

Stærk, søde græshopper med sesamfrø

Til 16 pers:

75 g græshopper

1 spsk. brun farin

3 spsk. soya

2 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 jævnlіgt 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

16 pers.

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

Chili mayo:

4 æggeblommer
5 ts Sriracha chili sauce
4 ts friskpresset limesaft
5 dl rapsolie
1 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 rasp. I en kasserolle varmes rapsolien godt op, og når den er helt varm, dybsteges 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

16 pers.

2 spsk. rapsolie

6 spsk. fint hakket frisk ingefær

2 finthakkede rødløg

2 fed knust hvidløg

2 store søde kartofler, skrællet og skåret i tern

3 bage kartofler, skrællet og skåret i tern

1 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

16 pers.

Salat

1 rødt spidskål skåret i ultra fine tynde strimler
3 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
5 spsk æblecidereddike (eller anden mild eddike)
12 spsk solsikkeolie

Sprødbagte melorme:

75 g melorme
1 spsk rapsolie
1 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.

Bagte voksmøllarver med avocado og feldsalat

16 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. 15 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.

2 poser feldsalat/vårsalat +4 avocado skåret i tern

Feldsalaten anrettes i et fad, hvor avocadoternene fordeles ovenpå.

Dressing:

2 spsk Dijonsennep, 6 spsk soya sauce, 12 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.

Kartoffelklatkager med voksmøllarver

16 pers.

150 g voksmøllarver

3 revne bagekartofler med skræl

1 fed hvidløg

2 finthakkede løg

1 bundt finthakket persille

6 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 bredes 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

16 pers.

Sukkerristede Buffalo orme:

150 g Buffalo orme

4 spsk rørsukker

1 spsk vand

1 spsk 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.

Cookies med Buffalo orme

18 stk.

150 g Buffalo orme

250 g blødt smør

250 g brun farin

1 æg

5 dl hvedemel

80 g hakkede valnødder

200 g hakket mørk chokolade

Fordel Buffalo ormene på en bageplade beklædt med bagepapir. Der skal være så meget afstand mellem dem som muligt. Bag dem i en forvarmet ovn ved 175 gr. varmluft i ca. 8 min. eller til de er helt sprøde. Tag et par stykker ud efter 8 min. og test sprødheden. Er de ikke sprøde nok, skal de bages lidt længere. Tag dem ud og lad dem køle ned.

I en stor skål mixes smør og brun farin. Når det er godt blandet tilsættes ægget. Rør videre til dejen er glat og tilsæt mel lidt efter lidt, mens der røres. Derefter tilsættes mørk chokolade, hakkede valnødder og de bagte Buffalo orme.

Form dejen til 18 kugler, der placeres på 2 bageplader beklædt med bagepapir. Sørg for, at der er god afstand mellem dem. Giv hver kugle et lille tryk, så cookien bliver ca. 1 cm høj. Bag i forvarmet ovn ved 175 gr. varmluft i ca. 8-10 min. Cookien skal stadig være lidt blød i midten.

Glaskålsalat med sesam og Buffalo orme

5 pers.

1 glaskål skrællet og skåret i tændstiktynde stave

1 bundt frisk hakket dild

75 g Buffalo orme

1 ts salt

½ ts karry

5 spsk olivenolie

5 spsk sesamfrø ristet på en tør pande til de er gyldne og begynder at klikke

I en skål blandes Buffalo ormene med 1 ts olivenolie, ½ ts salt og ½ ts karry. Fordel Buffalo ormene på en bageplade beklædt med bagepapir. Der skal være så meget afstand mellem dem som muligt. Bag dem i en forvarmet ovn ved 175 gr. varmluft i ca. 8 min. eller til de er helt sprøde. Tag et par stykker ud efter 8 min. og test sprødheden. Er de ikke sprøde nok, skal de bages lidt længere. Tag dem ud og lad dem køle ned.

Bland samtlige ingredienser i en skål. Vend godt rundt med ½ ts salt og 4½ spsk olivenolie og servér.