

Sød tomatsovs

Til 1 kg blendede tomater:

Følgende ingredienser sautes i en gryde i 5 min.

1 spk smør

2 spk honning

½ tsk salt

1 chili i små tern

½ tsk peberkorn - knust med en kniv

2 laurbærblade

½ tsk sennep

Derefter tilsættes tomaterne og sovsen simrer ca. 20 min.

Geddefileter i fad.

(Kan sagtens bruges til andre fisketyper)

Til 1 kg fisk:

Marinade:

Saft og skal af 1 appelsin - øko

Saft og skal af 1 citron - øko

1 dl hvidvin

1 spk frisk revet ingefær

Ca. 1 tsk salt

Fileterne trækker i marinaden til de skal tilberedes (1 – 12 t).

1 - 2 rødløg

1 fennikel

½ kg champignon

1 dl fløde

Smages til med havsalt og rørsukker

Grønsagerne svitses let i olivenolie og marinaden hældes over. Det dampes lidt ind.

Fløden tilsættes og det smages til med salt og sukker.

Fisken fordeles i et ovnfast fad. Sovsen hældes over og det bages 15 - 20 min ved 200 grader.

Fisken pyntes med appelsin-, citronskiver og persille.

Fiskefrikadeller

(Denne opskrift blev ikke brugt til fællesspisning, men nu får I den lige med)

Til 1 kg hakkes gedde:

2 løg

3 æg

2 dl mælk

2 dl fløde

2 dl mel

2 tsk salt

Peber

Fiskekød og løg blendes med de våde dele, hvorefter de tørre dele røres i. Der reguleres på mel og væske, så konsistensen passer.

Hvidkålssalat

Hvidkål skæres meget tyndt. Gøres nemmest på Zyllis eller Mandolin.

Porrer skæres i ultratynde skiver.

Begge dele blandes med ananas og saft herfra. Jo længere det trækker jo bedre.

Gulerodssalat.

Gulerødderne rives på den fine tromle på Zyllis.

(Måske skal der æbler i. I så fald skal de rives på den grove)

Smages til med citronsaft.

Ved siden af stilles skåle med rosiner og solsikkekerne (evt. ristede)

Æblekage

Til 1 kg æbler:

Disse skrælles, skæres i mindre stykker, fordeles i et ildfast fad drysses rigeligt med kanel/sukker blanding.

200 g mel

150 g smør

200 g melis

Smuldres sammen. Gøres nemmest ved at piske det med piskerne på håndmikser.

50 - 100 g nødder hakkes og drysses over

Bages ca. 1 time ved 200 gr.