



Hagesalat med syltet pære

Forrett

INGREDIENSER

- Salat
- Jordbær
- Chevre
- Syltet polkabette
- Hesnes tomater
- Valnøtter
- Morgenfugl chili og hvitløkskrydder
- God extra virgin oil
- Litt honning
- Baslamico eddik
- Spekeskinke
- Spiselige blomster

FREMGANGSMÅTE

1. Skjær opp alle grønnsakene, fordel osten, hell over det som er flytende. Husk det er bare fantasien som setter stopper for hvordan du kan lage en kunstnerisk forrett. Du ser deg litt rundt i hagen, i kjøleskapet, skuffer og skap! Hva er godt og hvordan kan du trylle frem en flott tallerken med det årstiden har å by på?





Syltet pære

Tilbehør til ost & kjeks, viltmiddag, salat

SYLTET PÆRE

- 150 gram sukker
- 1,2 liter vann
- skallet av en sitron
- sitronsaft av en sitron
- 2 hele stjernanis
- 4 kardemomme frø
- 2 hele kanelstenger
- 2 nellik

FREMGANGSMÅTE

1. Knus alt av krydder i en morter eller kaffemaskin.
2. Smelt sukker til lys kamramell.
3. Ha krydder, sitronskall, sitronsaft og vann i karamell. Rør til sukkeret blir løst opp.
4. Ha pærene forsiktig i laken og la de koke til de er møre ca 15-10 minutter.
5. La blandingen bli kald før du tar over på et rent norgesglass.





Stekt breiflabb med peppesaus

Til ca 4 personer

INGREDIENSER

- 700-800 gram fisk
- smør til steking
- Morgenfugl chili og hvitløkskrydder
- Morgenfugl flaksalt
- **SAUS**
- 1 løk
- 2 ss cognac
- 1,5 dl hvitvin
- 3 dl fiskekraft
- 4 dl fløte
- En gul paprika
- En rød paprika
- 4-5 hele pepperkorn
- Gressløk

FREMGANGSMÅTE

Skjær fisken i passe stykker. Kvern over Chili og hvitløkssalt fra Morgenfugl. Stek fisken i en varm panne ca 4-5 min på hver side.

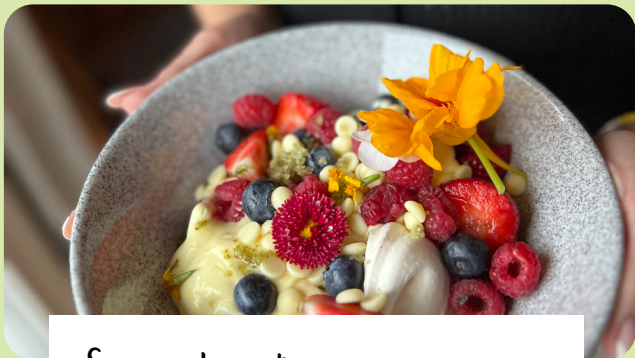
Til sausen kuttes løk og paprika i terninger. Finn frem en jerngryte, stek løk, paprika og pepper til den begynner å svette litt. Ha over cognac og sett fyr på det hele. Når flammene har gitt seg, hell over hvitvin. La det koke inn til 1/4 del, ha over kraft og fløte. La det koke til sausen begynner å tykne. Smak til med Morgenfugl flaksalt og pepper.

Server med nypoteter, blomkål og brokkoli.

TIPS:

Visste du at Fiskebrygga i Arendal har ferdig kokt hjemmelaget fiskekraft?

Du kan også få kjøpt Morgenfugl krydder hos dem.



Sommerdessert

Marengs, friske bær, krem, hvit sjokolade

INGREDIENSER

- Margens
- Kremfløte
- Eggekrem
- Friske bær
- Hvit sjokolade
- Sitronverbenasukker

FREMGANGSMÅTE

Ha marengs over i en fin porsjonert dessertskål. Bland kremfløte og eggekrem sammen, ca 50/50. Ha to store SS med kremblandingen, følg på med bær, sjokolade, og dryss over sitronverbenasukker.

SITRONVERBENASUKKER:

- 20 sitronverbenablader
- 1 ½ ss sukker
- Støt sitronverbenablader og sukker i en morter.

