



Fristende forretter fra Vestjylland

Spegeskinke fra Ausumgaard med sommersalat med mormordressing, sprøde radiser og friske æbler

Ingredienser

4 personer

240 gram spegeskinke
Salater – ca. 1 1/2 hovedsalat
Radiser - med top
2 stk. æbler
1 dl. piskefløde
Saften fra 1/2 citron evt. lidt mere
1 spsk. sukker
salt og peber

Sådan gør du

Vask radiserne og skær dem i skiver. Skyl æblerne og skær dem i tern. Pisk fløde og citronsaft piskes godt sammen, tilsæt radiser og æbler, smag til med sukker, salt og peber.

Røget andebryst fra Dansk And med råsyltede brombær eller hindbær, bitter rucola, ristede mandler og flødepeberrod

Ingredienser

4 personer

1. stk. røget Dansk And-andebryst
1 dl. balsamico
6 spsk. akaciehonning
ca. 150 -175 gr. bær
1/2 pk. rucola
1/4 l. piskefløde
1/4 dl. friskhøvlet peberrod
flormelis
eddike
50 gr. mandler
1 dl. vand
1/2 spsk. salt groft/havsalt
Salt og peber

Sådan gør du

Flødepeberrod
Fløden piskes luftig, peberroden høvles og hakkes fint, vendes i fløden, smages til med lidt flormelis, eddike salt og peber.

Råsyltede bær
Balsamico og honning koges op og trækkes af blusset. Lagen skal stå og blive lillefingervarm, inden den hældes over bærrene. Må gerne laves en dag i forvejen.

Ristede mandler
Mandler, salt og vand puttes i en pande, så skal der fuld varme på og under omrøring skal saltvandet fordampe - herefter skal mandlerne i ovn - gerne på bagepapir ved 125 gr. i ca. 20 min. check og rør dem jævnlige. Efter afkøling hakkes mandlerne groft.



Madlandet.dk