. OLIVENLIE
- 2 TSK. STØDT SPISKOMMEN
- SAFTEN FRA 1 CITRON
- 1 SPSK. TOMATPURE
- 2 TSK. SALT

Skær toppen af chili og snackpeber. Fiern frostole fra snackpeber og kasser. Kom snackpeber i en blender sammen med chili, presset hvidløg og de øvrige ingredienser. Blend til en tyk cremet chilidip. Den må endelig ikke blendes for længe, da den ellers bliver for fin i strukturen.

## DIJONMAYO

- 2 PASTERISEREDE ÆGGEBLØMMER
- 2 SPSK. ÆBLEDDIKE
- 1 TSK. SALT
- 3 DL. SMAGSNEUTRAL OLE F. VINDRUKEREDLIE
- 1 SPSK. DIJONSENEP
- SAFT AF ½ CITRON

X 5

Psik æggeblommer sammen med eddike og salt. Tilsæt olien i tynd strøm mens der fortsat piskes, til en helt tyk konsistens.

Smag mayonaisen til med Dijonseneb og eventuelt lidt citronsaft.

For at undgå at mayonaisen skiller er det vigtigt at alle ingredienser har stuetemperatur.

## 2 LAURKARRELAUPE SALT & PEBER

KRYDR KÆBERNE MED SALT OG PEBER OG BRUN DEM GODT I OLE. SAUTER ALLE GRØNTSAGERNE BAGEFERTI I OLE PÅ SAMME PANDE. KØG PANDEN AF MED RØDVIN ELLER ÆL OG KOM DET I ET LIDTFAST FAD. SÆT FADET I OVNEN NATTEN OVER VED 80° OG GIV DEM 200°C I 10 MINUTTER LIGE INDEN DE TAGES UD.

## BAGT KARTOFFELMOS MED GULERØDDER, PORRE OG LØG.

- 5 STK. BAGEKARTOFELER
- 2 STK. GULERØDDER
- 1 STK. PORRE
- 1 STK. LØG
- LIDT PARMESAN
- SALT & PEBER

LAV EN KARTOFFELMOS. SMT LØG, PORREN OG GULERØDDER OG SAUTER DET PÅ EN PANDE I LIDT OLE. BLAND DET HEREFTER GODT MED KARTOFFELMOSEN. SMAG TIL MED SALT OG PEBER. KOM MOSEN I ET LIDTFAST FAD ELLER COCOTTE. RIV LIDT PARMESAN HENOVER OG BAG DEN I 20 MINUTTER VED 180°C.

## SALAT MED ROMANESCO, BLOMKÅL, FORÅRSLØG, MANDLER OG KRYDDERURTEVINAIGRETTE.

- 1 STK. ROMANESCO
- 1/2 BLOMKÅL
- 1/2 BUNDT FORÅRSLØG
- 50 G MANDLER
- 1 STK. CITRON
- 1/2 DL OLE
- 1 SPSK. ÆBLEDDIKE
- SALT & PEBER

ROMANESCO OG BLOMKÅL KLARGØRES I SMÅ BUKETTER OG BLANCHERES. SKÆR ROMANESCO I TYNDE SKIVER OG BEVAR BLOMKÅL I BUKETTER. FORÅRSLØG SNITTES PÅ SKRÅ. MANDLER BAGES I 12 MIN VED 180°C I OVNEN - KØLES AF OG HAKKES. OHE, EDDIKE OG SAFT FRA CITRONEN RØRES SAMMEN TIL EN VINAIGRETTE. ALLE INGREDIENSER VENDES SAMMEN.

*Salat Blendy*

Bemærk! Weekendfristelser øres ikke i alle Mesterslagterbutikker