



Brøndkarse-salat
- ren luksus og nydelse.
Foto: Jakob Stigsen Andersen

Brøndkarse-salat er et hit ved mange lejligheder, mens toast med svampe er en herlig ret også på kølige dage.

Brøndkarse-salat:

Brøndkarse er en luksus, som vokser i kun det reneste vand. Den findes i bækken, som løber gennem Kongenshus Hede, og indgår derfor i køkkenet på Kongenshus Hotel. Plukkes og vaskes - og er klar til nydelse...

Salaten her er lavet med flere af køkkenets egne produkter, i dette tilfælde røget lammeinderlår i tynde skiver, hjulkrone, kornblomst samt stedmørblomst fra haven, tørret rugbrød og macadamia-nødder. Krydres med frisk kværnet peber og havsalt, god olie og balsamico

Grillet toast med friske svampe

Franskbrød eller flutes grilles eller smørrestes - efter ønske...

Selvplukkede eller købte svampe renses, smørrestes og krydres med urter og havsalt og frisk kværnet peber.

Efterårshaven har budt på radiser, salater og krydderurter, der er gået i blomst - disse blomster er vældig gode til at pifte salaterne op...

I dette tilfælde har vi brugt røde salater og radiseblomster, samt hentet lidt friske tyttebær fra heden.

Brøndkarse-salat og toast med svampe

Af
Pernille
Rasmussen,
Kongens-
bro Hotel



Grillet toast med friske svampe.
Foto: Jakob Stigsen Andersen



