



HØRKRAM

FOODSERVICE CHEFS CULINAR

Råmarineret rødbedesalat

2 kg rødbeder i stave
En håndfuld frisk rosmarin
4 dl citronsaft
4 dl olivenolie
4 dl akaciehonning

Rødbederne skrælles og skæres i stave på 1x1x5 cm.
Dressingen blandes m. rosmarinen, og alt vendes sammen.
Salaten skal stå og trække før servering.
Kan pyntes med frisk rosmarin.



Gule beder med hasselnødder

3 kg gule beder i 2 mm tynde skiver

Marinade:

½ l citronsaft

Salt og peber

100 g sukker

1,5 dl æblemost

500 g olivenolie

Pynt:

200 g hele hasselnødder

200 g frisk spinat

1 kg sherrytomater

½ dl sorte sesamfrø

De gule beder i skiver lægges i marinaden og mørner minimum en time.

Herefter anrettes de i et fad med spinaten lagt rundt i kanten, pyntes med nødder, sherrytomater og sesamfrø.

Perlebyg med blåbær

1 kg forkogt perlebyg
0,5 kg semidried tomater (drænet vægt)

Marinade:

3 dl olie fra semidried tomater
4 dl citronsaft
1 spsk. friskhakket chili efter smag
2 dl akaciehonning
Salt og peber

Pynt:

4 stk. hjertesalat
200 g blåbær

Perlebyggen koges, til der er "bid" efter behag og afkøles.
Marinaden piskes sammen og blandes med byggen.
Blandingen skal herefter trække før anretning.
Pynt m. hjertesalat i strimler og blåbær.



Spidskålsalat med edamame bønner

2 kg fintsnittet spidskål
500 g edamame bønner

Dressing:

1 kg hytteost
200 g akaciehonning
3 dl citronsaft
1 bd. friskhakket dild
Salt og peber

Hytteosten blandes med de øvrige ingredienser
og smages til med salt og peber.

Dressingen blandes i kål og bønner.

Hold lidt dild og bønner tilbage
til pynt ved anretningen.



Appelsinsalat med feta

3 kg appelsinbåde

200 g valnødder

500 g feta i tern

Marinade:

2 dl olivenolie

2 dl lys balsamico

2 dl akaciehonning

Pynt:

5 stk. hjertesalat i strimler eller plukket

Salt

Frisk mynte

Marinaden piskes sammen.

Den plukkede hjertesalat lægges i kanten af anretterfadet,
og appelsinbådene bredes ud i et tykt lag.

Feta, valnødder og mynte lægges ned over midten af appelsinerne,
og dressingen hældes sparsomt over lige før servering.