

# *Opskrifter fra Petit arrangement den 8. november 2007 på Munkebo Kro*

## **Aïoli:**

3 dl. Mayonnaise  
½ dl. Cremefraiche 38 %  
1 knust fed hvidløg  
1 spsk. hakkede sorte oliven  
1 tsk. fintklippede purløg  
1 flået tomat uden kerner i fine tern  
Salt og peber efter smag



## **Fremgangsmåde:**

Rør alle ingredienserne sammen og stil aïolien koldt i mindst ½ time.

## **Spicy Valnødder:**

Drys valnødder med paprika, chilipulver og salt.  
Bages i ovnen ved 150 °C i ca. 30 minutter,  
til de er sprøde og gyldne.



## **Kartoffel Chips:**

Skær kartoflerne i helt tynde skiver, læg dem i koldt vand en times tid, for at fjerne stivelsen,  
Dyp dem tørre og rist dem sprøde i rigeligt vindrukerneolie. Olien er klar, når den syder omkring enden af en tændstik, der stikkes med i olien.  
Dryp af på fedtsugende papir, drys med havsalt blandet med karry eller anden krydderi.