



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mumiehjerne med zombieører, klovneneser og froskeskinn i syrlig eliksir

Froskeskinn i syrlig eliksir

1 stk agurk
1 ts sukker ^B
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Mumiehjerne

350 g kokte krydderpoteter
1 pk prosciutto cotto
4 stk egg
2 ½ dl lettmeik
100 g revet ost
60 g smør ^B
4 ss hvetemel ^B
½ ts salt ^B

Stekte zombieører

100 g kantareller

Klovneneser

250 g cherrytomater

olje ^B

smør ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Froskeskinn i syrlig eliksir:** Skyll og lag remser av agurken med en osthøvel eller mandolin. Ha froskeskinnet i en skål, og vend inn 1 ts sukker, 2 ss eddik, litt salt og pepper. La froskeskinnet trekke i den syrlige eliksiren frem til servering.
3. **Mumiehjerne, forberedelse:** Del de kokte potetene i skiver, og kutt skinken i tynne strimler.
4. **Mumiehjerne:** Skill eggeplommene fra hvittene i hver sin skål. Smelt 60 g smør i en kjele på middels høy varme og rør inn 4 ss hvetemel og ½ ts salt. Spe med melken mens du visper, til du får en tykk saus. Ta sausen av platen og rør inn eggeplommene. Pisk eggehvittene stive og vend dem inn i sausen.
5. **Mumiehjerne, fortsettelse:** Hell eggeblandingen i en stor stekepanne. Strø over osten, og fordel potetene og skinkestrimlene over. Stek mumiehjernen i ovnen i 10–12 minutter, til den blåser seg opp og er gjennomstekt.
6. **Stekte zombieører:** Rens kantarellene, og riv dem i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek zombieørene i 3–4 minutter, til de er gylne.
7. **Klovneneser.** Skyll cherrytomatene.
8. **Servering:** Topp mumiehjernen med de stekte zombieørene, og server froskeskinnet og klovnenesene ved siden av.