

sandwiches

Malenes
Gløgg

Surdejssandwich med ost
og lufttørret skinke matcher
især smagen af den hvide
og den alkoholfrie gløgg.



Sandwich på surdejsbrød
med portobello svampe
og rødløgspuré matcher
især den hvide gløgg.

sandwiches

En håndfuld baby spinat
2 skiver surdejsbrød
2-3 tynde skiver italiensk lufttørret skinke
1-2 skiver ost
*f.eks. Thise Vesterhavsost,
Unika Gammel Knas eller
Them Gul Krystal Modnet.*
Vaniljekandiserede citroner
f.eks. Arla Unika eller lav dem selv.
Se opskrift på næste opslag.
Smør eller honningsennep

En håndfuld grønkål
2 skiver surdejsbrød lyst eller mørkt
1-2 portobello svampe
1-2 fed hvidløg
Olie eller smør til stegning
2-3 friske timiankviste
Syltede tranebær med appelsin
Se opskrift på næste opslag.
Rødløgskompot

Rødløgskompot er sødmekontrast til den bitre grønkål. Har du ikke tid til at lave en kompot, kan du stege løgringe på panden ved svag varme, så de bliver bløde uden at tage farve.

2 skiver rugbrød uden kerner
Frisée salat eller rød krølsalat
Lollo rosso for farvens skyld.
Confiteret andelår
Alternativt pulled pork.
En håndfuld hakkede, ristede hasselnødder
Syltede tranebær med appelsin
Se opskrift på næste opslag.

Sandwich på surdejsbrød med ost og lufttørret skinke

Skær brødet i tykke skiver og smør den ene side med smør eller honningsennep i et tyndt lag. Fordel babyspinat på brødet og læg skinken lidt krøllet/luftigt op. Skær en tynd skive af en ost, med saltflager eller lignende dybde i smagen, og bræk den evt. i mindre stykker ovenpå skinken. Pynt med kandiserede citroner og afslut med endnu en skive brød. Jeg har med succes brugt lufttørret skinke med trøffel.

Sandwich på surdejsbrød med portobello svampe og rødløgspuré

Rens grønkålen og fjern den grove stilk, massér kålen let, læg den evt. i kogende vand i ét minut. Pluk eller snit kålen i mundrette stykker. Hak hvidløget, rib timian og skær svampen i tykke skiver. Varm olie eller smør på panden og steg hvidløg, til det tager let farve. Tilsæt svampene og steg dem, så de stadig har bid. Tag svampene af panden og sørg for, at der ikke følger væde med. Smør den ene skive brød med rødløgskompot. Læg itureven grønkål ovenpå, og derefter de stegte svampe. Pynt med syltede tranebær med appelsin. Sidstnævnte matcher pomeranssmagen i såvel den hvide som den røde gløgg.

Rugbrødssandwich med confiteret andelår

Skær to skiver rugbrød. Rist hele hasselnødder på panden og hak dem groft, når de har kølet lidt. Steg andelåret på panden og pluk kødet i mundrette stykker, når det er kølet af. Læg salaten i bunden på den ene skive brød og læg herefter det plukkede andekød ovenpå. Drys de hakkede hasselnødder over, og pynt med syltede tranebær med appelsin. Afslut med en skive brød.
Se foto på næste side.

Rugbrødssandwich med confiteret andelår – matcher især den røde gløgg.
Se opskriften på foregående side.



Toppingen er vigtig for at afstemme de lækre sandwich til sødmen i gløggen. Derfor har jeg arbejdet med toppings, der både har passende syre og sødme. Da begge toppings indeholder sukker, og dermed har lang holdbarhed, når blot de står på køl, kan de laves i god tid og bruges som tilbehør til andre retter. Jeg holder især af at bruge de vaniljekandiserede citroner til ost – både hvidskimmel, rødskimmel og hård ost. De syrlige tranebær går fortrinligt til retter med lam.

Malenes
Gløgg

3-4 økologiske citroner afhængig af størrelse
2 vaniljestænger
300 g økologisk rørsukker til lagen
100 g økologisk rørsukker til kandisering
2-3 laurbærblade afhængig af størrelse
2-3 stjerneanis afhængig af størrelse
½ l vand til lagen
¼ l vand til blanchering
Sylteglas skyllet i vodka eller Atamon

Vaniljekandiserede citroner

Skær top og bund af citronerne. Brug en tyndskræller og skær den gule skal af citronerne. Skær herefter skallen i tynde strimler. Halvér vaniljestængerne og skrab vaniljekornene ud. Bland sukker og vaniljekorn og hæld det sammen med vand i en gryde. Lav et hurtigt opkog, således at alt sukker smelter. Tilsæt herefter citronskallerne, kødet fra citronerne, laurbærblade og stjerneanis. Reducér væsken ved middel varme, til den begynder at tykne. Fisk herefter skallerne op, læg dem på bagepapir, og drys med sukker. Bag dem i ovnen i ca. 45 min. ved 70° C. Imens reduceres resten af væsken til en tyk sirup. Rengør et eller flere mindre sylteglas og fordel citronskaller samt sirup heri. Sæt det hele på køl.

Syltede tranebær med appelsin

350 g friske tranebær
Skal af 3 økologiske appelsiner
Saft fra 2 økologiske appelsiner
2 dl ahornsirup
¼ l vand til blanchering
Sylteglas skyllet i vodka eller Atamon

Skræl tre af appelsinerne. Brug en tyndskræller og skær herefter i passende tynde strimler. (*Tip: Økologiske appelsiner er ofte bløde i skallen, så en citrusskræller hiver tit skallen af, i stedet for at strimle den.*) Kog vandet og blanchér strimlerne heri i ca. et minut og lad dem dryppe af i en sigte. Stil til side. Lav herefter et hurtigt opkog af de friske tranebær, saften fra to af appelsinerne samt ahornsiruppen. Lad massen koge ind i ca. 10 min. så det tykner. Lad det afkøle en smule og ibland herefter appelsinskallerne. Skyl et par små serveringsglas enten i vodka eller Atamon og fordel de syltede tranebær i glassene. Dæk til med låg eller film.

TIP: Har du svært ved at finde friske tranebær, kan du anvende frosne bær, men så anbefaler jeg, de tør op i køleskabet, så at al overskydende væske kan hældes fra.

tilbehør til sandwiches