



RØDBEDER PÅ NYE MÅDER

Der er så meget mere i de smukke røde beder end den syltede version, som bestemt også er lækker. Prøv f.eks. disse små rødbedesnacks, som sagtens kan udgøre forretten nytårsaften. Find opskriften på side 88.

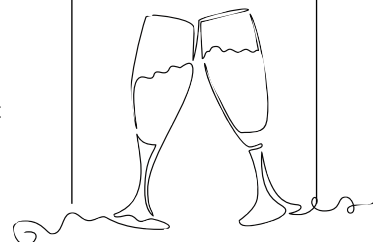
Indbygget filter

Denne lille kaffebrygger, Arca X-tract Brew, designet af Carl Henkel Brewers, skal blot have fyldt kaffebønnerne direkte i det indbyggede filter, og så er der ikke længe til, at kaffen er klar. 450 kr. (spinchy.dk).



8-10°

Det er den rette temperatur for en drikkeklar champagne.



Dansk gin i glasset

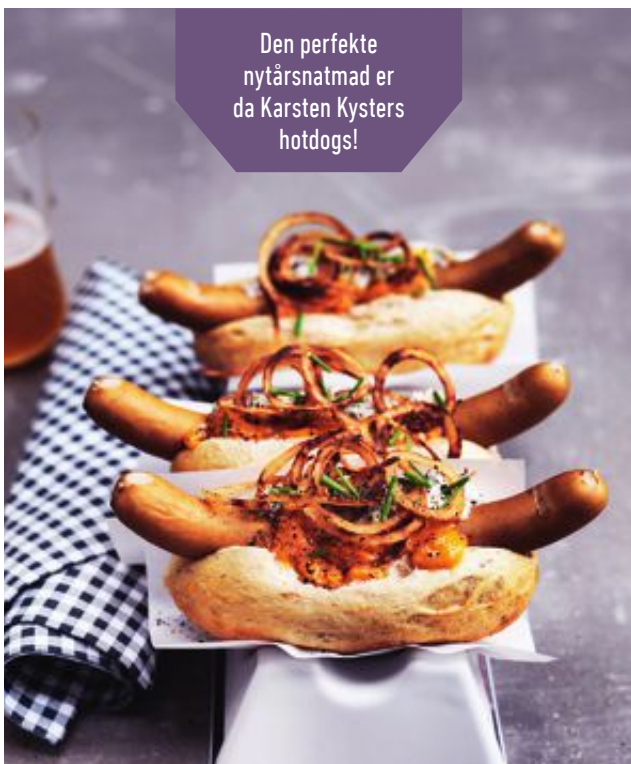
Den nye danske gin, Skagerrak, er krydret med tang og andre smage, vi forbinder med de danske kyster, og det smager helt anderledes, end det lyder, og helt fantastisk. 249,95 kr. (Superbrugsen, Kvickly og Irma).

Uden klumper

Hvad vil det sige at passere? Man kan passere en suppe, en sauce, en saft og alt andet, der skal igennem en sigte og dermed renses for urenheder, store stykker eller uønsket bundfald.



Den perfekte nytårsnatmad er da Karsten Kysters hotdogs!



HOTDOG MED KARRYKETCHUP OG RISTEDE LØGRINGE

4 PERSONER

8 gode pølser
8 pølsebrød
1 bundt purløg

Karryketchup:
4 løg
1 fed hvidløg
2 spsk. olie til stegning
1 spsk. karry
350 g tomater
2 spsk. sukker
2 spsk. eddike
1 dl majsolie
Salt og peber

Ristede løgringe:

2 løg
2-3 spsk. hvedemel
3 dl majsolie til stegning
Salt

Pil og hak løg og hvidløg. Steg dem let i olie i en gryde i 3-4 minutter. Tilsæt karry, og steg i 3-4 minutter ved svag varme. Tilsæt tomater skåret i grove stykker, sukker og eddike. Lad det simre i 45 minutter. Afkøl ketchuppen, og blend den derefter med majsolie, gerne med

en stavblender direkte i gryden. Smag til med salt og peber.

Pil løgene, skær dem i ringe, og vend dem i mel. Dybsteg løgene i olie i en lille gryde, til de er gyldne. Læg dem på fedtsugende papir, og drys med salt.

Kog eller steg pølserne, og varm brødene. Læg pølserne i brødene, og top med karryketchup, ristede løgringe og hakket purløg.