Tapas.

Blæksprutte:

Rens blæksprutterne og vend dem i lidt mel med salt i. Steg dem i olie til de har taget farveog server dem med en citron båd.

Grillet rød peber:

Enten griller du peberne til de er sorte for at kunne trække skindet af dem og så steger du dem kort i lidt olie med hvidløg i og serverer dem med et stykke brød og evt. lidt gedeost.
Eller også vælger du den nemme vej og køber dem færdig på dåse. I givet fald rister du dem bare kort i lidt olie med hvidløg og serverer dem som ovenstående.

Gambas:

Optø rejerne og vend dem i lidt revet hvidløg. Steg dem kort på en meget varm pande og flamber dem.
Drys lidt hakket persille hen over inden du serverer dem evt. med en citronbåd til.

Serano skinke:

Ruk skinken om lidt gedeost og gril det kort tid i ovnen. Drys lidt persille over inden servering.

Spansk omelet:

Lav en æggestand. Skær de kogte kartofler i skiver og steg dem på panden. Tilsæt lidt chili og salt og hæld æggestanden over lad det stå for mellemvarme til omeletten er stivnet, skær den ud i mindre stykker, drys med persille og server.

Gratinerede portobello svampe .

Hak to løg samt tre fed hvidløg fint med persillen.

Klar løgene i lidt olivenolie.

Smag til med lidt tomat pure og salt og peber.

Riv lidt ost henover og gratiner i en 220 g varm ov i 12 min.

Server på en blandet salat med dressing af oliven olie, mørk balsamico, kikkoman soya, lidt Dijon sennep og honning.

Server groft brød til.

27/10-16

Mad fra Mærud

Krikand.

Indkøb:
4 krikænder
kartofler
mælk eller fløde
ribsgele
og lidt garniture evt. bønner og mange toute ærter
eller en salat med lidt revet rodfrugter

Brun ænderne af i en gryde med plads til alle fire ænder. Når de er brunet på alle sider hældes lidt fløde eller mælk ved og de steger i gryden i ovnen ved 200 g i 12 min. ænderne tages op af gryden og dækkes til på et fad. Kartoflerne koges og pilles og bønnerne og ærterne får et opkog i let saltet vand i **2 min.**

Ænderne skæres for i bryst stykker og lår, saucen koges ind og smages til med måske en lille smule rødvin og lidt Kikkoman soyasauce samt peber. Du kan evt. få lidt mere farve på saucen med kulør.

Ænderne arrangeres på tallerknerne med brysterne udskåret lårene ved siden, et par kartofler og garnituren i en fin komposition. Husk ribsgeleen og en god rødvin til.

Bon appetit.

Fasaner.

Skær brysterne af fasanerne og ombind dem med Serano skinke. Læg dem på køl.

Skær lår af skrogene og hak skrogene i mindre stykker.
Brun skrog og lår af i en gryde med olie , tilsæt et hakket løg, lidt gulerod og lidt bladselleri hakket.
Brun det af og tilsæt lidt rødvin og dernæst lidt vand til det dækker.
Kog det i en times tid.
Sigt fonden og kog den ind. Smag den til med salt eller Kikkoman soya og jeævn den lidt med Maizena eller fløde.

Brun brysterne af på en pande og sæt dem i ovnen på et fad med lårene.

Lad dem stege ca 15 – 18 min ved 180 g.

Føl efter om de er færdig stegt (de skal være rosa inden i inden de skal trække) og lad dem hvile ti min inden du skærer dem op og placerer dem på tallerkner.

Polenta laves som på opskrift på pakke og tilsættes ost til sidst inde du hælder på et fad.