

Smørrebrød med blomkål

Estragonmayonnaise, ristede mandler og tomater

4 stykker smørrebrød

1 blomkålshoved

Syltede rødløg

Estragonmayonnaise

Let tørrede tomater

En god håndfuld ristede mandler

Citronsaft

Salt & peber

Estragonmayonnaise

1 bundt estragon

3 æggeblommer

1 spsk dijonsennep

2-3 spsk citronsaft

6 dl majs- eller solsikkeolie

1 tsk havsalt

friskkværnet peber

1-2 spsk koldt vand

Syltede rødløg

1,5 kg rødløg

5 dl lagereddike

4 dl vand

500 g honning

2 stænger timian

2 laurbær

10 peberkorn

1 tsk salt

Anretning

ca 1 dl mayonnaise

1 stængel bladselleri

Hakkede mandler

4 stykker rugbrød

Citron

1) Estragonmayonnaise: Skyld urterne og nip bladene af. Tør dem i et viskestykke. Blend alle bladene og 3 dl olie i et par minutter. Olien skal være grøn og uden store stykker krydderurter. Hvis du vil have en helt glas mayo, skal du filtrere blandingen igennem en fintmasket sigte. Rør resten af olien i og stil til side.

Kom æggeblommer i en stor skål sammen med sennep, salt, peber, 1 spsk citron og pisk det godt sammen med en elpisker. Du kan selvfølgelig også piske din mayo i hånden med et godt ballonpiskeris. Pisk nu olien i lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsom, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Nu skal du give den en sidste god gennempiskning. Det sikrer, at den ikke skiller og giver en flot homogen konsistens. Smag eventuelt til med salt og citronsaft. Put mayonnaisen i en sprøjtepose.

Mayonnaisen kan holde sig i 4-5 dage på køl.

2) Syltede rødlåg: Pil løgene og skær dem i 1,5 cm tykke skiver. Blancher løgskiverne. Ietsaltet vand, til de begynder at skille sig ad. Tag løgene op med en hulske og kom dem i et skoldet sylteglas. Kom alle de andre ingredienser i en gryde og kog lagen op, til honningen er helt opløst. Afkøl lagen og hæld den over løgene.

3) Tørrede tomater: Halver cherrytomater eller anden mindre tomat-sort, og bag dem i ovnen ved 100 grader. ca. 1 time. Læg dem gerne på et stykke bagepapir, så er du helt sikker på, at de ikke sidder fast.

4) Ristede mandler: Rist mandlerne i ovnen i et ovnfast fad eller bradepande. De skal have ca. 20 minutter ved 150 grader.

5) Selleri crudité: Skær bladsellerien på langs i meget tynde skiver. Brug en skarp kniv eller endnu bedre, et mandolinjern. Kom skiverne i meget koldt vand med isterninger i 15 minutter.

6) Anretning: Smør rugbrødet med lidt smør. Tag selleriskiverne op ad vandet og tør dem med et viskestykke eller i en salatslynge. Skær blomkålshovedet i fire dele. Pluk den ene kvarte i små buketter. Skær to andre kvarte i skiver. Du skal skære på langs med stænglen, så den holder sammen på det hele. De små buketter skal blancheres i ietsaltet vand i et minut eller to. Skiverne skal steges på begge sider i rigeligt smør ved middelhøj varme, til de tager lidt farve. Læg både den blancherede og stegte blomkål til side og dryp med citronsaft, salt og lidt peber. Lav små dutter af mayonnaise på brødet. Læg to skiver stegt blomkål på hvert stykke brød. Tilføj eventuelt lidt flere dutter af estragonmayonnaisen. Fordel den blancherede blomkål, to til fire tørrede tomater, lidt syltede løg og sellericruditéen på de fire stykker. Afslut med et drys af de hakkede ristede mandler.