

SMAG PÅ DANMARK MED MERE FISK

FÅ SMAG FOR
DEJLIGE LOKALE
SMAGSOPLEVELSER
HELE SOMMEREN



5
opskrifter
RUNDT OM
DANMARK


BORNHOLMS
LEVERANDØR TIL DET KONGELIGE DANSKE HOF


Amanda
HANDELSMÆRKET
SINCE 1916


GLYNGØRE
LEVERANDØR TIL DET KONGELIGE DANSKE HOF

Ingredienser (4 pers.)

2 ds. Glyngøre Kippers i olie
1 spidskål
2 dl cremefraiche 38%
1 bdt. radiser
1 bdt. dild
2 ubehandlede citroner
Salt og peber
Rapsolie



Tilberedning
Læg kippersfileterne i et ovnfast fad og varm dem i ovnen i 10 min. ved 190°C.
Rør cremefraiche med fine tern af radiser og finthakket dild til en creme (gem 4 dildkviste). Smag til med revet citronskal, salt og peber. Skær en citron i mindre stykker. Skær spidskål så fint som muligt, gerne på mandolinjern. Kog vand i en gryde og kom lidt salt og rapsolie i. Kom kålen i, kog op og tag straks gryden af varmen. Hæld kålen i en sigte.

Anret velafdryppet kål pænt på en tallerken. Hæld cremen over med yderligere revet citronskal og dild. Anret de lune kippers og citron ved siden af.

Lune Kippers med cremet spidskål



Nordjylland

Kom tæt på havet, hvide strande og den rå og robuste natur, hvor bl.a. Skagensmalerne fandt inspiration. Kålkraft giver livskraft - og styrken i sommerens kål lægger sig tæt op ad robust-heden i Nordjylland.





Midtjylland

Smuk natur venter i Midtjylland, hvor den jyske højdedryg bugter sig. Bakker med græssende kvæg, idyl ved Himmelbjergets søer, store skove og markdrev med nye, saftige grønne ærter. Det er smagen af dansk sommer.



Tunsalat med cremede grønne ærter og radiser



Ingredienser (4 pers.)

- 2 ds. Glyngøre Tun i vand
- 2,5 dl cremefraiche 18%
- 1,5 dl mayonnaise
- 4 dl friskbælgede ærter
- 8 radiser
- 4 forårsløg
- Salt og peber
- 1 citron
- 4 pitabrød
- 1 hjertesalat
- 1 bk. jordbær

Tilberedning

Dræn tun i en sigte. Lav en creme af creme-fraiche, mayonnaise, ærter, radiser i fine tern og forårsløg i fine skiver. Smag til med salt, peber og citron. Vend forsigtigt den drænede tun i cremen.

Bag pitabrød efter emballagens anvisning. Skær bunden fra salaten - del, skyl og slyng den tør. Skyl jordbærrene.

Fyld de let afkølede pitabrød med salat og tunsalat. Er du på tur, så medbring fyld i bæger for sig - fyld pitabrødet på stedet.

Server jordbærrene som et smukt punktum.

Ingredienser (4 pers.)

2 ds. Amanda Makrelfilet i økologisk tomatsauce
12 små nye kartofler
Salt
1 salatløg
1 bdt. purløg
4 skiver rugbrød
2 spsk. mayonnaise
4 æg



Sønderjylland / Vestkysten

Oplev det sydlige Danmark, et skatkammer af velbevarede historiske byer og slotte. Eller Vestkystens enorme naturkraæfter, sandstrande og sprudlende sommerstemning - der også er hjemsted for de populære jyske kartofler dyrket i sandjord.



Tilberedning

Skrub kartoflerne. Kom dem i en gryde og hæld kogende vand over. Kom en spiseske salt i. Læg låg på. Lad koge ca. 7 min. og derefter trække i ca. 7 min.

Skær et par skiver af løget til fine ringe, der lige nøjagtigt kan rumme en æggeblomme. Hak resten af løget meget fint. Skær purløg fint. Smør rugbrødet med mayonnaise.

Anret med kvarte kartofler og makrelfileter i midten. Pynt med hakkede løg, løgring med æggeblomme og purløg.

Makrel i Tomat på kartofler med æggeblomme



**Fyn**

Gå i H.C. Andersens fodspor på eventyrlige Fyn - med charmerende småbyer, fine strande og idyllisk natur. Der er også masser af fynske smagsfrestelser, bl.a. de lækkre asparges avlet i den fede, fynske muld.



Grillet Luksusrogn i burger med gronne asparges

Ingredienser (4 pers.)

- 2 ds. Amanda Luksusrogn
- 2 dl cremefraiche 18%
- 1 dl mayonnaise
- 1 bdt. radiser
- 1 bdt. dild
- 1 bdt. purløg
- 1 lille bdt. kruspersille
- Salt og peber
- 2 citroner
- 1 hjertesalat
- 12 grønne asparges
- 100 g smør
- 4 bløde burgerboller

Tilberedning

Fjern geléen fra Luksusrognen og dup tør med køkkenrulle. Skær 6 skiver. Lav en creme af cremefraiche, mayonnaise, små tern radiser og fintskårne krydderurter. Gem lidt dild til anretning. Smag til med salt, peber og den ene citron.

Skær bunden af salaten. Del, skyg og slyng den tør. Skyg og knæk bunden af asparges. Dup dem tørre. Skær citron i både. Smelt smørret, og pensl Luksusrogn og asparges med det.

Grill citron, asparges og Luksusrogn - drys med lidt salt. Lun burgerboller. Anret burgerbollerne med salat, asparges, creme og 1-2 skiver Luksusrogn, alt efter appetit. Læg dild på toppen og grillt citron ved siden.

Ingredienser (4 pers.)

2 ds. Bornholms Røget
torskelever
8 hvide asparges
Salt og peber
Rapsolie
2 hjertesalater
1 bk. jordbær
1 bdt. dild
1 citron
1 flûte

Tilberedning

Skræl asparges og skær 3-4 cm fra bunden.
Kog dem i letsaltet vand med et skvæt rapsolie
i 5-7 minutter, afhængig af tykkelsen. Læg dem
på køkkenrulle for at tørre. Skær dem i mindre
stykker.

Skær bunden fra salaten. Del, skyl og slyng dem
tørre. Dræn torskelever i en sigte. Rens og skær
jordbær i kvarter. Skyl, nip og pak dild i køkken-
rulle. Skær citronen.

Anret salat med aspargesbidder, torskelever,
jordbær, dild og citron. Server med flûte og sort
peber fra kværn.

Roget Torskelever med hjertesalat, asparges og jordbær



Sjælland

Oplev storbyens puls, charme
og flotte attraktioner. Eller nyd
udsigten af Sjællands smukke
klinter, kyststrækninger og
åbne vidder, som prydes
af Danmarks national-
bær - søde, modne
og røde jordbær!

