

Vildt mad

Dessert:

Skovmærke is på hybenrose sirup med friteret hyldeblomst

Skovmærke is:

8 pasteuriserede æggeblommer

8 spsk. sukker

Korn af 1 vaniljestang

9 dl piskefløde

1 dl. orangelikør

Skovmærke efter behov



1. 2 dl. Piskefløde sukker lunes op og hældes over den friske skovmærke. Lade de lune langsomt op igen til under kogepunktet.
2. Sige fløde massen, således skovmærke sigtes fra.
3. Pisk æggeblommer i en røremaskine med vaniljekorn og orangelikør.
4. Hæld den lune "skovmærkefløde" i æggemassen mens der piskes
5. Lad nu det hele piske på maskinen til massen er kold.
6. Pisk resten fløden næsten stiv, og vend æggemassen og let pisket fløde sammen
7. Kom ismassen i en fryseegnet beholder, og frys blandingen.
8. Eller frys massen på en ismaskine og server straks
9. Parfait skal tages op 10 minutter før servering, så den er blød og lækker

Hybenrose sirup

200 gr nyplukkede hybenrosen blade

8 dl vand

saften af 1 citron

400 gr sukker

Skyl rosenbladene godt, så der ikke kommer småkravl med i gryden. Kom bladene i en gryde og hæld vandet ved. Bring det i kog og lad det herefter simre 5-10 minutter. Tag gryden af varmen og kom det hele gennem en finmasket si, så rosenblade og evt. urenheder sigtes fra. Kom væsken tilbage



i gryden og tilsæt citronsaft og sukker. Når sukkeret er opløst er siruppen faktisk færdig, men kan koges ind til passende/ønsket konsistens.

Friteret hyldeblomst:

8 store hyldeblomstskærme eller 12 små

- 2 æg
- 2 deciliter mælk
- ½ deciliter kærnemælk
- ½ deciliter sukker
- 150 gram hvedemel
- 1 teskefuld citronskal revet
- 1 teskefuld vaniljesukker
- Lidt salt
- ½ liter smagsneutral olie



Pluk hyldeblomstskærme, hvor blomsterne er fuldt flor. Når du kommer hjem, skal du ryste dem godt, så insekterne ryger ud af blomsterne. Hvis du skyller dem, forsvinder noget af blomsterstøvet og dermed smagen.

Hæld solsikkeolien i en lille stegegryde og tænd og varm olien op til 170 grader -brug evt en frituregryde

Hæld kærnemælk og mælk i en skål, pisk melet i lidt ad gangen.

Pisk æg, sukker, vaniljesukker, salt og revet citronskal i massen.

Når olien er varm, dypper du blomsterskærmene i dejen en for en, ryster dem lidt, så dejen ikke bliver for tyk, og lægger dem ned i olien.

De friterede hyldeblomster skal kun stege tre til fem minutter. De er færdige, når de har fået en gyldenbrun farve.

Tag dem op af olien og læg dem til afdrypning på et par stykker køkkenrulle.

