



### **FYLDTE ÆG**

INGREDIENSER: æg, piquillo peberfrugt, tun, tabasco, mayonnaise, salt.

FORBEDERELSE:

Æggene koges og når de er kolde, skære vi dem på tværs i midten. Blommernes tages og blander man med tun, tabasco, salt og piquillo peberfrugt i små stykker. Du kan også bruge oliven i små stykker eller sultede agurk. Eller det du har lyst til.

Men den blanding du har lavet, og med en te ske, fylder man hulerne i hvid fra æggene. Serveres kold.

### **REJER I BACON**

INGREDIENSER: rejer, bacon.

FORBEDERELSE:

Vi pakker rejerne ind i bacon skiver.

Kom en pind gennem bacon og rejerne.

Når man er færdig med at pakke rejer i bacon, kommer vi alle på panden og steges ved svag varme.

Vi kan altid pynte rejerne med en oliven, en strimle peberfrugt, et stykke syltede agurk,..., det du kan tænke dig (eller det, du finder ind i dit køleskab).

### **ASPARGES I SERRANO SKINKE**

INGREDIENSER: asparges, serrano skinke, mayonnaise, hvidløg, salt, oliven olie.

FORBEDERELSE:

Vi pakker asparges ind i serrano skinke skiver.

Man smører lidt bagepladen med oliven olie. Vi sætter de pakkede asparges i, salter vi det og tænder vi for ovnen (hvis vi ikke har gjort det før), og ved 180 °C bliver de i ovnen indtil de er lavet.

Vi kan bruge en allioli sauce med citron, eller vi kan forberede en hurtig erstatning, som er at massere hvidløg på en morter, tilføje mayonnaise fra flasken, lidt oliven olie, og vi rører det hele indtil vi ser at saucen har konsistens.

Man serverer asparges på en hvid tallerken og med en stribe af sauce på tværs.

### **CHORIZOS I VIN**

INGREDIENSER: chorizos, laurbærblade, hvidløg, rød vin.

FORBEDERELSE:

Vi steger på en pande laurbærbladene og hvidløget i skiver. Kun lidt.

Laubærbladene, hvidløget, chorizos og vinen kommer vi ind i en gryde. Vinen skal dække ca. halvdelen af chorizos. De koges indtil vinen forsvinder. Så tager vi chorizos ud og skærer dem i skiver. Derefter kommer vi chorizos i gryden igen og tilføjer lidt mere vin. Det koges indtil der er lidt sauce tilbage. Kom det på en tallerken og spis det med brød.

### **OST I PIQUILLO PEBERFRUGT**

INGREDIENSER: ost, piquillo peberfrugt, frisk dild

FORBEDERELSE:

Man skærer piquillo peberfrugt i midten, og så kommer man osten i. Man ruller osten ind i piquillo peberfrugten.

Man skal bruge en ost som du godt kan lide, ikke specielt kraftig, og hellere frisk ost, som mozzarella. En blå ost er også fint, og gedeost er ikke så tosset, men det vigtigste er at bruge en ost du kan lide. Man kan altid pynte det med frisk dild eller rucola.