

Tomatsuppe m. friskost og rugbrød

2 pers.

Ingredienser

1 skalotteløg, hakket
2 fed hvidløg i tynde skiver
2 stængler bladselleri i tynde skiver
en smule olivenolie til stegning
4 dl grøntsagsbouillon
5 dl mosedede/hakkede tomater
½ bundt basilikum (gem lidt til pynt)
salt og peber

Tilbehør – ristet rugbrød med frisk ost
en smule olivenolie
rugbrød i "stænger"
frisk ost
ingefær
hvidløg

Fremgangsmåde

Sautér løg, hvidløg og bladselleri i lidt olie i en varm gryde. Det skal ikke tage farve. Kom bouillon og tomat på, og lad det småkoge i 12-15 min. Tilsæt basilikum, blend suppen med en stavblender. Smag til med salt og peber.

Frisk ost, røres med revet ingefær og hvidløg, smages til med salt/peber.

Rist rugbrøds stænger i olie, afkøles og smørers med frisk ost.
Anret tomatsuppen med basilikum.

Bulgursalat med lammekebab-kødboller og baba ganoush

4 pers.

Kødboller

500 g hakket lammekød
1 løg
2 fed hvidløg
1 håndfuld persille
½ tsk. stødt kanel
½ tsk. stødt allehånde
½ tsk. friskrevet muskatnød
½ tsk. paprika
½ tsk. cayennepeber
1½ tsk. salt
friskkværnet peber
smør og/eller olie til stegning
4 dl bulgur

Baba ganoush

2 auberginer
1 håndfuld persille
½-1 frisk rød chili
saft af 1 citron
3 spsk. tahin
salt og friskkværnet peber

Tilbehør

½ granatæble
1 bk. blandet salat

Pil og hak løget fint, og pil og pres hvidløget. Skyl og hak persille fint. Rør en fars af kød, løg, hvidløg, persille og krydderier, salt og peber, stil farsen på køl i 30 min.

Bulgur: Koges efter anvisningen på posen.

Tænd ovnen på 200°. Halvér auberginerne, og læg dem med skindsiden opad på en bageplade med bagepapir. Prik huller i skindet med en gaffel, og bag auberginerne i ca. 30 min. til de er møre. Skrab alt kødet ud af de bagte auberginer, og kassér skindet. Skyl og hak persillen fint. Rens og hak chilien fint. Brug en gaffel og mos auberginekødet sammen med persille, chili, citronsaft og tahin i en skål. Smag til med salt og peber, og lad dippen køle helt af i køleskabet.

Form farsen til små kødboller. Steg dem i smør og/eller olie på en pande, til de er gyldne og gennemstegte.

Flæk granatæblet, og pil kernerne ud. Drys dem over bulguren, og server det til lammekebab-kødboller, baba ganoush og salat.

Flamberede figner med vaniljeskum og granatæble

5 pers.

Vaniljeskum

2 tsk. vanilje

¼ l. Piskefløde

2 spsk. flormelis

7 ½ stk. friske figner

25 g smør

4½ spsk. rørsukker

2 dl friskpresset appelsinsaft

¾ dl whisky

175 g granatæblekerner

Pisk fløden til et blødt skum. Vend vanilje og flormelis i. Stil vaniljeflødeskummet tildækket i køleskabet.

Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg de halve figner ca. 2 min. på hver side. Drys sukkeret over og tilsæt appelsinsaft. Kog fignerne ved kraftig varme i ca. 2 min. - vend af og til. Appelsinlagen skal lige begynde at tykne. Hæld whiskyen ved og sæt ild til med det samme - emhætten må ikke være tændt. Pust forsigtigt ilden ud efter ca. 10 sek. - eller læg låg på.

Fordel de flamberede figner i dybe tallerkener. Rør forsigtigt flødeskummet op og smag til. Hæld appelsinlagen ved fignerne og fordel granatæblekerner og lidt flødeskum på tallerkenerne.