

Torskerognssalat:

Kogt torskerogn

Dressing:

Syrnet mælk f.eks. acido eller hytteret

Mayonaise

Citronsaft

Karry

Salt og peber

Capers og eller

Finskårne cornichoner

Grønkålssalat Til 12 personer:

15 store grønkålsblade

11/5 – 2 dl. Fløde

1 fintsnittet skalotteløg

6 cm revet peberrod

11/5 økologisk citron

1 fennikel

Salt og peber

Granatæblekerner til pynt

Grønkålsbladene ribbes og hakkes fint. Rør fløde, skalotteløg, peberrod, citronskal og saft sammen og smag til med salt og peber. Skær fennikel i meget tynde skiver. Bland grønkål og fennikelskiver i fløden. Drys granatæblekerner over.

Rødbedesalat med peberrodsdressing

500 g rødbeder

2 store, røde æbler

2 rødløg

Rødbederne koger i ca. 40min. Vandet hældes fra, og rødbederne hældes i iskoldt vand, hvorefter skrællen let gnides af.

Rødbeder, æbler og løg hakkes MEGET fint, og følgende dressing hældes over:

2 spsk. friskreven peberrod

2 spsk æbleeddike

2 spsk. olie

2 tsk. Dijonsennep

1 tsk. Sukker

Trækker nogle timer. Ved anretningen pyntes med klatter af rygeost rørt op med lidt piskefløde. Evt. lidt hakket persille.