



OFNBAKAÐUR LAX MEÐ BEIKON-KARTÖFLUSALATI OG SÍTRÓNUSMJÖRI

1 meðalstórt laxflak, roð- og beinlaust
Salt og pipar
Ólífuolía
½ sítróna

Aðferð:
Skerið laxinn í steikur, saltið og piprið eftir smekk. Hellið ólífuolíu og sítrónusafa yfir fiskinn og bakið í u.þ.b. 6 mínútur í 180°C heitum ofni.

BEIKON-KARTÖFLUSALAT

3 stórar bökunarkartöflur
1 pakki beikon
½ blaðlaukur
2 msk. kapers
½ búnt dill

Aðferð:
Skrælið kartöflur og skerið í teninga. Sjóðið í söltu vatni í 6 mínútur, sigtið og kælið. Skerið beikon í litla bita og steikið á pönnu þar til stökkt. Blaðlaukur og dill saxað og sett saman við kartöfluteningana ásamt beikoni og kapers. Blandið öllu saman og smakkið til með salti, pipar og ólífuolíu.

SÍTRÓNUSMJÖR

1 dl sítrónusafi
1 skalottlaukur
100 g smjör
Salt og pipar

Aðferð:
Finsaxið skalottlaukinn og mýkið í smjörinu í potti. Þeytið sítrónusafann saman við og smakkið til með salti og pipar.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.



GRATÍNERAÐUR HUMAR

MEÐ MANGÓ, MELÓNU OG PIPARRÓTARSÓSU

1 kg humar, skelflettur
1 melóna, kantalópa
2 mangó, vel þroskuð
1 box kirsuberjatómatar
½ rauðlaukur
1 poki gratínostur

Aðferð:
Humar léttsteiktur á pönnu og settur til hliðar. Mangó og melóna afhýdd og skorin í teninga, rauðlaukur skorinn í þunna strimla og tómatar í tvennt. Allt sett í eldfast mót, ostur yfir og gratínerað í ofni á grillstillingu.

PIPARRÓTARSÓSA

1 dós sýrður rjómi, 10%
1 hvítlauksgeiri
½ piparrót
1 límóna

Aðferð:
Rífið piparrót og hvítlauk út í sýrðan rjóma, kreistið safann úr límónu saman við og smakkið til með salti og pipar.

Tilvalið að bera fram með fersku salati og hrísgrjónum.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.



SMÁLÚÐU—SASHIMI SEM FORRÉTTUR

400 g fersk smálúða
10 g svört sesamfræ
½ dl sesamolía
1 dl ólífuolía
20 g ferskt kóríander
50 g ristaðar furuhnetur
Sjávarsalt

Aðferð:
Smálúðan er hreinsuð og skorin í þunnar sneiðar og raðað á disk. Ólífuolía, sesamolía og sesamfræ sett í pott og hitað þar til volgt, u.þ.b. 40°C. Ólían má alls ekki verða of heit því þá eldast smálúðan of mikið. Oliunni er svo hellt yfir fiskinn. Ristuðum furuhnetum og kóríander stráð yfir ásamt dálitlu sjávarsalti.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.



SÍTRUS- OG SOJA- MARÍNERAÐUR TÚNFISKUR

SEM FORRÉTTUR

400 g túnfiskur
4 dl sojasósa
2 sítrónur
1 msk. Wasabi-duft

Aðferð:
Skerið túnfiskinn ílangt, 4 cm hæð og breidd. Túnfiskurinn er léttbrúnaður á öllum hliðum, alls ekki um of. Sojasósu, Wasabi-dufti og safu úr tveimur sítrónum blandað saman og túnfiskurinn látinn marínarast í leginum í 4-5 klukkustundir. Túnfiskurinn er skorinn í þunnar sneiðar og raðað á disk.

KARRÍ-MAJONES

Karrí
1 eggjarauða
200 ml matarolía
Órlítið sérrí-edik
Sjávarsalt
Pipar
Klettasalat

Aðferð:
Eggjarauðu, dálitlu salti og sérrí-ediki blandað saman og léttþeytt með þiski. Ólíu og karríi blandað saman og hellt varlega út í eggjarauðublönduna og piskað um leið.

Majonesið er síðan haft með túnfiskinum eftir smekk. Einnig er gott að hafa með þessu klettasalat.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.



SJÁVARSLAT

Romaine-salat
Salatblöð
1 drekaávöxtur
1 mangó
½ melóna
300 g tigrisrækjur
300 g hörpuskel
Ferskt kóríander
Ólífur
Sjávarsalt
Pipar

Aðferð:
Salatið er skorið niður og skolað. Ávextir hreinsaðir og skornir í teninga. Tigrisrækjur og hörpuskel léttsteikt á pönnu. Kryddað með salti og pipar. Látið tigrisrækjuna og hörpuskelina standa til að kólna. Salatinu og ávöxtum blandað saman ásamt ólífum og fersku kóríander stráð yfir

DRESSING

250 g sýrður rjómi
2 msk. Tandoori-mauk
Dálitill sítrónusafi

Aðferð:
Hrærið saman sýrðum rjóma, Tandoori-mauki og sítrónusafa. Hellið dressingunni yfir salatið og raðið tigrisrækjum og hörpuskel ofan á.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.



