

NO
DEA
FONDENFOOD
MAKER

SPAGHETTI VONGOLE

400-800 g blandet muslinger

4 fed hvidløg

1/4 rød chili

2 spsk olivenolie

1 dl hvidvin

1 håndfuld persille

400g spaghetti

1/2 citron, øko

20 g smør, salt og peber

- 1. Læg muslingerne i en stor skål, og dæk dem med rigeligt saltet vand. Det får muslingerne til at åbne sig så sandet kan skylles ud.*
- 2. Sæt skålen i køleskabet og skift vandet et par gange. Rens og børst muslingskallerne under rindende vand. Alle de muslinger der er knækkede, eller som ikke lukker sig, når de bankes let mod køkkenbordet kasseres.*
- 3. Klargør alle ingredienser: Hak hvidløg, chili og persille. Riv citronskallen og pres saften. Kog spaghettien al dente. Hvidløg og chili sautes i en sauterpande med olivenolie i 1-2 minutter. Tilsæt muslinger og hvidvin, læg låg på og lad retten simre i 5 minutter. Kom spaghetti i sauterpanden til muslingerne. Tilsæt smør, finthakket persille og revet citronskal, samt saften fra halvdelen af citronen.*
- 5. Vend retten godt sammen og smag til med salt og peber. Husk: de muslinger der ikke har åbnet sig ved tilberedning skal kasseres.*



CEVICHE MED LAKS

200 g laks

1/2 citron

1 lime

Koriander eller persille efter smag

Hvidløg

1 avocado

1/2 rødløg

1 nektarin eller fersken

Salt og peber

Skær laksen i tern og mariner laksestykkerne i citron og limesaft tilsat hvidløg, koriander og eller persille, salt og peber. Lad det stå på køl og trække i 1-2 timer.

Vend laksen med avocado, rødløg og nektarin (eller fersken/mango) og server med godt groft brød

BLINIS MED STENBIDERROGN

80-100 g stenbiderrogn

1 dl cremefraice

1/2 rødløg

1 dild

2 dl mælk

1/4 pakke gær

100 g boghvedemel

50 g spelt eller hvedemel

1 æg

1/2 tsk. salt

Smør – til stegning

1. Lun mælken lidt og rør gæren ud i den lune mælk. Pisk boghvedemel, speltmel (eller hvedemel) salt og æggeblommen i dejen. Lad den hæve med et rent viskestykke over i ca. 30 min.

2. Derefter pisker du hviden stiv og vender den i dejen. Bages på blinis pande i smør til de er gyldne og lækre.

3. Stenbiderrogn tilsmages med salt, peber og citronsaft. De færdige blinis anrettes med stenbiderrogn, lidt hakkede rødløg, en klat creme fraice og en lille kvist dild.

