



APPELSINSALAT

MED HVIDKÅL OG GRØNKÅL

Ingredienser:

1 kg hvidkål
2 kg grønkål
½ kg appelsinfileter
150 g brombær

Dressing:

1,5 l. piskefløde
2 dl. appelsinpasta

Tilberedning:

Begge slags kål snittes fint.
Fløde og appelsinpasta piskes til creme.
Gem lidt snittet grønkål til pynt.
Alt blandes og anrettes.
Toppes med brombær.



MARINEREDE CHAMPIGNON

MED CITRON OG FRISKE ASPARGES

Ingredienser:

3 kg champignon i skiver
3 bundter grønne asparges
500 g tørrede tranebær
3 bundter springløg

Bund:

250 g Bulls Blood salatblade

Dressing:

4 dl citronsaft
2 dl olivenolie
Salt
Peber

Tilberedning:

Asparges snittes i 2-3 cm stykker.
Springløgene snittes i 1 cm stykker.

Dressingen piskes grundigt sammen,
og alt blandes.
Anrettes med Bulls Blood rundt i kanten.



BAGT GRÆSKARSALAT

MED CHOKOLADE OG CHILI

Ingredienser:

6 kg hokkaido græskar i 2 cm tynde både

Dressing:

½ l piskefløde

3 dl limesaft

Et drys hakket rød chilli

Salt

Fyld:

1 kg sorte bønner fra dåse (skylles og sigtes)

Et drys friskhakket chillipeber

500 g snackpeber i ringe

4 dl friskhakket persille

4 stk. limefrugt i små både

4 spsk. finthakket mørk chokolade

Tilberedning:

Dressingen piskes sammen til cremet konsistens.

Hokkaido vendes heri og lægges på bageplade med bagepapir. Bages i 7 min. ved 260 grader

Hokkaidoen afkøles og lægges i anretterfadet, fyldet blandes og lægges hen over midten.

Evt. kan resten af dressingen serveres til.



GRILLET AUBERGINE

MED HVIDLØG

Ingredienser:

3 kg grillede auberginer
1 kg cherrytomat mix
1 kg soltørrede tomater
20 g hakket hvidløg
1 bundt basilikum, hakket
Tynde skaller fra 3 økologiske citroner
2 dl olivenolie
3 dl hvid balsamico
2 dl citronsaft
Salt
Peber

Tilberedning:

Hold auberginerne tilbage. Alt andet blandes med dressing.
Auberginerne lægges lagvis med blandingen i anretterfadet.
Hæld evt. resterende dressing over til sidst.
Lad det trække før servering.
Pynt med lidt cherrytomater, citronstrimler og parmesan i flager.



PÆRESALAT

MED DADLER OG BLADSELLERI

Ingredienser:

1 kg pærer i både og med skræl
1 kg bladselleri i tynde skiver
1 kg tørrede dadler skåret i strimler
3 dl hakkede hasselnødder

Dressing:

1 dl vand
1 dl citronsaft
1 dl akaciehonning
1 dl olivenolie

Tilberedning:

Dressingen blandes grundigt og hældes over pærerne.
Alt blandes herefter sammen og anrettes.
Pynt evt med bladselleritop.



RØDBEDESALAT

MED KOKOS OG VALNØDDER

Ingredienser:

4 kg rødbeder i stave, ca. 1x1x4 cm
2 spsk. spidskommen
1 kg grofthakkede valnødder
1 drys havsalt
1 l grofthakket persille
1 dl rapsolie
1 dl citronsaft

Tilberedning:

Rødbederne blandes med rapsolien, lægges i bradepande og ristes hårdt i 2 min ved 250 grader. Spidskommen drysses over og blandingen ristes yderligere 1-2 min. Kokos ristes herpå i ovnen, til det er gyldent, og alt afkøles. Rødbederne overhældes med citronsaften og blandes med persillen. Trækker i 30 min. Lige før servering drysses med kokos og valnødder.