

Marineret hjortekølle

pastasalat og delikat dressing

4 personer

1 stk. udben. hjortekølle, ca. 1 kg
3 dl olivenolie
3 dl rødvin
4 fed presset hvidløg
1 stk. hakket løg
1 spsk. estragon
1 tsk. merian
1 rød chilipeber
4 spsk. lynghonning
1 stk. solid plastikpose

Alle ingredienser røres godt sammen og kommes i posen sammen med køllen som marineres i 8 timer. Vendes ca. hver time.

Steges herefter på grillen i ca. 45-50 min. skal trække i 20 min. inden servering. Skal vendes hyppigt under stegning.

Pastasalat

250 gram pasta (tagliatelle hvede)

Koges i vand med salt og olie, afkøles og skylles i koldt vand.

1 stk. rød peberfrugt
1 stk. grøn peberfrugt
1 stk. gul peberfrugt
1 stort løg
200 g bacon i strimler
200 g skinke i strimler
Smør til stegning

Peberfrugt renses og skæres i strimler. Løget pilles og snittes. Alle ingredienser steges og krydres med salt og peber. Afkøles og blandes med pastaen.

2 stk. hårdkogte æg pilles og deles i kvarte. Pastasalaten kommes i skål og pyntes med æggebløddene.

Delikat dressing

2 dl kærnemælk
2 dl creme fraiche 38 %
2 stk. æggeblommer
2 spsk. stærk sennep
2 spsk. honning
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
Hvid peber
1 spsk. hvidvinseddike
50 g syltede agurker, hakket

Alle ingredienser røres godt sammen og stilles i køleskab 2-3 timer inden servering.

Karins dressing

4 personer

2 dl cultura
1 dl creme fraiche
1 dl Ravigotte sauce
1 spsk. Dijon sennep
1 spsk. purløg, finhakket
1 tsk. citronsaft
1/2 tsk. karry
1 spsk. honning
Salt og peber

Alle ingredienser røres godt sammen og dressing stilles på køl 2-3 timer inden servering.

Tines dressing

4 personer

2 dl ymer
1 dl creme fraiche
4-5 blade basilikum, finhakket
2 spsk. chilisauce
1/2 peberfrugt, rød, finhakket
1 spsk. kapers, finhakket
1 spsk. honning
2 spsk. pistasiensødder, finhakket
Salt
Hvid peber

Alle ingredienser røres godt sammen og dressing stilles på køl 2-3 timer inden servering.

Ibens dressing

4 personer

1 dl kærnemælk
1 dl ymer
1 dl creme fraiche
3 ringe ananas, finhakket
1/2 spsk. karry
1 tsk. Dijon sennep
2 spsk. Ravigotte sauce
1 stk. løg finhakket
Salt og hvid peber

Ananas afdryppes godt. Alle ingredienser blandes og dressing stilles på køl 2-3 timer inden servering.

Tennas dressing

4 personer

2 dl kærnemælk
1 dl creme fraiche
1 stk. avocado, skrælet og most
1 spsk. purløg, hakket
1 spsk. dild, hakket
1 spsk. persille, hakket
1 spsk. mynte, hakket
1 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. lynghonning
Salt og hvid peber

Alle ingredienser blandes godt og dressing stilles på køl 2-3 timer inden servering.