



JESPER VOLLMER

TO SIDER AF SAMME SMAG

RUSTIK // OPGRADERET



POLITIKENS FORLAG



INDHOLD

FORORD SIDE 02

SNACKS OG APPETIZERS 05

BÄMLÖB - ASPARGES - BRÖD
 VAGTELEG - MAYO - SENNEP
 VANDMELON - LIMB - SUKKER

FORRETTER OG

FÖKOSTRETTER 11

KAMMUSLING - TOMAT - COURGETTE
 LÖB - GRUYERE - BRÖD
 SVAMPE - LÖB - LUTER
 KYLLING - BACON - PARMESAN
 TATAR - EG - SALAT
 TUN - EG - DJUN

HÖVEDRETTER 114

KALVESPOLDBYST - ÄSTER - KARTOFFEL
 TORK - FÖRÄRSÖBINT - CREME
 SVINERYST - KÄL - ÄBLE
 HAVTASKE - BACON - RÖDVIN
 BÖFUF - TOMAT - MOUSSELINE
 ÄNDERBYST - SELLERI - LINSER
 AVOCADO - KRABBE - LIMB
 KYLLING - GRESKAR - MANJOLIK
 PASTA - ASPARGES - RICOTTA
 PIGHVAR - PEBERFRÖUT - FENNEL
 KALV - WOKKLER - MAJISER
 BLEKSPRITTE - PEBERFRÖUT - SPISKÄL
 HUMMER - ÄRTSOCK - MAYO

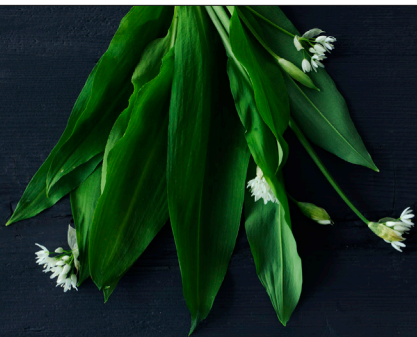
SVINSKANK - PÖLVER - ÄNG
 KALVESKANK - RÖDFRÖUTER - ÄL
 KAMIN - CITRON - HOLLIG
 LÄCK - KYFFELDUTER - BRÖD
 LAM - POLENTA - BÖNNER
 BLOMKÄL - BRISLER - ÄBLE
 ÖKSEHALER - RÖDBETDE - TIMIAN
 SKALDVR - RIS - SAFFRAN
 RÖDSPRETTE - BRÖD - PERSILLE

DESSERTER 204

SABARBER - MARENGS - SORBERT
 PÈRE - ROM - KAKAMEL
 CITRON - FLÖDE - EG
 FRÖUT - TÄLLE - ÄCKERE
 RÖDSDÖD - FLÖDE - VANILLE
 ÄBLE - FLÖDE - BÄSP
 MARENGS - BÄR - MYNTE
 SABARBER - BÄR - CREME

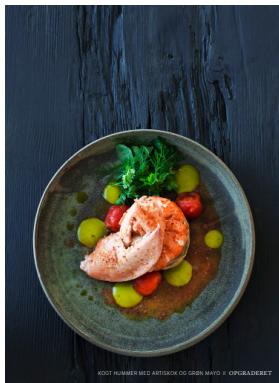
REGISTER 278

*Alla språktyper är till 4 personer,
 medmindre det står annat.*



// SNACKS OG
APPETIZERS //

GRILLET HUMMER MED ARTISJOK OG CHILIMAYO # BUSTIK



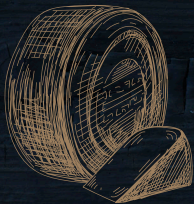
KOBT HUMMER MED ARTISJOK OG GRØN MAYO # OPGRADERET

BRUSCHETTA MED ASPARGER OG RAMSLØG • REISTIK



RAMSLØGHAPPER MED COMTE • ØPGLADERET





LØG
GRUYERE
BRØD

Man skulle ikke tro det, men FAKTISK er det meste af tilberedningen i disse to retter NOJAGTIGT den samme. Bare ved at SYLTE nogle af LØGENE og sigte selv SUPPEN kan man få en MARRANT anderledes anretning.

KAMMUSLINGER DAMPET • EGEN SKAL • RUTISTIK



STYLT KAMMUSLINGER DAMPET • ORGELAD ERET

KAMMUSLING

TOMAT

COURGETTE

Der er noget RUSTIKT og rart over at servere KAMMUSLINGERNE i deres egen skal – og så er det jo smukt: SNOBRØDSDEJEN er en sjov gemmeblanding, men den er også med til at holde dampen inde i muslingen, så MUSLINGEN damper i VIN, SMØR og SIN EGEN SAFT og på ingen måde bliver tør.



