

Världens torraste "Dry Martini"

- 5 cl god gin. Gärna Hven gin eller Danica gin direkt från frysen.
- Häll upp i martiniglas helst i iskalla glas
- Droppa i Noily prat vermouthe tills färgen i glaset blir lite gulare
- Garnera med 2 oliver på en pinne

OBS INGET VRIDET CITRONSKAL! DET ÄR INGEN FRUKTCKOKTAIL!

Glaset ser ut som Landskronas vattentorn (fast utan vatten)
Drick och njut

Medelhavsbitar

- 1,2 kg oxfärs
- 1 ägg
- 1 msk grovmalen svartpeppar
- 1 1/2 msk vegeta
- 14 pressade vitlöksklyftor
- 8 droppar Tabasco
- En stor näve med grovt hackad bladpersilja
- 200 gr fintärnad mozzarella eller haloumi

Blanda och forma till små färsbitar som grillas, droppa på lite olja före du grillar så fastnar dom inte på grillen så lätt.

Tza-Tziki enligt Farbror Poul

- Riv en gurka
- Häll på 2 msk salt och pressa ut vätskan i en sil.
- 14 vitlöksklyftor pressas på gurkan
- 1/2 msk grovmalen svartpeppar
- 1 msk Vegeta
- 2 msk frystorkad dill
- 1000 gr avrunnen yoghurt

Låt stå minst 1 timme i kylskåpet innan den äts, då smakerna kommer till sin rätt efter en stund.

Spenat- & fetaost sallad

När du köper fetaost i olja, använd då oljan till din dressing.

Dressingen blandas med 1 dl olja, 1 msk sötstark senap, 5 cl pressad citron, 1 msk italiensk salladskrydda.

Lägg fetaost, spenatblad, halverade cocktail tomater och skurna färska champinjoner i en skål. Blanda runt med lite av dressingen precis när salladen skall serveras.

Får den stå länge med dressingen faller den ihop och blir tråkig.

Buljongkokt ris

Koka den mängd ris du önskar men i stället för salt tillsätter du lite Vegeta, 1-2 hönsbuljongtärningar, 2-3 lagerblad och en skvätt olivolja.

Underbart gott.

Smaklig spis!