



Holberggårds rabarbersyltede rødløg

- 2-3 rødløg
 - 1 rabarberstængel
 - 1 dl vanilleeddike (se opskrift til sidst i denne opskrift)
 - 2 dl rørsukker
- Peber og en smule salt.

Rødløg og rabarber skæres i tynde skiver.

Det kommes i gryde med sukker, eddike, salt og peber.

Lad det koge op sammen og kog i et til to minutter.

Juster efter smag syre/sødme balancen.

Vanilleeddike kan du lave selv ved at putte en brugt vanillestang i en flaske hvidvinseddike. Det er en god eddike at bruge til mange forskellige dressinger og marinader. I denne opskrift kan selvfølgelig også bruges almindelig eddike og en smule vanille.

Disse løg er gode til de fleste kødretter og i salater og sandwiches.



Holberggårds avokadomayo med persille og lime

3		æggeblommer
2-3		avokadoer
2		limefrugter
2	dl	vand (evt. lidt ekstra)
1		lille bundt persille
		salt og peber
2-3	dl	mild olivenolie

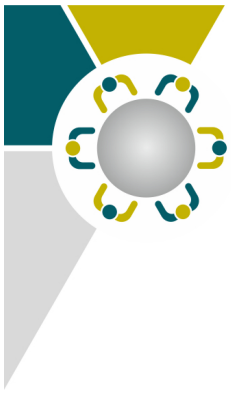
Æggeblommerne blendes med saft fra de to limefrugter og salt.

Avokadoerne, persillen, vand og peber blendes med.

Olivenolien blendes i til sidst.

Smag mayonaisen til og tilpas konsistensen med vand og olivenolie.

Sund mayo – som en dressing eller dip til grøntsager, kylling skaldyr og fisk.



Holberggårds syltede grønne tomater

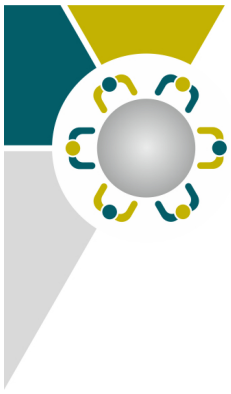
10		grønne tomater
		Et par kardemommekapsler
3		stjerneanis
2		laurbær
50	g	ingefær
1	l	eddike
1½	kg	rørsukker
		Lidt sennepskorn

Tomater prikkes med gaffel/eller giv dem et par snit med kniv og fjern toppen hvor stilken har siddet.

Kog alle ingredienserne op. Kom tomaterne i og lad dem stå og simre i lagen i ti minutter.

Kom dem på glas og lad dem lagre 14 dage inden brug.

Sød/ sure krydrede tomater gode til fiskeretter og thaimad. Også gode til oste hvis man bruger lidt mere sukker i syltningen.



Holberggårds æblechutney med æbler fra egen have

5		æbler
2		kanelstænger
1/2		chili
50	g	ingefær
		lidt vanille (gerne en brugt vanillestang uden korn)
20		lyse rosiner
1	fed	hvidløg
		rosmarin
1	dl	eddike
150	g	rørsukker
		sennepskorn

Alle ingredienserne koger sammen i ca 10 minutter, eller til æblerne er møre og det meste af vandet er dampet væk

Tilsmag chutneyen med salt og peber og juster efter egen smag med eddike eller rørsukker.

God til stegt and eller vildt. Også godt på brød eller til ost som en krydret marmelade.



Holberggårds pesto på grønkål, persille og valnødder.

- 1 stort bundt grønkål
- 1 håndfuld persille
- 1-2 fed hvidløg
- 1 dl valnødder (let ristede)
- 50 g revet lagret ost – for eksempel Maribo ost fra Knuthenlund
- salt og peber
- 2-3 dl olivenolie

Grønkålen blancheres og vrides tør for vand.

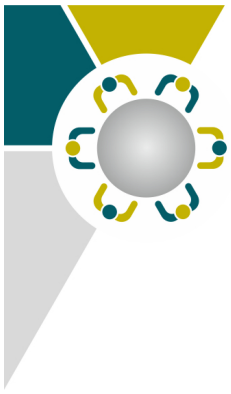
Grønkål, persille og hvidløg køres på food processor.

Valnødderne og osten køres med.

Tilsæt olivenolie til ønsket konsistens og smag til med salt og peber.

Kraftig nordisk pesto som kan varieres med mange forskellige emner.

God til kød og fjerkræretter, eller blot til dip eller til brød.



Holberggårds Æblegløgg

- 4 dl hvidvin
- 7 dl økologisk æblemost
- 2 spsk rørsukker
- 1 kanelstang eller en stængel frisk skovmærke
- 5 kardemommekapsler
- 1 stjerneanis
- lidt ingefær

Alle ingredienserne varmes op til kogepunktet og trækker i 2 timer (eller endnu bedre til næste dag).

Sigtes, luges igen til kogepunktet og blandes med :

Ristede mandler

Lyse rosiner

Cognac

Tern af æbler

Ønskes en alkoholfri udgave så udelad Cognac og hvidvin (erstat med lidt citronsaft og vand).

God som alternativ til den almindelige røde gløgg. Smager også godt kold med en isterning som en juledrink.