



Sardin med æg og brød

TIL 4 PERSONER

- 4 dåser Irmas sardiner i chiliolie
- 4 ganske blødkogte æg
- 2 citroner
- 4 skiver ristet surdejsbrød
- 2 gode håndfulde blandede salatblade

Sæt en dåse sardiner, et æg, en halv citron, brød og lidt salat på et bræt til hver. Velbekomme!

.....
⌚ 10 MIN.

Vagtelæg med salt dip

TIL 4 PERSONER

12 vagtelæg

Sort salt med urter og birkes:

- 1 spsk. Irmas islandsk sort flagesalt
- 1 spsk. blandet hakket persille og estragon
- 1 tsk. blå birkes

Sesamsalt med chili:

- 1 spsk. Irmas islandsk flagesalt
- 1 spsk. sesamfrø
- 1 tsk. chiliflager

Kom æggene i en gryde og dæk med vand. Når vandet begynder at koge, giver du dem 3 minutter. Afkøl. Bland de to salte og server til æggene.

.....
⌚ 10 MIN.



ØRREDROGN

Irmas ørredrogn er i en klasse for sig. Den lette, delikate smag og flotte klare farve gør rognen til en sand nydelse. Rognen hentes i sæsonen direkte hos dambrugene og forarbejdes indenfor 24 timer. Prøv Irmas ørredrogn på blinis med creme fraiche og rødløg eller bare på æggemadden.

KR. 33,50 50 g.
Kg-pris 670,00



SARDINER

Irmas sardiner produceret af A Poveira er af en særlig høj kvalitet, og efter vores mening de absolut bedste. Det er omhu og håndarbejde, der giver denne portugisiske delikatesse en smag i særklasse. Sardinerne renses og skæres ved håndkraft og lægges herefter forsigtigt i dåsen, så de passer perfekt til dåsens længde.

KR. 20,00 85 g.
Kg-pris 235,29



ISLANDSK SALT

Det sorte salt fra Saltverk er islandsk lavasalt i flager. Saltet er farvet af aktivt kul, der ud over farven bidrager med en udrensende effekt. Saltverk producerer stadig salt efter samme metode, som da Kong Christian VII startede saltproduktionen på Reykjanes i slutningen af 1700-tallet.

KR. 34,50 125 g.
Kg-pris 276,00

