

Pålæg



Se også fx under **Syltning** opskrifter på **rullepølse**, **marinerede sild** og **æbleflæsk**, samt under **Vegetarretter** opskrifter på **pateer** m.m.

Hjertepate

500 g hjerte skylles og skæres fri for bruske og sener, hakkes og kommes i en stor skål sammen med

500 g hakket kalv og

1-2 kogte kartofler - most med en gaffel.

100 g porre eller forårsløg renses, skæres i skiver og kommes i skålen

2 fed hvidløg knuses og kommes i sammen med

5 tsk. salt = 25 ml

½ tsk. peber

1 tsk timian

1 spsk hakket persille

2 tsk Oscar svinebouillion

2½-3 dl rapsolie

¼ dl maltwhisky

3-4 æg

samt

- det hele røres sammen, kommes i 2 sandkageforme og bages på en rist i ovnens nederste rille ved 160 grader i 1½ time. Postejten stilles derefter i køleskabet i 8-12 timer, før den skæres i skiver og serveres med brød og fx agurkesalat. Postejten kan fryses.

Kyllingeleverpålæg *

1 æg hårdkoges.

1½ løg pilles og hakkes groft.

5-10 g margarine smeltes på en stegepande ved høj varme, bruser op, og løgene kommes i. Løgene vendes godt i fedtstoffet - der skrues ned til lav varme og stanniollåg lægges over stegepanden. Løgene vendes nogle gange, mens de steges bløde.

1 gulerod skrælles og skæres i små tern.

100 g kyllingelever - cirka 3 stk. - samt gulerødder kommes i en kasserolle sammen med

3-4 dl vand og

½ tsk salt og bringes i kog ved høj varme. Eventuelle urenheder skummes af, der skrues ned til middel varme, og låget lægges på kasserollen. Efter 6-7 minutters kogning hældes kogevandet fra i en lille skål.

Æg, løg, gulerod, lever, 2 spsk kogevand samt

en lille ¼ tsk muskat og

1 tsk salt og

¼ tsk peber blendes nu sammen til en jævn masse, smages til og pyntes med ristede

taffel løg efter behag.

Postej

1 løg
1 gulerod
1 pastinak/persillerod

pilles og skæres i halve
og
skrælles og skæres i stykker

400-500 g nakkekam¹
vand

koges op i
nok til, at det dækker kødet - fjern skummet og tilsæt

1 tsk. salt
3 laurbærblade
3 løvstikkeblade

og de klargjorte rodfrugter og løg.
Det hele koges under låg i omkring 1½ time, til kødet er helt mørt.
Kødet tages derefter op og plukkes i store stykker.
Fonden sies – restfonden kan fryses og bruges en anden dag til sauce.
hakkes groft og kommes i en stor skål sammen med
samt den kogte pastinak/persillerod, som moses lidt med en gaffel.
pilles, hakkes fint og kommes i skålen
knuses og kommes i - og
knuses og kommes i sammen med

350 g lever²
250 g hakket kalv
1 løg
2 fed hvidløg
2 hele enebær
4 tsk. salt
½ tsk. peber
1 tsk. timian
1 spsk. hakket persille
4 dl rapsolie
½ dl vodka

og

1 dl fond
3 æg
evt. 150 g hasselnødder

og
og røres sammen og røres godt i sammen med
(hele eller halverede) og det plukkede kogte kød.
Farsen kommes i en ildfast skål med låg og stilles på køl i mindst 2
højst 12 timer, hvorefter

evt. laurbærblade

læges på som pynt, og postejen bages
på en rist i ovnens nederste rille ved 160 grader i 1½ time.
Postejen stilles derefter i køleskabet i 8-12 timer, før den
Serveres med brød og fx agurkesalat.
Kan skære i passende stykker og fryses.

Variation: 150 g markchampignons hakkes groft og svitses på en tør stegepande – afkøler og røres i som sidste ingrediens.



¹ Hvis der bruges kyllingelever, bruges hønse- eller kyllingekød i stedet – gerne med ben. Kogetiden tilpasses da kødet.

² Fra svin, kalv eller fjerkræ efter behag.

Salater

BEMÆRK: ingen af disse salater er fryseegnede, og de skal spises inden for cirka 3 døgn.

Avocadosmørrepålæg

1 lille avocado
saft fra en ½ limefrugt
½ tsk tørret basilikum
eller 1½ tsk frisk, hakket
1/8 tsk salt
25 g porre

befries for sten og skal og moses med en gaffel sammen med
og
til en jævn masse.
skæres i fine halve ringe, som røres i.
Cremen smager særlig godt på ristet brød, kiks og knækbrød.



Klassisk kyllingesalat

100 g champignon

100 g asparges fra glas
150 g kold, stegt kyllingebryst

50 g mayonnaise
100 g græsk yoghurt
¼ limefrugt
¼ tsk salt

skæres i skiver og ristes på en tør stegepande; først ved høj varme indtil champignonerne "kvidrer", derefter skrues lidt nedfor varmen, og de ristes godt igennem 5-6 minutter, indtil de er gyldne og stadig sprøde – og stilles til afkøling.

skæres over og stilles til afdrypning i en si.
skæres i små tern.

og
røres sammen med saft fra
og

Først vendes kyllingeterne i, derefter champignons og til sidst asparges.

Serveres med lækkert brød og fx på en bund af salat og en ananasring samt pyntet med tomat og agurk.

Variation: tilsæt 40 g nødder skåret i passende stykker, og/eller erstat kyllingekød med brystkød fra and eller vildtfjerkræ.

Rødbedesalat

2 rødbeder [= 300 g] koges i letsaltet vand til de er møre, og kommes så i iskoldt vand, så skindet løsner sig og kan "smuttes" af Rødbederne afkøles derefter, rives groft og kommes i en skål. evt. græsk yoghurt efter behag røres i - det skal være en nogenlunde fast masse. 2 løg pilles og hakkes groft. 4 salatblade skylles og lægges på 4 rugbrødsskiver - salaten fordeles ovenpå, og 4 æggeblommer arrangeres midt på hver sin brødskive. Der pyntes med peberrod og evt. kapers efter behag.



Tunsalat

150 g tun i vand afdrypes i en si. 1 løg hakkes fint. 100 g mayonnaise samt det hakkede løg røres sammen i en skål, smages til med salt - og tunen blandes i. 125 g letoptøede ærter og ½ agurk i tern vendes forsigtigt i, og salaten trækker mindst et kvarter og serveres med brød efter behag.



Ostetallerken

For valg af oste –
klik ind på [**Passion for ost**](#)
og lad dig inspirere!

2-5 slags oste skæres i passende størrelser og anrettes på tallerkener. Beregn cirka 100 g pr. person, hvis det fx er til dessert, og 250 g hvis det er en frokostret. Som tilbehør serveres noget godt efter behag - samt eksempelvis brød og nødder og oliven og chutney og frugt som fx vindrue, klemmentin, figen, dadel, syltet abrikos - alt efter valg af oste. Et godt glas Ripasso rødvin eller velbrygget øl kan serveres til.