Asparges som i Bruxelles

Ca. fem asparges pr. pax.
Smør
æg
parmesan

Knæk det nederste af aspargeserne, kog æggene til de hårdkogte, pil dem og hak dem i mindre stykker.
Hæld 2 cm. Vand i en gryde hvor aspargeserne kan være hele. Tilsæt lidt salt til vandet og damp aspargeserne i 2 min gerne i en si over det kogende vand.

Fordel dem på tallerknerne, fordel lidt æg og smeltet smør over og tilsidst lidt skåret ikke revet parmesan ost over og server rygende varme.

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.

Rødbedesalat.

Indkøb:
fire rødbeder, rucolasalat og to store endiver (julesalat)

Kog fire mellemstore rødbeder til de er næsten møre ca. 15 min.
Tag skinnet af dem og skær dem i lidt store Julien stykker.
Skær julesalat i strimler og skær rucola i mindre mundrette stykker.

Lav en dressing af mørk Balsamico eddike, lidt kikkoman, honning og olie og bland den i salaten.

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.