



KAMMA  
KRØLSTRUP

# *Tapas på dansk*

FORLAGET  
VANDKUNSTEN





## Forord

Alle har efterhånden stiftet bekendtskab med sushi fra Japan, tapas fra Spanien, mezze fra Tyrkiet og antipasto fra Italien. De små retter fungerer enten som forretter eller som hele måltider i sig selv, og fælles for dem alle er, at de giver mulighed for mange smagsoplevelser i et og samme måltid.

Så hvorfor ikke udvikle en særlig dansk tradition for små retter? Den danske madkultur har potentialet i sig, og der har gennem de seneste 50 år allerede været forskellige bud på denne serveringsform; her tænker jeg især på pindemadder, snitter, de fransk inspirerede kanapeer og ikke mindst det danske smørrebrød. Det er disse traditioner, jeg bygger videre på i denne samling opskrifter, som jeg selv betragter som et uprætentiøst bud på en slags tapas på dansk. Nogle af opskrifterne har genkendelige elementer fra smørrebrødstraditionen, men jeg har bestræbt mig på at kombinere på nye måder, og frem for alt har jeg prøvet at »lette« de gamle kendinge med henblik på en mere moderne smag.

Retterne kan bruges, som man selv ønsker. Selv udvælger jeg fem til syv retter, når jeg serverer for mine gæster. Meget kan forberedes i forvejen; man skal dog blot huske på, at man ikke vælger at tilberede mere end en varm ret, da det ellers let kan blive for anstrengt, når man samtidigt gerne vil have tid til sine gæster. Sørg ligeledes for at variere sammensætningen af menuen, således at man ikke serverer småretter, der minder for meget om hinanden.

Om man serverer portionsvis eller på fad må være en smagssag. Varme retter kan med fordel serveres i små ildfaste skåle, som kan holdes lune, til man har brug for dem, fx efter en kold anretning med fisk eller andet.

Tilbage står blot mit håb om, at bogen også kan fungere som inspiration til læserens egne opfindsomheder i jagten på nye og små retter med rod i danske madtraditioner og råvarer. Hvor intet andet er anført, rækker portionerne til fire personer.

Velbekomme!



## *Indhold*

### *Forord*

**9** *Fisk & skaldyr*

**45** *Æg & grønsager*

**73** *Kød*

**95** *Ost, snacks & frugt*

**129** *Tilbehør*

*Register*

*Fisk &  
skaldyr*



## Stenbiderrogn med purløgscreme

Traditionelt spises stenbiderrogn på små blinis eller ristet brød, garneret med cremefraiche og hakket rødløg. Det er dansk tapas i verdensklasse! På Fyn har man i århundreder haft tradition for at bruge boghvede, en tradition som jeg synes, det er værd at holde i hævd.

### STENBIDERROGN

300 g frisk stenbiderrogn  
citronsaft  
salt

Smag stenbiderrognen til med salt og citronsaft.

### PURLØGSCREME

2 dl cremefraiche 38 %  
1 bundt purløg, fint hakket, men gem et par hele purløg til pynt  
salt  
friskkværnet peber  
friskpresset citronsaft

Bland cremefraichen med purløg og smag til med salt, peber og citronsaft.

### BOGHVEDEPANDEKAGER

75 g boghvedemel  
25 g hvedemel  
salt  
120 ml mælk  
120 ml vand  
2 mellemstore piskede æg  
25 g smeltet smør plus lidt til stegning

Bland samtlige ingredienser i en skål, konsistensen skal være som tyk piskefløde. Lad dejen hvile en times tid, inden pandekagerne bages på en blinispande.

Portionen rækker til  
12-14 små blinis