



## DE RØDE SKOS MIDDAG

### Rødbedemarineret laks med blomkålspuré, syltede rødløg og sprød rugbrødsknas

*"Retten afspejler fristelse, begær og  
forsoning i eventyret."*

Denne hovedret er inspireret af H.C. Andersens eventyr De Røde Sko, hvor hovedpersonen Karen bliver besat af sine røde sko og ender med at miste sig selv i sin besættelse.

Retten afspejler både skønheden og faren ved fristelse. Den rødbedemarinerede laks symboliserer de røde sko – smukt, elegant og fristende – mens de syltede rødløg repræsenterer de sure konsekvenser af Karens besættelse.

Blomkålspuréen tilføjer en mild, beroligende kontrast, som symboliserer de tabte uskyldige øjeblikke, mens rugbrødsknas bringer tekstur og jordnærhed, ligesom den ydmyghed Karen til sidst søger.



*Der var en lille pige, så fin og så nydelig, men om sommeren måtte hun altid gå med bare fødder, for hun var fattig. Midt i landsbyen boede den gamle skomagerkone. Hun sad og syede, så godt hun kunne, et par små sko af røde, gamle klædestrimler. De var ret klodsede, men godt ment – og dem skulle den lille pige have. Den lille pige hed Karen. Netop den dag, hendes mor blev begravet, fik hun de røde sko og havde dem på for første gang.*

## INGREDIENSER (til 4 personer)

### **Rødbedemarineret laks**

4 laksefileter (a ca. 150 g hver)  
2 mellemstore rødbeder, skrællet og revet  
2 spsk. sukker  
1 spsk. salt  
1 spsk. frisk dild, hakket  
Saft og skal af 1 citron  
Friskkværnet peber

### **Blomkålspuré**

1 blomkålshoved, skåret i små buketter  
100 ml fløde  
1 spsk. smør  
Salt og peber

### **Syltede rødløg**

2 rødløg, skåret i tynde skiver  
100 ml æblecidereddike  
2 spsk. sukker  
1 spsk. salt  
1 laurbærblad

### **Sprød rugbrødsknas**

2 skiver rugbrød, skåret i små tern  
1 spsk. olivenolie  
Salt og peber