

# Stærk, søde græshopper med sesamfrø

Til 8 pers:

75 g græshopper

1 spsk. brun farin

3 spsk. soya

1½ spsk. Sriracha chilisaucе

8 spsk. sesamfrø tørristet på en pande til de bliver gyldne

3 limefrugter skåret i både

Pil benene af græshopperne (dem der ikke er faldet af af sig selv under frysning). Rist sesamfrøene til de bliver gyldne og hæld halvdelen ud på en bageplade beklædt med bagepapir og spred dem godt ud. Den anden halvdel gemmes i en skål til senere brug. Varm derpå en pande op og tilsæt brun farin, soyasauce og chilisaucе. Når den brune farin er opløst og det hele bobler lystigt, tilsættes græshopperne. Vend godt rundt i dem, så de bliver helt dækkede af sauce over det hele. Når saucen begynder at karamelisere efter ca. 8 minutter (det er vigtigt, at de bliver stegt længe nok, ellers bliver tekturen for hård og græshopperne får en melet eftersmag), hvor der røres jævnlige ved medium varme, tages panden af varmen og græshopperne hældes nu over på bagepapiret med sesamfrøene. Med det samme hældes resten af sesamfrøene ud over græshopperne, som separeres fra hinanden med et par gaffer.

Serveres med et par dråber friskpresset limesaft henover.

# Dybstegete græshopper med chili mayo

**8 pers.**

75 g græshopper  
2 dl pankorasp  
1 dl hvedemel rørt ud i 1½ dl vand  
1 l rapsolie (ikke den koldpressede)  
1 ts fint salt

## **Chili mayo:**

2 æggeblommer  
3 ts Sriracha chili sauce  
2 ts friskpresset limesaft  
3 dl rapsolie  
½ ts fint salt

Start med at lave chili mayoen. I en skål piskes æggeblommerne med Sriracha chili sauce, limesaft og salt med en el pisker. Pisk et helt minut inden rapsolien tilsættes lidt ad gangen med piskning ind i mellem. Når al olien er brugt, skulle mayoen gerne være rimelig fast.

Tø græshopperne op og pil de ben af, der ikke af sig selv er faldet af under frysning. Græshopperne vendes derpå én ad gangen i mel og vand blandingen og rulles i pankorasp. I en kasserolle varmes rapsolien godt op, og når den er helt varm, dybstegetes græshopperne ca. 10 ad gangen til de er pænt gyldent brune over det hele. Tages op med en gaffel, lægges på fedtsugende papir og drysses med fint salt. Serveres med chili mayo og et par limefrugter skåret i både.

## Sød kartoffelsuppe med kokosmælk og bagte melorme

**8 pers.**

1 spsk. rapsolie

3 spsk. finthakket frisk ingefær

1 finthakket rødløg

1 fed knust hvidløg

1 stor sød kartoffel, skrællet og skåret i tern

2 bage kartofler, skrællet og skåret i tern

½ buket broccoli, stok fjernet og hakket fint

1 dåse kokosmælk

salt

### **Melorme:**

75 g melorme

1 ts rapsolie

½ ts. fint salt og rigeligt med friskkværnet peber

I en gryde svitses ingefær, hvidløg og rødløg i olivenolien. Når løgene er blevet klare, tilsættes søde kartofler og kartofler. Hæld vand på så det lige dækker og tilsæt 2 ts. salt. Lad det koge i 20 min og tilsæt så den hakkede broccoli. Lad det koge yderligere 3 min. før det hele blendes med en stavblender til suppen er fin glat. Tilsæt kokosmælk og smag til med salt. Melorme, olie og salt+peber blandes i en skål og hældes derefter ud på en bageplade beklædt med bagepapir, hvor de spredes så godt som muligt og bages i ovnen ved 175 gr. i ca.15 min. Efter 15 min. tages én ud og testes for sprødhed. De skal have et godt knas.

# Rød spidskålssalat med granatæbler og bagte melorme

8 pers.

## Salat

1 rødt spidskål skåret i ultra fine tynde strimler  
2 æbler befriet for kernehus, blomst og stilk og skåret i små stykker med skræl  
kernerne fra 1 granatæble  
1 pakke sukkerærter eller slikærter skåret i tændstiktynde strimler  
1 pakke feta smuldret mellem fingrene  
salt og friskkværnet peber

## Dressing:

1 spsk. honning  
4 spsk æblecidereddike (eller anden mild eddike)  
10 spsk solsikkeolie

## Sprødbagte melorme:

75 g melorme  
1 spsk rapsolie  
½ ts fint salt + peber

Melorme, olie og salt+peber blandes i en skål og hældes derefter ud på en bageplade beklædt med bagepapir, hvor de spredes så godt som muligt og bages i ovnen ved 175 gr. i ca.15 min. Efter 15 min. tages én ud og testes for sprødhed. De skal have et godt knas.

Lav salaten og drys til sidst med de sprødbagte melorme.

# Kartoffelklatkager med voksmøllarver

8 pers.

75 g voksmøllarver

1 stor eller to små revne bagekartofler med skræl

1 fed hvidløg

1 finthakket løg

1 bundt finthakket persille

3-4 æg

lidt smør til stegning

Optø voksmøllarverne og blend dem med æg og hvidløg. Riv kartoflerne med skræl, hak løgene og persillen, og bland det med larve-æggemassen i en skål.

En pande varmes godt op og smørret smeltes herpå. Massen sættes på panden i små klatter, og breddes lidt ud til små tynde mini-omeletter. Drys med salt og friskkværnet peber. Efter ca. 2-3 minutter vendes omeletterne med en paletkniv og steges på den anden side til de er dejlig gyldne.

# Jordbær med chokolade og sukkerristede Buffalo orme

8 pers.

## Sukkerristede Buffalo orme:

150 g Buffalo orme

4 spsk rørsukker

1 spsk vand

1 ts anisfrø

1 bakke jordbær

200 g finthakket hvid chokolade

På en pande varmes sukker og vand til sukkeret er opløst og blandingen bruser. Tilsæt Buffalo orme og anisfrø og rør rundt. Bliv ved at røre rundt til det hele bliver tørt og sukkeret derefter begynder at smelte. Det kræver tålmodighed. Vær opmærksom på varmen. Begynder det at ryge bare det mindste, tages panden omgående af komfuret, men under stadig omrøring. Herefter skrues der lidt ned for blusset og processen fortsættes til ormene er fint brune. Hældes derpå ud på et stykke bagepapir og ormene spredes med en gaffel. Når de er kølet af puttes de i en skål.

Smelt den finthakkede chokolade i en skål ovenpå en kasserolle med en smule vand i bunden. Det skal være ved lav varme. Vandet må ikke koge og der skal røres med jævne mellemrum.

Tag skålen med den smeltede chokolade af og dyp jordbærrene halvt heri og derefter en tur i skålen med Buffalo ormene. Læg dem på et fad beklædt med bagepapir og når alle jordbær er dyppet i smeltet chokolade og Buffalo orme, sættes de i køleskabet i ½ time til chokoladen er stivnet.

# Bagte voksmøllarver med avocado og feldsalat

8 pers.

## Bagte voksmøllarver:

75 g voksmøllarver

1 spsk. rapsolie

½ ts. fint salt

1 ts. røget paprika eller barbecuekrydderi

Tænd ovnen på 175 gr. varmluft. Hæld voksmøllarverne i en skål og bland dem med olie, salt og røget paprika. Fordel dem derefter på en bageplade beklædt med bagepapir. Der skal være så meget afstand mellem dem som muligt. Bag dem i ovnen ca. 17 min. Hold dog øje med dem, så de ikke brænder på. Tag dem ud, og test om de er sprøde. Hvis ikke, puttes de tilbage i ovnen og bager videre et par minutter mere. Det er vigtigt, at de er helt sprøde.

1 poser feldsalat/vårsalat +2 avocado skåret i tern

Feldsalaten anrettes i et fad, hvor avocadoternene fordeles ovenpå.

## Dressing:

1 spsk Dijonsennep, 2-3 spsk soya sauce, 6 spsk tidselolie eller solsikkeolie

De 3 ingredienser røres sammen til en dressing i nævnte rækkefølge og dryppes over feldsalaten og avocadoen. Derpå toppes der med de bagte voksmøllarver.

## Bagte auberginer med valnødde/Buffalocreme

8 pers.

### *Bagte auberginer:*

3 auberginer skåret i 1½ cm tykke skiver

lidt olivenolie til pensling

lidt salt og friskkværnet peber

### *Valnødde/Buffalo creme:*

1 spsk olivenolie

75 g Buffalo orme

100 g valnødder

1 fed knust hvidløg

1 ts karry

½ dl fløde

½ ts salt

### **Lidt hakket persille til pynt**

Skær auberginerne i skiver. Pensl dem på begge sider med olivenolie og drys med salt og friskkværnet peber. Bag dem i en forvarmet ovn på 175 gr. i ca. 25 min. Når halvdelen af tiden er gået, tages de hurtigt ud og vendes, hvorefter de får lov at bage videre.

På en pande varmes 1 spsk olivenolie og Buffaloormene ristes heri under omrøring. Tilsæt karry, hvidløg og valnødder og fortsæt med at røre. Derefter tilsættes fløden, som får lov til at koge lidt ind. Smag til med salt før det hele hældes i en minihakker og blendes til en glat creme, som sættes på de bagte aubergineskiver med en spiseske og drysse med persille.