

Nikolaj Kirk's HANSTHOLM opskrifter

Stegt fisk til salaterne;

Knurhane og mørksej samt kulmule.

Skær fisken ud i pæne stykker. Krydder disse med salt og peber.

Varm en pande op med Tefal. Kom lidt olie på og placer fiskestykkerne herpå med skindsiden ned af. Steg 3-4 minutter på denne side uden at vende dem.

Vend og steg færdig ca. 1 minutter.

Server ved siden af salaten.



Kokoschutney:

Ingredienser;
30 personer

Rosiner 2 kg
Kokosmel 2 kg
Olivenolie 1½ l
Frisk koriander 10 bundter
Tørret mynte 1½ l.
Frø af 25 kardemommekapsler
Saft og skal af 20 citroner
Spidskommen, 3 dl
Chili / Harissa 3 dl
Æbleeddike 1½ l
Salt og peber nok



Fremgangsmåde;

Tag først citronerne og riv skallen meget fint og kom i en skål. Pres så saften ud. Rist kardemomme kapslerne til de bliver lette lysebrune, tag af og nip frøene ud af dem, og gem.

Rist så spidskommen på en pande til de bliver lysebrune tilsæt kardemomme igen og rist yderlig lidt tid.

Tag fra og køl ned.

Kom rosiner og kokos i en skål. Tilsæt så citron skal og saft, oliven olie, frisk koriander hakket groft, tørret mynte.

Kom også spidskommen og kardemomme i, bland så godt sammen.

Til sidst røres harissa, æbleeddike, salt og peber.

Rør sammen og server derefter



Spidskålsalat med dild:

Salat;

1 stk. Spidskål

2 stk. Salat løg

100 g. Ristede græskarkærner

1/2 bundt. Mynte

1 1/2 bundt. Dild

Fremgangsmåde;

Salat;

Start med;

Mayonnaise; Pisk eddike, sennep, salt og æggeblommer sammen. Tilsæt derpå vindrukerne olie lidt efter lidt- pas på det ikke skiller.

Når alt olien er tilsæt krydders der med salt og peber.

Vend mayonnaisen med drænet sødmælk yoghurt og most hvidløg.

Vask kålen grundigt og kasser de yderste blade hvis de er meget grimme.

Snit derefter i meget tynde strimler. Kom i en skål.

Skær også løgene i yderst tynde løg ringe, kom ved.

Vend nu kålen med mayonnaisen og krydder med salt og peber samt citron saft.

Rist græskar kærnerne i lidt olie på en pande og krydder med salt.

Vend derefter i kålen sammen med plukket og groft hakket krydderurter samt kærner.

