

## Westergaards Hotels opskrift på hamburgerryg



### INGREDIENSER - 4 personer

1 kg hamburgerryg fra Slagter Sørensen

2 æg

100 g rasp

Urter: merian, timian, dild og basilikum

1,8 kg nye kartofler

2 dl rapsolie fra Nyborggård

Et lille bundt frisk løvstikke

1 syltet rødløg

1-2 stængler kvan

2 radiser

2 gulerødder

3 blade husblas

4-5 blomsterblade som for eksempel roser og purløg til anretning

**HAMBURGERRYG:** Kog hamburgerryggen i ca. 45 min. Vend den herefter i æg, og rul den i krydderurte-rasp lavet af hakkede krydderurter (merian, timian, dild og basilikum) blandet med rasp. Steges derefter i 15 min. ved 180 gr. i ovnen.

**KRYDDERURTEGELÉ** Friske krydderurter blendes i lidt vand. Husblas opløses i koldt vand. Derefter blandes det med de blendede krydderurter og lunes. Hældes derefter på fire tallerkener og sættes på køl til stivning.

**GRØNTSAGER:** Kartofler koges med skræl og en klat smør. Løvstikke blendes med olie og smages til med salt og peber til en slags kold sauce. Eddike og sukker koges op og hældes over kvan og gulerod. Gem lidt, og hæld citronsaft i, og hæld dette over rødløg skåret i fine skiver. Hamburgerryggen skæres i skiver. Anrettes på tallerkenerne med bunden af krydderurtegeléen med kartofler og løvstikkeolie på toppen. Pyntes med radiser, gulerødder, kvan og blomster.

## Westergaards Hotels opskrift på citronfromage



### INGREDIENSER

1 dl æggeblommer

75 g sukker ½

1 fløde

Saften af en citron og skal heraf

1 stang vanilje

2 stænger rabarber

4 spsk. rørsukker

50 g Isomalt

2-3 blomsterblade som for eksempel hyben til anretning

Æg og sukker piskes. Fløde, vanilje og citron blandes og lunes - det skal ikke koge. Blandes og hældes i portionsskåle. Bages 45 mi. i ovnen ved 100 gr. Vand og sukker hældes over rabarberne og bages i ovn, til de er næsten møre. Isomalt smeltes over varme. Køl det lidt ned og lav herefter et gitter på en plade. Anret på en tallerken og pynt med hybenblomster.