

N° 25

# HINDBÆRVINEDDIKE

Olie - eddike dressing

Cremefraiche - eddike dressing

Hindbærvineddike sauce

Hindbærvineddike sylte agurker

Stegte grøntsager m. hindbærvineddike

## Olie - eddike dressing

3 spsk. olivenolie

6 spsk. hindbærvineddike

1 tsk. honning

½ tsk. dijon sennep eller anden god sennep

lidt salt/peber

Det hele rystes sammen

## Cremefraiche - eddike dressing

3 spsk. hindbærvineddike

3 spsk. Cremefraiche 38%

1 tsk. honning

½ tsk. estragon

lidt Salt/peber

Det hele røres sammen

## Hindbærvineddike syltede agurker (agurkesalat)

Snit en agurk i tynde skiver

Læg skiverne i en skål eller dyb tallerken

Hæld lidt hindbærvineddike over

Drys lidt rørsukker over

Sæt en anden skål eller dyb tallerken ovenpå så det hele bliver presset let

Lad det stå omkring 1 time

## Hindbærvineddike sauce ( 4 pers)

2 spsk sukker

4 spsk hindbærvineddike

½ dl hønsebouillon

¼ tsk frisk chillipeber

1 dl fløde

Salt

Smelt sukkeret over svag varme i en lille tykbundet gryde. Rør ikke i det. Når sukkeret er helt smeltet og gyldent tages gryden fra varmen, og hindbærvineddiken røres i. Sørg for at sukkeret ikke stivner.

Rør bouillon og finthakket chili i og lad saucen koge igennem, til sukkeret er opløst. Rør piskefløden i og lad saucen koge lidt ind. Smag til med salt.

God til fjerkræ, kan bruges til fisk, så skal hønsebouillon skiftes ud med fiskebouillon

## Stegte grøntsager m. hindbærvineddike

Wok steg nogle grøntsager med lidt olie og timian, tag dem af ilden og hæld en sjat hindbærvineddike over, spises som tilbehør eller i salater.