



Opskrifter

Mangler du inspiration i hverdagen? Så har vi her samlet et udvalg af vores egne opskrifter, som vi håber vil gøre det nemmere for dig at sætte dejligt, hjemmelavet fisk på spisebordet.

Dampede Blåmuslinger

Til 2 personer skal du bruge:

De bedste blåmuslinger fra Nordsøen finder du i Vanløse fiskehus

2 kilo blåmuslinger

1 finthakket skalotteløg

1 finthakket gulerod

Salt og peber

2 skvæt olivenolie

1 fed hvidløg

3 dl tør hvidvin

1/4 liter piskefløde

Tilberedning:

Vask blåmuslingerne grundigt i koldt vand og skær skægget af. Varm en stor gryde op på middel blus med 2 skvæt olivenolie i. Put skalotteløg og gulerod i først, dernæst presses et hvidløg heri, og tilsidst lægges muslingerne i og der tilsættes hvidvin. Læg låg på ca. 4-5 minutter og ryst gryden et par gange undervejs. Tilsæt derefter fløden og smag til med salt og peber. Uåbnede muslinger bør kasseres. Retten serveres med noget rigtigt godt brød, og masser af hvidvin til.

Bon appétit!

Jule stegte sild

Lage:

Lige dele vand, eddike og sukker. Fx. til 10 sild skal der ca. 1 L færdig lage til. dvs. 33,3 dl af hver.

1/2 appelsin i skiver

2-3 laurbærblade

lidt sorte peberkorn

Ca. 1 spsk rosé peber, man lige knuser let i hånden

2 kanelstænger

1 håndfuld stjerneanisog lidt nelliker

Klip finnerne af sildefileterne. Skyl dem og tør dem af.

åben dem og smør med rævesauce/dilddressing, en smule tørret dild og en anelse stødt fennikel.

fold dem sammen og vend dem i rugmel.

Steges ca. 4 minutter på hver side i en neutral olie på en god varm pande.

Spaghetti Vongole – hvid

Til 2 personer skal du bruge:

1 kg vongole veraci – hjertemuslinger kan også godt gå an, men skal det være autentisk, så er det vongole veraci der skal til.

2-3 fed hvidløg

1 håndfuld finthakket persille

salt

Peber

Ekstra jomfru olivenolie

1 håndfuld spaghetti

Tilberedning:

Kog spaghetti efter anvisningen på pakken.

Hak hvidløgene og svits dem i en gryde med olivenolie indtil de bliver gyldne.

Derefter tilsættes de rensede muslinger og koges ved høj varme i 2-3 minutter, indtil de alle er åbne.

Såfremt nogen af muslingerne ikke har åbnet sig, så skal de kasseres.

Tag derefter halvdelen af skallen af muslingerne og læg til side til dekoration senere, og lad skallen med kødet i, blive i panden.

Tilsæt derefter finthakket persille, salt og en knivspids peber og hæld den kogte spaghetti i gryden.

Kog det hele sammen i et minut, og server straks, dekoreret med muslingeskallerne.

Spaghetti Vongole – rød

Til 2 personer skal du bruge:

1 kg vongole veraci eller hjertemuslinger, men skal det være autentisk, så er det vongole veraci der skal til.

2-3 fed hvidløg

1 håndfuld finthakket persille

7-8 finthakkede blommetomater

Salt

Peber

Ekstra jomfru olivenolie

1 håndfuld spaghetti

Tilberedning:

Kog spaghetti efter anvisningen på pakken.

Hak hvidløgene og svits dem i en gryde med olivenolie indtil de bliver gyldne.

Derefter tilsættes de rensede muslinger og koges ved høj varme i 2-3 minutter, indtil de alle er åbne.

Såfremt nogen af muslingerne ikke har åbnet sig, så skal de kasseres.

Tag derefter halvdelen af skallen af muslingerne og læg til side til dekoration senere, og lad skallen med kødet i, blive i panden.

Tilsæt derefter de finthakkede blommetomater og persillen, salt og en knivspids peber og hæld den kogte spaghetti i gryden.

Kog det hele sammen i et minut, og server straks, dekoreret med muslingeskallerne.