A smiling elderly woman, Ida Davidsens, is dressed as a chef in a white short-sleeved button-down shirt and a tall white toque. She is wearing a multi-strand pearl necklace, a red AIDS awareness ribbon on her left lapel, a small chef's hat pin, and a Danish flag patch on her right lapel. She holds two small jars of Cavi•Art Tang-Caviar, one in each hand. The background is a wooden wall with a stylized black and white graphic of a chef's hat and the name 'IDA DAVIDSENS' painted in large letters.

Ida Davidsens

BEDSTE OPSKRIFTER
MED *Cavi•Art*® TANG-CAVIAR



Om Cavi-Art® - tang-caviar jeg ved...

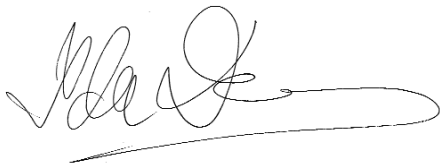
Jeg er meget glad for at bruge Cavi-Art® (tang-caviar) i min restaurant. Produktet er unikt og meget anvendeligt.

Tang-caviaren har en dejlig frisk smag uden at være for salt - indeholder ikke kolesterol og findes i en dyb sort farve og en flot rød.

Tang-caviaren er et sundt produkt og dejlig nem at arbejde med. Det har bl.a. den fordel, at det ikke smitter af, hvilket betyder, at smørrebrød pyntet med tang-caviar ser lækker og indbydende ud og ikke bliver kedelig og misfarvet efter kort tid. Smørrebrødet kan derfor pyntes af i god tid.

Tang-caviaren er et vegetabilsk produkt og har en god holdbarhed - også udenfor køl (som syltede asier, rødbeder m.m.) og kan derfor stå fremme på anretterbordet dagen igennem.

Produktionen af Cavi-Art® er meget miljøvenlig, idet der kun høstes få procenter af tangtilvæksten hvert år, der sker således ingen rovdrift på naturens ressourcer.

A stylized, handwritten signature in black ink, featuring a large, flowing 'S' or 'J' shape followed by a long horizontal stroke.

Forårsrødspætte

*1 stk. rugbrød med smør
1 rødspættefilet
2 spsk rød tang-caviarsalat
(se opskriften fra Millenium)
6 aspargesstykker
(frisk eller dåse) af ca. 2 cm
1 tsk fint hakket persille
1 skive lime som springer*

Kom rødspætten på det smurte rugbrød. Kom en bræmme med rød tang-caviarsalat på ned gennem fisken. Kom springeren (limeskive skåret halvt igennem) på i midten. Dyp aspargesstykkerne i det fint hakket persille og kom dem på hver side af springeren.

Stegt rødspætte

Panér rødspættefileten ad 3 omgange i følgende rækkefølge - mel, æg og rasp; husk at banke den godt, så paneringen bliver på. Steg rødspætten i olie/friture eller smør, til den er gyldenbrun og sprød. Lad den dryppe af på et stykke køkkenrulle.



"SAS"

*1/2 skive rugbrød med smør
50 g tatar
2 spsk Cavi-Art® (tang-caviar)
1/2 skive røget laks
1 æggeblomme i plasticskal*

*(se opskrift på tatar
bagerst i hæftet)*

Smør tataren ud som forklaret bagerst i hæftet. Læg tang-caviaren som en bræmme fra hjørne til hjørne. Skær laksen i 2 strimler, som lægges på som vinger. Motoren laves af en æggeblomme i en plasticskal og anbringes i den ene ende. Voila en flyvemaskine.



*Dette stykke med tatar er lavet til ære for SAS
som tak for et godt samarbejde på deres hoteller
rundt om i Europa.*

Dette stykke skal
forestille en flyve-
maskine! Vinger,
hale og motorer...
God tur til mad-
land!

Æg og Cavi-Art®

*1 skive surbrød med smør
1 æg
50 g Cavi-Art®(tang-caviar)
1 kvist frisk dild*

Læg æggebådene på surbrødet som forklaret nedenfor. Læg en bræmme med tang-caviar i midten. Pynt med dildkvisten.

Æggebåde

Del ægget én gang på den lange led. Tag en tynd urtekniv og skær ægget i både. Start for enden af brødet og læg bådene efter hinanden, så spidsen af ægget går ud over kanten. Vend brødet 180° og fortsæt på samme måde. Øvelse gør mester!!!



Rød Aalborg

*1 skive surbrød med smør
1 el. 2 skiver fersk røget laks
40 g Cavi-Art® (tang-caviar)
50 g laksetatar
1 plastic æggeskal
1/4 cl Rød Aalborg (iskold)
1 kvist frisk dild*

Laksetatar

*150 g rå laks
2 spsk cremefraiche 18%
2 spsk stærk dijonsennep
2 spsk citronsaft
1 spsk hakket frisk esdragon
salt og peber*

Læg den røgede laks på det smurte surbrød. Læg en bræmme med tang-caviar ovenpå. Ved siden af lægges bræmmen med laksetataren. Pynt med dildkvisten. Sidst, men ikke mindst, skal der Aalborg i skallen. Kommer man til at hælde for meget i skallen, kan man jo drikke lidt af den. Sæt plasticaskallen øverst.

Hak laksen groft, og bland de øvrige ingredienser i. Laksetataren skal hvile i køleskabet 1/2 time. Den skal måske have lidt ekstra salt og peber.



*Jeg tænkte, at snaps kunne bruges
til andet end at drikke og fandt ud af,
at det også smager godt som "dressing".*

Til snapsen Rød
Aalborgs 150-års
jubilæum kreerede
jeg dette stykke.

Jydetatar

*1 skive rugbrød med smør
50 g tatar
1 spsk Cavi-Art® (tang-caviar)
1 spsk persillefrit
1 spsk gulerodsfrit
2 skiver røget kartoffel
1 æggeblomme i plasticskal*

*(se opskrift på tatar samt
persille- og gulerodsfritter
bagerst i hæftet)*

Smør tataren ud som forklaret bagerst i hæftet. Kom en bræmme med tang-caviar og persillefrit ned i midten. Læg 2 skiver røget kartofler på og kom gulerodsfritten ovenpå og æggeblommen i plasticskallen på den anden side.



“Mugge”

*1/2 skive rugbrød med smør
2 skiver leverpostej
6 skiver røget kartoffel
2 sprødstegte baconskiver
2 spsk smørdampet spinat
1 spsk Cavi-Art®(tang-caviar)*

Læg de 2 skiver leverpostej på brødet og de lange, sprøde baconskiver diagonalt fra hjørne til hjørne. Læg skiverne af røget kartoffel ovenpå, 3 i hver side. Placér den smørdampede spinat som en bræmme ned over kartofler og bacon og læg tang-caviaren ved siden af.

Røgede kartofler

*1 kg kartofler i medium str.
salt
1 røgekasse (Kasper Røghat)
røgsmuld*

Kom lidt røgsmuld i bunden af røgekassen og læg risten over smuldet. Skrub kartoflerne, dup dem tørre og læg dem på risten. Sæt kassen over varmen på komfuret. Lad kartoflerne røge ca. 2 timer.
Tip: Man kan røge over både gas og el-plader.



*Bowlerhat-journalisten Mugges yndlingsstykke
er en leverpostejmad med spinat, bacon,
røgede kartofler og tang-caviar.*

“Millenium”

*1 stk. surbrød med smør
1 tomat i skiver
1 røgekartoffel i skiver
2 spsk rød tang-caviarsalat
1 pocheret æg
1 spsk Cavi-Art® (tang-caviar)
1 kvist dild*

Læg skiftevis tomat og kartoffelskiver på det smurte surbrød. Læg en bræmme med rød tang-caviar salat ned igennem. Læg det pocherede æg i midten. Kom en bræmme med sort tang-caviar over ægget på kryds og pynt med en frisk kvist dild.

Rød tang-caviar-salat

*2 spsk Ømu yoghurt
(meget tyk yoghurt)
2 spsk grønlandske rejer
2 spsk rød Cavi-Art®
(tang-caviar)
1/2 tsk engelsk sauce,
HP sauce og flydende Maggi
salt og peber*

Kom yoghurt, engelsk sauce, HP sauce og flydende Maggi i en skål. Tilsæt rejer og tang-caviar.

*(se opskrift på pocheret æg
bagerst i hæftet)*



“Victor Borge”

*1 skive surbrød med smør
1 tynd skive rå laks
50 g Cavi-Art® (tang-caviar)
6 pillede grønlandske rejer
3 kogte krebsehaler
1 limebåd
1 kvist frisk dild
1 dl dildmayonnaise*

Dildmayonnaise

*(se opskrift på krydder-
mayonnaise bagerst i hæftet)*

Kog krebsene først, hvis man er så heldig at have friske. Ellers kan man købe de udmærkede, frosne tyrkiske krebs. Tag hovedet af, så kun halen er tilbage, skær halen over på langs og tag halen ud af skallen, husk at tage tarmstrengen ud. Læg den rå laks på det smurte surbrød. Midt på laksen lægges en bræmme af tang-caviar. Læg de 6 rejer på den ene side og de 6 halve krebsehaler på den anden side. Pynt med dild, limebåd og dildmayonnaise i en skål.

1/2 l kryddermayonnaise blandes med 1 bundt hakket dild. Lad dildmayonnaisen hvile 1/2 time på køl inden brug.



Victor Borge var en kær gæst i restauranten, når han besøgte Danmark. Venskabet stammer fra det gamle Oskar Davidsen, hvor han kom for at spise et måltid mad for 2 kroner.

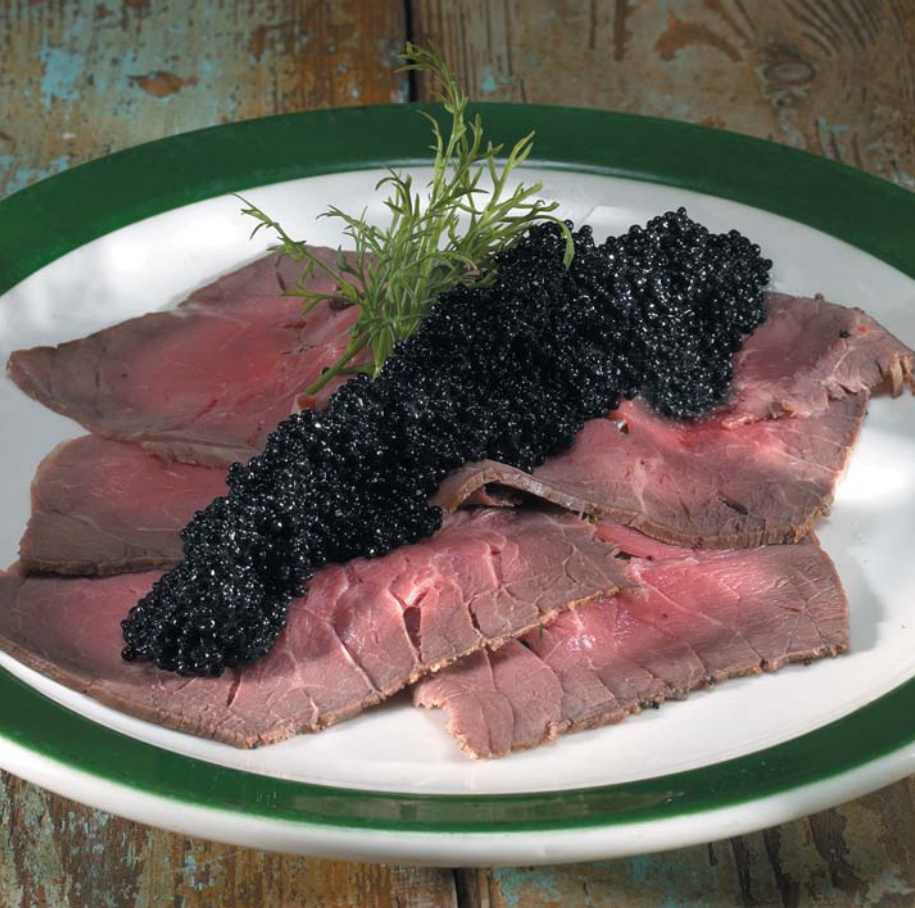
Dengang var han en meget ung og lovende kunstner og gik under navnet Børge Rosenbaum.

Jeg spurgte for nogle få år siden, hvad hans livretter var – og således blev dette stykke smørrebrød til.

Roastbeef med Cavi-Art®

*1/2 skive groft rugbrød
6 skiver roastbeef
2-3 spsk Cavi-Art® (tang-caviar)
dild*

Læg roastbeef-skiverne taglagt på det smurte brød og læg tang-caviaren som en bræmme diagonalt over kødet. Pynt med lidt dild.



“Skønne Søndag”

1/2 skive rugbrød med smør

50 g tatar

50 g Cavi-Art® (tang-caviar)

4 friske østers

1 æggeblomme i plasticskal

*(se opskrift på tatar
bagerst i hæftet)*

Smør tataren ud som forklaret bagerst i hæftet. Kom tang-caviar på tataren i en firkant på midten. De friske østers åbnes og lægges på et stykke køkkenrulle for at dryppe af. Placer en østers i hvert hjørne. Anbring æggeblommen i plasticskal på midten.



For nogle år tilbage havde man i Sverige en morgenudsendelse, som hed "Skønne Söndag". Udsendelsen handlede om politik, sex, mode og mad. Producenten ringede, fordi de ville ned i restauranten og filme, hvordan man laver smørrebrød. Han spurgte, om det var muligt at lave et stykke smørrebrød til netop denne udsendelse.

Sådan blev "Skønne Søn-
dag" til. Et dansk-svensk
samarbejde om forskøn-
nelse af søndag morgen.
Hvad mere kan man for-
lange om søndagen ser-
veret på sengen...

Pyntet rødspættefilet

*1/2 skive rugbrød med smør
1 rødspættefilet
1 spsk remoulade
1 hel slikasparges
1/2 skive røget laks
1/2 tsk Cavi-Art® (tang-caviar)
4 pillede grønlandske rejer
1 citronbåd
fint hakket persille*

Læg den stegte rødspættefilet på brødet. Læg en bræmme med remoulade på midten fra hoved til hale, og pynt med rejer, røget laks, tang-caviar, asparges dyppet i hakket persille samt citron – som vist på billedet.

Stegt rødspætte

Panér rødspættefileten ad 3 omgange i følgende rækkefølge – mel, æg og rasp; husk at banke den godt, så paneringen bliver på. Steg rødspættten i olie/friture eller smør, til den er gyldenbrun og sprød. Lad den dryppe af på et stykke køkkenrulle.



Hvidvinskartoffel- tatar

*1 surbrød med smør
3 mellem kartofler
ca. 2 dl tør hvidvin
2 spsk eddike
1/2 skive røget laks
2 spsk Cavi-Art®
(tang-laksecaviar)
1 spsk høvlet peberrod
1/2 tsk fint hakket persille
1 spsk hakket rødløg
1/2 tsk salt*

Kog kartoflerne med skræl i hvidvin, eddike og salt (det skal dække) til kartoflerne er møre. Kartofflerne skæres i mini mini tern eller blendes let. Kom kartoffeltataren på det smurte surbrød. Placer den 1/2 skive laks på midten, kom en lille top peberrod med et drys hakket persille på den ene side af den røgede laks, og på den anden side en lille top hakket rødløg. Placer en plast æggeskal i midten med tang-laksecaviar.



Fru Idas tips

Tatar



Når vi laver tatar, bruger vi inderlår. Man kan skrabe tatar selv. Brug en alm. bordkniv med takker til at skrabe med. På denne måde får man det reneste kød uden sener. Kødet kan også hakkes i en kødhakker, eller man kan få den lokale slagter til at hakke det.

Tatarkødet smøres ud på et skærebræt. Læg rugbrødet med smørret nedad oven på tataren. Ret siderne til, så man har en flot aflang firkant. Brug den smalleste kniv du har, og løft kød og brød fra brættet og læg det på tallerkenen med brødet nedad.

Kryddermayonnaise

*1/2 l mayonnaise
1 tsk HP sauce
1 tsk worcestersauce
1 tsk stærk dijonsennep
1 tsk flydende Maggi krydderi
1 tsk citronsaft
salt og peber
2 spsk creme fraiche 18%*

Mayonnaisen smages til med de øvrige ingredienser.

Pocheret æg

Bring 1 l vand og 3 dl eddike i kog. Slå et æg ud i en lille skål og kom det ned i det spilkogende vand. Efter 5 min. tages ægget op og skylles i kold vand.

Fru Idas tips

Gulerodsfritter

*2 rå gulerødder
1 l vindrukeerneolie
groft salt*

Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver på langs. Skæres i millimeter tynde strimler (julienne), dette er meget vigtigt, ellers bliver de ikke sprøde. Kom olien i en dyb gryde eller pande. Når olien er tæt på kogepunktet, kommes en håndfuld gulerodsstrimler i. Pas på, for det sprøjter med olie. Efter ca. 5 min. er gulerødderne færdige. Tag dem op med en hulske og lad dem dryppe af på et dobbelt stykke køkkenrulle. Drys med groft salt. Skal opbevares tørt.

Persillefritter

Skyl 1 bundt kruspersille og tør det godt. Pluk buketterne af stilkene. Den øvrige fremgangsmåde som ved gulerodsfritter.





Jens Møller Products

Havnen 95

DK-7620 Lemvig

Telefon +45 9781 1189

Telefax +45 9781 1848

office@cavi-art.dk

www.cavi-art.com