

Forret: Fiskedeller med fritter, ærtepuré og remoulade

Fritter

1 bagekartofler pr. person

Olie til stegning

Salt

Google "Lær at lave pomfritter Claus Holm", se videoen og lav de hurtige fritter.

Fiskedeller ca. 8 stk. - ganges med 3

1 pakke fiskefars (blanding af laks og torsk)

1 pakke bacon i skiver

1 chili

Smør til stegning

Steg bacon sprødt på pande eller i ovn ved 200 grader i ca. 12 min. Læg det stegte bacon på fedtsugende papir. Fjern kernen i chilien og skær i små tern. Knus/riv baconen i mindre stykker og bland det i fiskefarsen sammen med chili. Varm panden op og steg dellerne gyldne i smør. Der skal en god spiseske fars til per delle.

Ærtepuré (4 pers.) ganges med 2

300 g ærter

½ lille løg

1 fed hvidløg

25 g smør

Ca. 1 spsk. citronsaft

Salt og peber

Skræl løg og hvidløg og skær begge dele i små tern.

Varm smørret op i en gryde og sauter løg og hvidløg deri. De skal på ingen måde blive brune, kun gennemsigtige. Tilsæt ærterne og lad dem simre i gryden sammen med løg og smør i 10 minutter

Blend alt sammen og smag pureen til med salt, peber og citronsaft.

Forret: Fiskedeller med fritter, ærtepuré og remoulade

Remoulade (6 pers.) ganges med 2

2 dl mayonnaise

2 spsk. kapers

1 stk. gulerod

5 stk. cornichoner (Små syltede agurker)

½ lille løg

1 tsk. dijon sennep

1 tsk. karry

Salt og peber

Skær guleroden i grove skiver og kog dem fem minutter i en gryde.

Læg kapers, gulerod, cornichons og løg i en blender og blend det fint. Alternativt kan der bruges en stavblender.

Rør de blendede grøntsager sammen med mayonnaisen, sennep og karry. Smag til med salt og peber.

Hovedret: Kalkunbryst med bagte rodfrugter

Kalkunbryst (4 pers.) ganges med 3

900 gram kalkunbryst

Marinade:

2 dl rødvin

0,5 dl olie

1 spsk. soja sauce

1 spsk. citronsaft

3 tsk. sukker

2 fed hvidløg

Stegning:

2 spsk. olie

2 dl vand

Sauce:

Maizena majsstivelse

1,5 dl piskefløde

Læg kalkunbrystet i et fad, overhæld med marinaden, dæk med film og sæt det i køleskabet i en halv time.

Varm en stegegyde med olie godt op. Dup kalkunbrystet tørt, gnid det med salt og brun det på alle sider. Hæld marinade og vand ved og lad det småstege 1 time under låg.

Tag stegen op og skum fedtet af skyen. Jævn med majsstivelse udrørt i lidt koldt vand, tilsæt piskefløde og smag til med salt og peber.

Bagte rodfrugter (4 pers.) – ganges med 3

1 kg rodfrugter (knoldselleri, rødbeder, pastinakker, gulerødder)

1 tsk. timian

Salt og peber

2 spsk. olie

Tænd ovnen på 200 grader. Skræl rodfrugterne, og skær dem i stave af ca. 1 cm tykkelse. Kom rodfrugterne i et fad. Krydr med salt, peber og timian, dryp med olie.

Bag dem i ovnen i ca. 30-40 minutter til de er godt gyldne.