

Opskrifter til store smage dag:

4 personer.

4 ciabattaboller :

Ingredienser:

3,5 dl lunken vand

25 g gær

100g durum hvedemel

400 g hvedemel

Salt

Metodik:

Udrør gær i lunken vand og tilsæt mel og salt. Ælt dejen og lad den hæve tildækket og lunt i ½ time.

Drys mel på bordet. Slå luften ud af dejen og del til 8-12 boller. Sæt bollerne på en bageplade. Efter hæver tildækket og lunt 1 time. Bollerne pensles med vand og drysses med mel inden bagning.

Bages i ovn ved 200 c i varmluftsovn 15 minutter.

Ingredienser:

1 nakkefilet ca. 700 g.

Rubben:

Ingredienser:

1 spsk. Paprika

½ spsk. Chiliflager

½ spsk. Løgpulver

½ spsk. Peber

2 spsk. Barbecue

½ spsk. Salt

3 spsk. Brun farin.

Ingredienserne til rubben blandes. Nakkefilet` en gnides ind i Rubben dagen i forvejen. Steges i ovn eller grill i 12-15 timer ved 100 c.

Coleslaw:

Ingredienser:

150 g økologisk fintsnittet hvidkål

150 g økologisk revet gulerod

Dressing:

100 g økologisk creme fraiche 9 %

10 g økologisk Dijon sennep

40 g økologisk let mayonnaise

2 g økologisk honning

3 g æblecider
2 g økologisk sukker
Salt
Sort peber

Hvidkålen snittes og gulerødder rives. Creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep, eddike, honning, sukker, salt og peber piskes sammen. Dressingen smages til og blandes med gulerødder og hvidkål.

Barbequesovs.

Ingredienser.

2 dl økologisk ketchup
½ dl økologisk æblejuice
1 spsk. æbleeddike cider
½ dl. Vand
½ tsk. Chillipulver
½ tsk. salt
1 spsk. Rørsukker
6 spsk. Brun farin
1-2 chili
1 stk. løg
1 stk. hvidløg

Metodik:

1. Skær løg i 8 stykker, put dem i en gryde med lidt smør og steg dem ved lav varme.
2. Del hvidløg i 2 og tilsæt dem. Steg det i ca. 15-20 minutter til det er lige begynder at få farve.
3. Tilsæt brun farin og rørsukker og rør lidt rundt i det i ca. 3 minutter.
4. Tilsæt æblejuice og lad det samle i ca. 2 minutter.
5. Tilsæt resten af ingredienserne og kog det til en passende konsistens ca. 15-30 minutter.
6. Si det og put det i en bøtte til opbevaring.