

Grønkålstatar

4 personer

Ingredienser

200 g grønkål
½ dl mayo
(+ mayo til brødet)
½ citron (revet skal og saft)
1 løg
4 skiver rugbrød
4 æg
1 brev gomashio

Fremgangsmåde

Skyl grønkålen, rib den, og snit den fint. Vend den hakkede grønkål med mayonnaise, og smag til med salt, peber, revet skal og saft af ½ citron.

Skær løget i helt tynde både på langs. Del forsigtigt æggeblommerne fra hviderne, og kom dem i en skål.

Fordel lidt mayonnaise på rugbrødsskiverne. Top med et godt lag grønkålstatar, kom en æggeblomme på hver mad, drys med løgfileter, og krydr med gomashio, friskkværnet sort peber og lidt revet citronskal.

Kartoffelmad med mayo og sprøde løgringe

4 personer

Ingredienser

500 g små kartofler
1 dl mayo
4 skiver rugbrød
1 bakke karse
3 løg
2 dl hvedemel
1 dl olie til fritering

Fremgangsmåde

Vask kartoflerne grundigt.

Kog kartoflerne med skræl i saltet vand.

Kog kartoflerne i 10 min., sluk for varmen, sæt låg på gryden, og lad dem trække færdigt i vandet. Stik dem med en kniv for at vurdere, om de er færdige.

Skær løgene i tynde skiver, og kom dem i en skål med iskoldt vand.

Afdryp løgringene godt, og vend dem i hvedemel.

Friter løgringene gyldne og sprøde i olie i 3-4 minutter. Afdryp løgringene på fedtsugende papir, og krydr med salt.

Skær kartoflerne i halve eller kvarte på langs, alt efter størrelse.

Fordel lidt mayo på rugbrødet, arranger kartoflerne ovenpå, og krydr med salt og peber.

Kom mayo på kartoflerne, og top kunstfærdigt med karse og sprøde løg.



AARSTIDERNE