

Spenótos-sajtos rétes

Hozzávalók: 1 csomag friss leveles tészta, 35 dekagramm friss spenótlevél, 10 dkg **Pálinkás nagypapa sajt** (ezt a sajtot a Svéd finomságok boltjában megvásárolhatod), 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olívaolaj, csipetnyi őrölt szerecsendió, 20 dkg tehéntúró.

A spenót levelet mossuk meg laposan, csepegtessük le, majd dobjuk forrásban lévő vízbe. Ha összeesett hideg vízzel telt tálba szedjük ki, várjuk meg még lehűl és csepegtessük le jól. A leforrázott spenótleveleket vágjuk vékony csíkokra, keverjük össze az összekockázott sajttal, olívaolajjal, a reszelt fokhagymával, túróval, sóval, őrölt borszal és őrölt szerecsendióval fűszerezzük.

A leveles tésztát hajtsuk szét, és mint ha hagyományos rétest készítenénk töltsük meg a spenótos töltelékkel. Tekerjük fel, majd helyezük sütőlapra. Tetejét kenjük meg alaposan olívaolajjal, majd forró sütőben 180-190 fokon 10-15 perc alatt süssük pirosra.

Narancsos salátaöntet

Hozzávalók: 1 evőkanál **Bio bodzavirágos narancslekvár**, 1 teáskanál **Bio dijoni mustár** (ezeket a termékeket a Svéd finomságok boltjában megvásárolhatod), 3 evőkanál hidegen sajtolt olívaolaj, 4 evőkanál narancslé, 1 teáskanál reszelt narancshéj, fél citrom leve, só, őrölt bors.

Egy befőttes üvegbe tegyük az olívaolajat, öntsük rá a narancslevet, narancslekvárt, mustárt, reszelt narancshéjat, citromlevet, kevéske sót és őrölt borsot. Zárjuk le az üveget, majd rázzuk jól össze. Ezzel az öntettel csorgassuk meg a friss és ropogós salátaleveleket. Csorgathatjuk párolt zöld spárgára, mellé pár szem epret és főtt fűrtojást is kínálhatunk. Remek kiegészítője a grillezett lazacnak, vagy bármilyen szállkanélküli tengeri halfilének.

Vörösáfonyás salátaöntet

Hozzávalók: 2 evőkanál **vörösáfonya lekvár**, 2 evőkanál erdei bogyósgyümölcs-ecet, kevéske darált bors, 2 dl olívaolaj, fél teáskanál só.

A vinaigrette dresszing alapja az olívaolaj: tegyük az olívaolajat egy befőttes üvegbe, csorgassuk hozzá a gyümölcs-ecetet, kanalazzuk bele a vörösáfonya lekvárt, daráljunk hozzá kevéske feketeborsot, csipetnyi sóval ízesítsük, majd zárjuk le az üveget, és mintha shéket készítenénk, jó alaposan rázzuk össze.