

Opskrift #1

Pelargonium 'Toronto' (Lavendelfarvede blomster)

Flerkorns-salat med Pelargonium med ingefærsmag

Flerkorns-salatblanding (kan købes færdigblandet) dampes mør efter anvisning på pakken.

Riv riske gulerødder, selleri og zucchini (squash) og bland med den afkølede flerkorns-blanding.

Smag til med salt, peber lidt eddike og olie, samt lidt hvidløgsolie og pynt med hakkede blade af frisk Pelargonium med ingefærsmag.

Opskrift #2

Pelargonium scabrum 'Mabel Grey' (Rosa blomster)

Farfalle med laksesauce og Pelargonium med citronsmag

Farfalle (pasta i sommerfugleform) koges 'al dente' efter anvisning på pakken.

Tilbered en let sauce på basis af fiskefond. Skær fersk laksefilet i mindre stykker og svits dem møre i en smule smør. Stykkerne krydres let og lægges i fiskesaucen. Smag til med friskklippet dild og hakkede blade af Pelargonium med citron- og æblesmag.

Anret pastaen i en cirkel på varme tallerkner og læg laksesaucen i midten.

Opskrift #3

Pelargonium 'Orange Fizz' (Rosa blomster)

Fjerkræsuppe med Pelargonium med appelsinsmag

Kog en sauce op af mel og fjerkræfond, lad den koge i ca. 10 minutter.

Smag den til og læg evt. en rest kogt fjerkræ i saucen.

Der kan efter smag tilsættes fløde.

Til sidst tilsættes de hakkede blade af Pelargonium med appelsin- og citronsmag.

Suppen kan gives et yderligere pift ved at servere brødcroutoner til og pynte med let svitsede bønnespirer.

Opskrift #4

Pelargonium 'Sweet Mimosa' (Sartrosa til hvide blomster med kirsebærrøde årer)

Salatcocktail med Pelargonium med gulerodssmag

Blandede salatblade rives i mindre stykker, tilsættes tern af tomater, agurk og løg.

Bland en olie/eddike marinade og hæld over salaten.

Tilsæt blade af Pelargonium med gulerods-, æble- og ingefærsmag.

Passer fint til røget eller kogt skinke, røget fisk, kogt æg, vegetarpølser og tofuretter.

Opskrift #5

Pelargonium 'Fragrans' (Små, hvide blomster)

Sellerisuppe m. Pelargonium m. muskatsmag

Skrællet selleri skæres i mindre stykker og svitses let i smør sammen med løg skåret i tern.

Kog op med bouillon, koges mør.

Blendes glat og smages til med salt og peber. Kan tilsættes fløde.

Til sidst blandes fintsnittede blade af Pelargonium med muskatsmag i suppen og server let skummende.

Opskrift #6

Pelargonium Mix

Ristede scampi med risotto

Svits - uden at brune - fintsnittet løg i olie.

Tilsæt risotto-ris (ca. 50g pr. person) tilsæt derefter bouillon og lidt hvidvin til det dækker risene.

Lad koge ved svag varme, omrør jævnligt (koger mør på ca. 12-15 minutter).

Smag risottoen til med salt og peber, sørg for den ikke koger tør.

Bland fintsnittede blade af Pelargonium med forskellige smagsnuancer i risottoen.

Tilsæt parmesanost og rør rundt.

Steg scampi ved kraftig varme i olie eller grill dem. Krydr let og anret på risottoen.

Opskrift #7

Pelargonium Mix

Muslinger på hele spinatblade

Muslinger dampes i en smule væske. Tag dem ud af skallerne og hold dem varme i den sauce, der har dannet sig ved dampningen.

Svits uden at brune finsnittet løg i smør og tilsæt de hele spinatblade. Lad spinaten dampe let og falde sammen. Krydr med salt, muskat, oregano og hvidløg.

Tilsæt finsnittede blade af Pelargonium med forskellige smagsretninger (f.eks. Curcuma og Mynte). Der kan efter smag tilsættes ristede pinjekerner.

Anret muslingekødet på spinaten. Kog fonden ind og jævn den. Hæld saucen over muslingerne og drys med revet ost. Sæt i forvarmet ovn til osten er smeltet og let gylden.

Opskrift #8

Pelargonium 'Concolor Lace' (Jordbærrøde til rosa blomster)

Frisk filet af laks med pasta & Pelargonium med nøddesmag

Tilbered en let sauce på basis af fiskefond/fiskebouillon, skær fiskefilet i tern og krydr med hakkede blade af Pelargonium med appelsinsmag.

Kog pastaen "al dente" efter anvisning på pakken. Smag til med salt og vend de hakkede blade af Pelargonium med nøddesmag i pastaen. Der kan tilsættes lidt hakkede pistacienødder.

Server pastaen og læg laksefileten på og hæld saucen over.

Opskrift #9

Pelargonium 'Tomentosum' (Små lysrosa blomster)

Lammefilet med Pelargonium med pebermyntesmag

Brun lammefilet kort i en smule fedtstof, tag kødet af panden og hold det varmt.

Hæld fedtstoffet væk og kog panden af med lammefond og kog jævn til sauce.

Tilsæt nu hvidløg, rosamrin, lidt hel peber, laurbærblad og et nip salt og lad det koge langsomt.

Jævn saucen (kan evt. blendes - Husk at fjerne laurbærbladet først), krydr med hakkede pelargonieblade med pebermyntesmag.

Det rosastegte lammekød anrettes på en varm tallerken, saucen serveres til.

Opskrift #10

Pelargonium 'Odoratissimum' (Små hvide blomster)

Fiskefilet med Pelargonium med æblesmag

Krydr fiskefileten og damp den i en smule hvidvin.

Jævn fiskefonden let med en smørbolle, kog den ind til en tyktflydende konsistens.

Smag evt. saucen til med lidt fløde.

Til sidst blandes hakkede blade af Pelargonium med æble- og citronsmag i saucen.

Herefter må saucen ikke koge mere.

Anret fisken og hæld saucen over.