

Krebinetter med sommertillbehør - 4 personer



Krebinetter:
700 G KALVEKØD
HAKKET 2 GANGE
1 SPSK. DIJON SENNEP
1 LILLE BUNDT HAKKET
BASILIKUM

Grønærtesmør:
100 G SMØR
80 G FINE GRØNNE
ÆRTER
SAFT AF EN ¼ CITRON
SALT OG PEBER

Mormorsalat:
1 SALATHOVED (EVT.
HJERTEBLADSSALAT)
ÆRTER FRA 20
ÆRTEBÆLGE (ELLER
100 G. FINE ÆRTER)
SAFT AF ½ CITRON
2-3 SPSK. SUKKER
1 DL FLØDE 13%

AGURKESALAT:
1 AGURK
2 DL LAGEREDDIKE
4-6 SPSK. SUKKER
8 OMGANGE MED
PEBERMØLLEN

ÆLT KØDET MED SENNEP, BASILIKUM OG
FORM 4 KREBINETTER.
BRUNES GODT I LIDT SMØR, LÆGGES I ET
OVNFAST FAD OG KRYDRES MED SALT OG
PEBER.

DETTE KAN EVT. GØRES I FORVEJEN.
FADET SÆTTES I OVNE 12-14 MIN. VED 200
GRADER. HVILER 5 MIN. INDE SERVERING.

BLEND ÆRTER, SMØR OG CITRONSJAF TIL EN
GLAT MASSE. SMAG TIL MED SALT OG
PEBER. KOM BLANDINGEN PÅ ET STYKKE
BAGEPAPIR OG RUL DET TIL EN PØLSE.
LÆGGES I KØLESKABET.

BLAND CITRON, SUKKER OG FLØDE SAMMEN
TIL DRESSINGEN.

RIV SALATEN I GROVE STYKKER OG KOM
DEN I EN SKÅL MED ÆRTERNE.
HÆLD DRESSINGEN OVER VED
SERVERINGEN.

KOG EDDIKEN MED SUKKER OG PEBER. SÆT
PÅ KØL.

SKÆR AGURKEN I TYNDE SKIVER PÅ EN
RIVEJERN. LÆGGES I EN SKÅL OG LAGEN
HÆLDES OVER. KAN MED FORDEL LAVES I
DOBBELT PORTION OG GEMMES.

1 KG NYE KARTOFLER SKRUBBES OG KOGES
MED SALT.

