

Rosmarinæbler med calvadosflødeskum

150 g Sukker
40 g Smør
1 spsk. Mørk farin (puddersukker)
4 stk Madæbler (Belle de Boskoop)
2 stk Kviste frisk rosmarin
2 dl Iskold fløde
3 spsk. Calvados

Æblerne skrælles, udkernes og skæres i både.

Bladene pilles af rosmarinkvistene og hakkes (smid stilkene væk)

6 spsk sukker varmes på en stor tefalpande over god varme til det karamelliserer (bliver brunt og flydende), hvorefter smørret smeltes i. Tilsæt æbler og rosmarin og glaser under let omrøring. Fløden piskes stiv og blandes med sukker og calvados.

Tallerkenanretninger serveres straks, da de varme æblestykker ellers smelter flødeskummet helt.

Også godt med kanelstiks til.

NOTE En lidt mindre fed og lidt mere syrlig/frisk variant fås ved at bruge græsk yoghurt i stedet for flødeskum.

Hvidkålssalat med jordskokker og grape

200 g hvidkål
200 g jordskokker
1 grapefrugt (300 g)
1 bdt persille
20 g valnødder
lidt citronsaft

Persillen om efteråret og vinteren erstattes af finthakket grønkål. Når der er citrusfrugt i salaten, er dressing ikke nødvendig. Grapefrugt kan erstattes af pomelo eller appelsin.

Server f.eks. salaten til lynstegte grønsager, makaronigratin eller bønnegrøde. Jordskokker er knoldene fra en 2 meter høj plante. De første høstes i efteråret, og de fås helt frem til april måned. Jordskokker smager bedst rå i salat eller råstegte som tilbehør.

Jordskokkerne skal skrubbes grundigt og evt. skrælles. Kom de skrællede eller udskårne jordskokker i koldt vand evt. med citronsaft, derved undgås brunfarvning.

Snit hvidkålen i fine strimler. Snitjordskokkerne i tynde skiver og kom dem i en skål med koldt vand tilsat 1 spsk citron- eller grapesaft.

Skær grapefrugtkødet ud i fileter, fri for kerner og skræl.

Hak persillen fint og del valnødderkerne.

Bland hvidkål, jordskokker, grapefrugt, persille og valnødder.

Pæresalat med hasselnødder

Dressing
2 spsk. citronsaft
1 tsk. sukker
1 spsk. koldpresset rapsolie
1 porre

Salat
100 g friske hasselnødder
1 friséesalat
100 g mizunasalat
2 pærer, i skiver
100 g Saint Agur (eller anden blå ost).

Tilbehør
Ristet rugbrød

Rør citronsaft, sukker og olie. Skær porren i supertynde skiver, og skyl dem igen og igen, så der ikke er noget sand. Lad dem dryppe af, og vend dem i dressingen.

Knæk nødderne, og skær dem i halve.

Pluk de yderste, mørkegrønne blade af friséen, og kassér dem. Pluk den lysegrønne frisée, og vend den med mizuna og pærer.

Vend forsigtigt salaterne med dressingen, og anret med hasselnødder og smuldret Saint Agur. Servér ristet rugbrød til.

UGENS POSE:

Jordskokker, Solhjulet
Kålraabi, Solhjulet
Rødbeder, Solhjulet
Pastinakker, Solhjulet
Hvidkål, Solhjulet
Madæbler, Belle de Boskoop, Solhjulet.
Mizuna salat (nogle har fået selleri), Solhjulet

Grov kålrabimos med gedeost

400 g kartofler
200 g gulerødder
1 kålrabi
2-3 fed hvidløg
4 spsk. gedeufriskost
salt
friskkværnet sort peber
lidt af kogevand
2 spsk. rapsolie

Skur eller skræl rodfrugterne og kog dem og de hele fed hvidløg helt møre i vand uden salt.

Mos med et piskeris og rør med gedeufriskost, rapsolie og lidt kogevand til passende konsistens og smag til med salt og masser af friskkværnet sort peber.

Bemærk at vi stadig kæmper med frosten - og det gør vores leverandører også. Det kan resultere i at "Ugens pose" kan være ændret lidt siden udprint af disse opskrifter.

Madæbler, Belle de Boskoop, Solhjulet.
Mizuna salat (nogle har fået selleri), Solhjulet