

Menu onsdag den 21/11 2018

Ovnbagt laks i øl med kartofler og friske asparges

Pandekager med øl



Ovnbagt laks i øl

3 personer

Ingredienser:

1 lakseside
0,5 l Ale øl
Skal og saft fra Citron
1 spsk. Honning
1 tsk. Salt
Groft peber
Dild
Kartofler
Grønne asparges

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200 grader
Læg laksefileten med skinsiden nedad på et fad, stik den med en gaffel og kom salt og peber på.
Riv citron-skal og pres citronsaft ud over fisken. Hæld øl på og til sidst honning på.
Sæt fisken ind i ovnen ved 200 grader i 10-12 min.

Fisken serveres hel på fad, og der plukkes herfra

Kartofler skrælles og koges.

Asparges skæres i 4 cm stykker der kort dyppes i kogende vand lige inden servering.

Dessert

Pandekager med Øl

3 personer

Ingredienser:

2 æg
170 g mel
4 dl mælk
¾ dl øl
Salt
Reven skal af ½ citron
1 l is

Fremgangsmåde:

2 æg piskes med 170 g mel, 4 dl. Mælk og ¾ dl øl, der tilsættes ½ tsk salt samt reven skal af ½ citron.
Dejen må ikke blive for tyk.
Pandekagerne bages i rigelig margarine, så de bliver sprøde og gyldne.
Pandekagerne serveres med is