

# Smørrebrød med butternut squash Med sechuanpeber-mayo og grønkål

4 personer

Mayonnaise

**20g æggeblommer**

**200g olie**

**7g citronsaft**

**4g maldon salt**

**1g ristet sechuanpeber/fint**

Syltede perleløg

**12 stk perleløg**

**100g sukker**

**100g vand**

**100g æbleeddike**

**5g grøn anis**

**1 laurbærblad**

**4 peberkorn**

Græskar

**1 stk butternut squash**

**Olivenolie til stegning**

**2 fed hvidløg**

**2 kviste timian**

**Salt/peber**

**25g smør**

Tilbehør:

**3-4 blade grønkål**

**2 spsk smør**

**2 spsk citronsaft**

**4 skiver godt surdejs rugbrød**

**1 lille skalotteløg skåret i tynde ringe**

**50g vesterhavssost**

**30 g. ristede mandler**

Høaske

**1 liter hø**

**1) Mayonnaise:** æggeblommer, salt og citron køres sejt på blender. Tilføj olien under blendning og kom knust sechuanpeber i. Smag til med evt mere salt og citronsaft og kom den i en sprøjtepose.

**2) Syltede perleløg:** Pil løgene og skær dem i halve, varm en pande op og rist løgene på skærefladen uden olie. Kog resten af ingredienserne op og køl lagen ned. Hæld lagen over løgene og lad dem sylte i min. 2 dage før brug

**3) Butternut squash:** Skræl græskarret og skæres det i skiver på ca 1 cm. Varm en pande op med olie. Kom græskar på panden og steg ved høj varme, når græskarret begynder at få farve, skrues der ned for varmen til ca. medium. Kom smør hvidløg og timian på pande og lad smørret bruse op, steg græskarret til det er mørk gyldent og mørt. Krydder med salt og peber. Køl ned på køkkenbordet eller server lunt

**4) Grønkål:** Kog 8 dl vand op med smør, citronsaft og salt. Rib grønkålen og riv den i mundrette stykker og blancher dem i smørvandet i 30 sek. Tag dem op i en sigte og dryp af. Skær skalotteløget i små ringe.

**5) Høaske:** Brænd høet af i en ren gryde udenfor, tag asken der er tilbage og kom den i en sigte med en skål under.

**6) Anretning:** Smør rugbrødet med lidt af mayoen og kom græskarskiver ovenpå, derefter grønkål, syltede løg, mandler og fordel klatter af mayo rundt om. Slut af med skalotteløg og riv osten over, drys til sidst med høaske og ristede mandler

