

Smørrebrød med blomkål

Til 4 stykker smørrebrød

Blomkål

1 lille blomkål
2 spsk smør
1 spsk olivenolie

Råsyltede tomater

8-10 små cherrytomater
2 spsk honning
2 spsk æbleeddike
1 tsk havsalt

Grundopskrift på mayo

2 æggeblommer
4 dl solsikkeolie
1/2 spsk dijonsennep
2 spsk æbleeddike
Havsalt og friskkværnet peber

Løvtikke-estragonmayo

2 dl plukkede estragonblade
1 dl løvtikkeblade
4 dl solsikkeolie
2 æggeblommer
1/2 spsk dijonsennep
2 spsk æbleeddike
Havsalt og friskkværnet peber

Servering

4 skiver groft rugbrød
2 spsk ristede mandler
1 bakke karse
Lidt estragonskud

Fremgangsmåde

Råsyltede tomater

Skær tomaterne i halve. Rør honning, eddike og salt sammen i en skål og vend tomaterne i eddikeblandingen. Lad tomaterne trække i ca. 1 time og vend lidt rundt i dem undervejs

Grundopskrift på mayo

Kom æggeblommerne i en skål med sennep, og 1 spsk eddike, lidt salt og peber og pisk det godt sammen. Pisk nu olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien 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 - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens. Smag til sidst til med salt og evt. lidt ekstra eddike. Sæt straks mayonnaisen på køl, hvor den havsalt og friskkværnet peber.

Løvtikke-estragonmayo

Skyl estragon- og løvtikkebladene og tør dem i et stykke køkkenrulle. Kom bladene i en blender sammen med olien og blend, til olien er grøn og uden hele stykker urter. Hæld olien igennem en finmasket sigte

Blomkål

Del blomkålen i ca. 12 buketter og blancher dem i letsaltet vand i ca. 5 minutter, til de er næsten møre. Tag buketterne op med en hulske og lad dem dryppe af i en sigte og køle lidt af. Varm en pande godt op med smør og olivenolie og steg de blancherede blomkål ved kraftig varme, til de har fået en flot stegefarve. Læg dem på en tallerken og lad dem køle lidt af, inden de anrettes på rugbrødet.

Servering

Smør rugbrødet med lidt af mayonnaisen, fordel de stegte blomkål på rugbrødet, kom de syltede tomater ovenpå, derefter små dutter af løvtikke-estragonmayo og drys til sidst med hakkede, ristede mandler, karse og estragon

