



Tapas til julebordet

Tapas til julebordet

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid:
Antal personer: 0



Ingredienser

Fremgangsmåde

Bagt sildefilet med sennep og kapers i dildfløde

En fersk sildefilet smøres med grov sennep og rulles sammen. Sættes i et ovnfast fad. Piskefløde røres med lidt sennep, kapers og hakket dild. Hæld blandingen over sildene og bag i ovnen i ca. 15 min. ved 185 grader. Serveres lune.

Anderillette af langtidsstegte andelår med ristet æble og balsamico-sirup

Andelår stegt i tildækket bradepande i ca. 6 timer ved 100 grader. Kødet plukkes fra og røres sammen med stegeskyen fra bradepanden. Presses i en form og afkøles. Skæres i tern på 2 x 2 cm og pyntes med en ristet æblebåd og dryppes med lidt balsamico-sirup.

Røget andebryst i julesalat med appelsin og honning

Røget andebryst skæres i meget tynde skiver og anrettes i blade af julesalat (endive) med appelsinfileter. Dryp med lidt honning kogt ind med appelsinsaft.

Røget laks med peberrodscreme

Nyrøget laks skæres i små medaljoner og pyntes med en creme af pisket creme fraiche 38 %, som er rørt sammen med friskrevet peberrod og lidt citronskal.

Æble og rødløg i bacon

En æblebåd og rødløgsbåd omrulles med et stykke bacon og steges i ovnen. Serveres lune.

Sprød blodpølse med svesker i bacon

En god blodpølse skæres i tern på 2 x 2 cm og steges på alle sider, til de er sprøde. En stor blød sveske omrulles med bacon og steges i ovnen. Stik et lille spyd i svesken og sæt den i blodpølsen. Serveres lune.