**Pasta med brændenældepesto**

**Brændenældepesto:**

3-4 l unge brændenældeskud
2 poser pinjekærner
3-4 fed hvidløg
3 citroner
3 poser parmesanost
½-1 l. olivenolie
10 poser pasta

Alle ingredienser hakkes grundigt og blandes. Pastaen koges tilsættes pestoen

**Ricottadip med skvalderkål og ramsløg**

1500 g ricotta
18 tsk citronsaft
6 tsk reven citronskal
18 spsk. olivenolie
6 håndfulde skvalderkål
6 håndfulde fuglegræs
salt og peber

Rør ricotta med citronsaft og revet citronskal
Hak 2/3 af skvalderkålen og ved det i ricottadippen.
Smag til med salt og peber.
Kom dippen i en skål med dryp med olivenolie. Drys med resten af skvalderkålen og fuglegræsset.

**Grydebrød med fuglegræs**

2200 g hvedemel
8 tsk salt
2 l vand
100 g gær
snittet fuglegræs
Frisk rosmarin
Flagesalt

Denne mængde skal blive til 4 brød. Der bages et brød af gangen i hver gryde.

Hæld 1/2 l koldt vand i en skål og rør gæren forsigtigt ud, indtil gæret er opløst.
Rør salt og fuglegræs i og tilsæt melet. Rør rundt indtil det hele har samlet sig til en ensartet masse, og lad dejen stå og hvile i ½ time.

Hæld dejen ud på en flade dækket med mel. Fold forsigtigt dejen over sig selv, så du ikke ødelægger for mange af luftboblerne i dejen. Hæld lidt mel i bunden af en skål, og lad dejen hvile heri i ½ time med et viskestykke over.

Varm en støbejernsgryde i ovnen ved 250 grader eller stil din Dutch i bålet. Mens gryden er så varm, som muligt, hældes dejen i.

Drys lidt flagesalt over dejen og pynt med frisk rosmarin
Sæt låget på og sæt gryden i bålet. Bruger du en Dutch oven fordeles gløder rundt om og ovenpå låget.

Efter de 35 minutter fjernes låget og brødet bages videre i yderligere 15 minutter. Dette punkt udelades såfremt dit grydebrød laves i Dutch oven.

Når brødet har bagt færdigt, vendes det ud af gryden og afkøles.

Hold øje med tiden. Kan vi ikke nå at bage 4 brød i Dutch oven, kan vi bage noget af dejen som fladbrød.

**Ukrudtsfrikadeller**

4 kg. hakket svinekød
8 æg
16 spsk. hvedemel
8 løg
ukrudt
4 dl mælk
salt og peber
margarine til stegning

Rør farsen sejt med salt.
Derefter tilsættes 1 æg, de finthakkede løg, peber og ukrudt.
Til slut tilsættes mælk og mel.

Form frikadellerne med en spiseske, inden de kommes på panden med margarine. Steges ca. 4 min. på hver side, så de har fået en sprød skorpe.

**Plankestegt laks med ramsløg**

6 laksesider med skind
salt
fintsnittet ramsløg
fintsnittet forårsløg
250 g smør
6 planker og trænagler/søm

Find en god planke (helst ikke for tør) og lav nogle huller, hvor naglerne/sømmene kan slås i og fastgøre fisken.
Læg laksesiden på planken med skindsiden ned og krydr med salt, ramsløg og forårsløg. Lad laksen hvile lidt, så krydderiernes smag når at trænge lidt ind i kødet.

Bank nagler/ søm igennem laksen og ned i planken, så fisken sidder godt fast. Hvis fisken har tendens til at glide af planken, kan den bindes fast med lidt ståltråd.

Placer planken med fisken ved siden af bålet, sådan at fisken ikke bliver direkte berørt af flammerne, men tilberedes ved varmen.

Smelt smør, tilsæt fintsnittet ramsløg og forårsløg. Dryp jævnligt laksen med smørret for at give den en ekstra lækker overflade.

Laksen bør være stegt færdigt i løbet af 20 minutter og have gyldne, sprøde kanter og en saftig kærne.

**Mælkebøttesalat med Bellis**

8 håndfulde nye bøgeblade
4 håndfuld små mælkebøtteblade
2 salathoveder
4 salatløg
40 bellis blomster
4 spsk. eddike
8 spsk. koldpresset rapsolie
4 tsk sukker
Havsalt
Friskkværnet peber

Pluk og vask forsigtigt bøgeblade, mælkebøtter og frisésalat, og dup dem let i et viskestykke, så de ikke er drivvåde. De nye blade og bøtter er ikke de bedst egnede kandidater til en svingtur i salatslyngen – dertil er de for sarte. Pil salatløget, halvér det, og skær det i fine strimler. Bland Bellis i.

Rør eddike, olie, sukker og salt og peber sammen til en dressing. Kom løg, salat og blade i en skål, og vend hele herligheden med dressing, og smag evt. til med mere salt og peber.

**Pandekager med skovmærke**

960 g hvedemel
24 spsk. Sukker
4 tsk vaniljesukker
24 æg
24 dl mælk
16 spsk. øl
finthakket skovmærke
olie til stegning

Pisk alle ingredienserne sammen i en skål. Lad dejen hvile i 15 min. til den samler sig.
kom lidt olie på panden og bag pandekagerne på begge sider.

Serveres med mælkebøttesirup.