



SNACKS, nærvær og champagne af Thomas Hansen

Har tidligere været på Kong Hans, Herman og Restaurant Mes



4 personer



45 minutter

1. søndag i advent

- **Røget laks**
- **Citronmayo - eller anden ønsket mayo**
- **Baerii kaviar**
- **Lækkert brød til at riste**
- **Fjordrejer - afdryp og aftør, vendes i lidt mel og frituresteges i 1 minut, vendes herefter i røget paprika og godt med salt**
- **Rilette af andebryst - kog 2 andelår i andefedt i et par timer - evt. med rosmarinstilke og timian. Kødet pilles af benene og røres sammen med lidt andefedt - smages til med salt og peber. Sættes på køl indtil det skal serveres**
- **Lidt trøffelolie til til smagning af mayo**
- **Syltede sennepskorn**
- **Vagtelæg - koges i 3 min og kommes herefter i iskoldt vand**
- **Glaskål - tyndskåret i tern på 2 cm og 1mm i tykkelsen**
- **Rygeost og lidt creme fraiche**

Hele idéen er, at har man forberedt snacksene i forvejen, så man i stedet for at stå i køkkenet nu kan sidde og hygge sig med sine gæster og nyde et

dejligt glas champagne – og være til stede. Alle ingredienser kan stort set købes hos den lokale specialkøbmand eller slagter. Det skal være så nemt som muligt – og champagnen kan trække stort set al den fedme, syre, salt, bitterhed og umami, der er her – SÅ GIV DEN ENDELIG GAS.

I det her tilfælde er der lavet lidt forskellige snacks - men det kunne også have været meget andet lækkert, det er kun fantasien, der sætter grænser.

Champagne passer perfekt til det meste - især til lidt lækkert fra havet.

Snacks 1. Røget laks på sprødt brød med citronmayo og kaviar

Snacks 2. Friterede fjordrejer med røget paprika og citronmayo

Snacks 3. Rilette af andebryst med trøffelmayo og syltede sennepskorn

Snacks 4. Pil selv vagtelæg med trøffelmayo

Snacks 5. Syltet glaskål med creme på rygeost

champagneforalle

BUBBLES MATTER