

Karrysalat



5 spsk hjemmelavet mayonnaise
2-3 spsk 38% creme fraiche
3-5 tsk hjemmelavet karry
2 hårdkogte æg, hakkede
3-4 spsk finthakkede syltede agurker
3-4 spsk kogt skinke, i små tern
2-3 spsk søde ansjoser i små stykker
1 spsk finthakket skalotteløg
2 spsk fintsnittet purløg
Salt, peber og sukker

Karry

2 tsk tørret knust chili
2 spsk korianderfrø
1 spsk spidskommen
1 tsk sorte peberkorn
1 tsk nelliker
1 tsk bukkehornsfrø
1 tsk sennepsfrø
1 tsk groft havsalt
½ tsk revet muskatnød
2 tsk stødt gurkemeje
1 tsk stødt ingefær

Rør mayonnaise, creme fraiche og karry sammen. Kom de øvrige ingredienser i en skål for sig og bland dem. Kom karrymayonnaise i til konsistensen er passende.

Hvis den virker for fast i det, tilsættes evt. lidt mere mayonnaise. Smag til med salt, peber og eventuelt en smule sukker. Mængden af karry kan naturligvis også justeres efter smag.

Karry

Rist chili, korianderfrø, nelliker, spidskommen, peberkorn, bukkehornsfrø og sennepsfrø på en tør pande ved svag varme, til de dufter uden at tage farve. Mal eller stød krydderierne til pulver sammen med salt. Tilføj muskatnød, gurkemeje og ingefær.

Grundmayonnaise

2 pasteuriserede æggeblommer
5 dl vindruekerneolie
1 spsk sennep
3-4 tsk sherryvinaigre
Citronsaft efter smag
Salt og peber

I en skål kommes æggeblommer, sennep, sherryvinaigre samt salt og peber. Pisk det grundigt sammen og tilsæt derpå olie lidt efter lidt, mens der piskes konstant. Når mayonnaisen begynder at samle sig, kan man godt hælde olien i lidt hurtigere.

Det er vigtigt at æggene og olien har nogenlunde samme temperatur. Smag mayonnaisen til med citronsaft og eventuelt mere salt og peber.

Kilde: Spise med Price på DR1
11.10.2012