

PÆRECIDER

Vi må indrømme, at det var navnet, vi faldt for her i denne post-jernlady-tid. Men den er vist ikke familært relateret, hvilket mange nok vil være glade for, trods alt. Englænderne er cidermestre, om end vi er ved at komme efter det herhjemme. Hvorfor Danmark ikke rigtigt har en ciderkultur, har vi ofte spurgt, og for nylig fik vi et bud på et svar fra en af landets dygtigste æblemostproducenter: Hun mente slet og ret, at den danske ølkultur har stået i vejen. Et interessant bud. ciderimport.dk



FORÅRSLØG

Lidt af en sæsonoverløber, for forårsløg byder sig til noget nær hele året, men lige nu er det ærlig snak. Brug hele løget, også den grønne top – som drys, i salaten, hen over den stegte kylling. Masser af forårsløg er også godt sammen med andre lynstegte grøntsager, gangnam style!



NYE KARTOFLER

Same procedure as every year, James – nænsomt kogt, smør, salt og de krydderurter, man nu har lyst til. Så kan pomme-ditten og pomme-datten godt gå hjem og lægge sig!

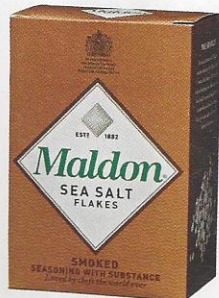


GULERØDDER

Næsten skræmmende så forskelligt gulerødder kan smage, skønt der ikke er synderlig forskel at se. Men de allerfleste gulerødder solgt i supermarkeder og lignende indifferente steder smager ganske enkelt næsten ikke af noget. Prøv at afsøge markedet, og find nogle ærekære producenter så i Kiselgården og Søren Muff og smag forskellen. Det er tankevækkende.

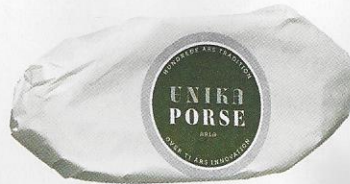
MAJ ER ... GRØN SOM VÅREN

FOTO JAMES BATES



RØGSALT

Røg er det nye ... nej, vi gider ikke de floskler, røg er bare tidens løsen. Det er ikke så besværligt at røge selv, men der er stadig nogle genveje at tage. Røget olie er en af dem, røgsalt er en anden. Brug eksempelvis saltet på små appetizers, hvor der meget vel også kunne indgå en lille urtemayonnaise af en art. Små trick, der går rigtigt kokke i bedene!



OST

Et stykke hvidskimmel, brød (evt. et hjemmebagt knækbrød) og et glas hvidvin (eller champagne) ikke at forglemme – det er også forsommer på tallerkenen! Arla såkaldt Unika-oste er med rette blevet en succes, og det er et eksempel til efterfølgelse: Selv om man er en fødevaregigant, så kan man godt gå gourmetvejen. arla.dk

GRØNNE OG HVIDE ASPARGES

En klassisk forsommerbebuder, og er de danske så bedre end de udenlandske? Ja, ganske enkelt – uden at de udenlandske af den grund er uanvendelige. Hvad angår de hvide vs. de grønne, så er de jo ganske forskellige i udtrykket trods det, at de er to sider af samme sag. De hvide nyder højest prestige, men de grønne må man ikke se ned på af den grund, og man kan glæde sig over, at de både er billige og end de hvide og har en længere sæson.