

MØTEPlass FOR LANDBRUKSBASERT REISELIV, 29. NOV PÅ EGGE GÅRD

Oppskrifter fra Stine F. Aaby

Jordbærpureen til Marius Egge er base i alle oppskriftene.

Salat med jordbær vinagrette

Salat av roccola, redrubra, issalat, ristede solsikkekjerner. Toppet med granateple.

¼ kinesisk hvitløk

¼ løk

6 ss hvit balsamico eddik evt.,

4 ss sitronsaf1 ts salt

3 dl jordbær pure

Alt kjøres sammen i food prosessor

Spe med god olivenolje til passe tykk konsistens, ca 3 dl

Smak til med salt og pepper.

Vil du ha en hottere dressing, tilsett litt hakket chili.

Røkt duebryst med jordbær saus

Salt og pepre duebrystene ca 2 timer før de røykes.

Røykes lett i Abu røyker, ca 5 min.

De skal ikke bli gjennom stekt.

Stekes videre i stekepanne til rosa kjerne.

Brun 2 dl sukker til karamell

Spe med 2 dl portvin og 4 dl vilt kraft

3 dl jordbærpuré

Hvis du bruker kyllingbryst istedenfor due, kan du bruke hønsebuljong.

Reduser ned til ca 4 dl

Jevn med litt maisenna utrørt i vann. Bare så den ikke er helt tynn.

Monter med 200 g kaldt meierismør i terninger, litt av gangen.

Nå må ikke sausen koke.

Smak til med salt og pepper.

Jordbærfromasj

4 egg
100 g sukker
2 ts vaniljesukker
Piskes til eggedosis

6 pl gelatin
0,5 dl sitronsaft
3 dl jordbærpure
5 dl pisket kremfløte

Legg gelatinen i bløt i sitronsaften i ca 10 min.
Pisk kremen fløyelsmyk
Smelt gelatinen i sitronsaften
Bland eggedosis og kremfløte.
Vend raskt inn den smeltede gelatinen og jordbær pure

Helles i porsjongs glass eller bolle, settes til avkjøling.

Velbekomme og lykke til på kjøkkenet!

Stine F Aaby