

To små smaks vekkere:

1. Sursøte linser med jordskokk krem

8 ss linser, utbløtte
3 dl soppkraft
6 morkel
3 sjalottløk
4 jordskokk, kan byttes ut med f. eks potet og litt sellerirot
1 dl melk
1 dl fløte
4 -5 ss cherryeddik
Salt

Bløtlegg linsene i kaldt vann i ca 1 time. Kok linser, morkler som er delt i to og hakket sjalottløk i soppkraft. Kok jordskokk, eller variant med potet og litt sellerirot, i biter i melk og fløte til de er møre. Kjør dette i blender og smak til med cherryeddik og salt. Hell linse blandingen først i glasset (hvor kanten gjerne er dyppet i oliven olje og så i brødkrum). Øverst i glasset legges jordskokk kremen. .



2. Kålrotbiff med søtt og syre

100 g kålrot
Grønnsak/hvitvinskraft
2 ss smør
4 fiken
4 cumquat, eller saft av ½ appelsin og revet appelsin skall
2 sjalottløk
3 - 4 ss hvitvinseddik
Kan smakes til med litt sukker

Kålroten skjæres i tynne skiver (ca 0,5 cm) og stikkes ut i sirkler (bruk et glass som mal, og skjær rundt). Kokes møre i innkokt grønnsak/hvitvinskraft. Stekes deretter i smør og øs over litt av den innkokte kraften. Skjær fiken, cumquat og sjalottløk i terninger. Fres sjalottløk i olivenolje, ha i hvitvinseddik, sukker, fiken og cumquat og la det surre litt videre. Kokes til kompott. Anrett kålrotbitene på tallerkenen, og legg fiken kompotten på toppen.

