

HUMMER, RÖKT PAPRIKA & GAZPACHO

för 10 personer

Gazpacho

Garnityrer

Dessa gör vi innan vi börjar med soppan.

- 10 st "pyramider" av vattenmelon
- 20 st större pärlor av galiamelon
- 10 st kärnhus från gurkan
- 20 st halvor med grillad tomat
- 20 st grillade paprika trekanter

- 100 g Vattenmelon
- 95 g Gurka
- 80 g Cocktailtomater
- 60 g Lök
- 50 g Galiamelon
- 50 g Röd paprika
- 15 g Blekselleri
- 1 st Vitlöksklyfta
- 1 st Lime (Zest & Saft)
- 1 tsk Rökt paprikapulver
- 40 ml Olivolja
- Några droppar grön tabasco
- Några droppar röd tabasco
- Champagnevinäger
- Salt

Gör så här:

- Skär alla grönsaker och frukter i mindre bitar.
- "Grilla" lök, tomater, gurka och paprika med gasolbrännare
- Mixa till en helt slät soppa
- Tillsätt olivoljan under mixning.
- Smaka av med salt, vinäger, grön tabasco och röd tabasco.
- Sila genom finmaskig sil.
- Kyl väl före servering.

Avokadocrème

- 2 st Avokado
- 1-2 msk Limejuice
- Salt

Gör så här:

- Ta ur köttet med en sked och ta bort kärnan.
- Mixa med limejuice, smaka av med salt.

Hummerstjärtar

- 5 st Råa hummerstjärtar
- Smör & olivolja
- Vitlök
- Salt

Gör så här:

- Hetta upp en panna med olivolja och lägg i hummerstjärtarna
- Gå i med smör och vitlök, stek till fin färg
- Lyft upp och tranchera så att varje portion får tre skivor.

Garnityr

Färsk koriander, nymalen svartpeppar från kvarn, rågbrödskrisp och några droppar olivolja.

TARTAR, WRÅNGEBÄCK & RAMSLÖKSMAJONNÄS

för 10 personer

Tartar

500 g Hängmörad Svensk biff
Salt
Svartpeppar
Purjolöksaska
Olivolja

Gör så här:

1. Putsa köttet noggrant.
2. Skär köttet i fina tärningar
3. Smaka av med salt och svartpeppar precis före servering.

Snabbpicklad rödlök

1 st Rödlök
½ dl Ättika (12%)
1 dl Strösocker
½ dl Vatten

Gör så här:

1. Skiva rödlöken tunt på mandolin.
2. Lös upp ättika, socker och vatten.
3. Häll lagen över löken.
4. Låt stå några minuter före servering.

Krispig potatis

2 st Stora potatisar
Olja till fritering
Salt

Gör så här:

1. Skala potatisen och strimla tunt på mandolin.
2. Lägg i kallt vatten i 10 minuter.
3. Torka potatisen noggrant.
4. Friterar i 160° tills den är gyllene och krispig.
5. Salta direkt efter fritering.

Wrångebäck

100 g Wrångebäckost

Gör så här:

1. Förvara kallt till precis innan servering.
2. Riv osten fint på bred microplane som avslutning över den krispiga potatisen.

Garnityr

Smörgåskrasse, tunt hyvlad grön jalapeño och purjolöksaska

Ramslöksmajonnäs

1 st Ägg
2 dl Ramslöksolja
1 msk Dijonsenap
Citronjuice
Salt

Gör så här:

1. Se till att alla ingredienser har samma temperatur (gärna rumstempererade) för bästa resultat.
2. Knäck ägget i mixerkannan.
3. Häll i dijonsenap, citronjuice och salt.
4. Häll varsamt i oljan. Det är viktigt att du inte rör om, utan låter oljan lägga sig som ett lager ovanpå äggblandningen.
5. Sätt ner mixerstaven till botten av kannan. Starta den på högsta effekt och håll den stilla i botten tills du ser att en tjock majonnäs bildas.
6. För sedan mixerstaven sakta uppåt i kannan i en jämn rörelse tills all olja har blandats in och du har en krämig konsistens, smaka av med citron och salt.

PIGGVAR, KANTARELL, GURKA & CHAMPAGNE

för 10 personer

Smörstekt Piggvar på ben

1 st Stor piggvar ca 3 kg,
klippt & klyvd på ben

Gör så här:

1. Dela fisken i 5 st bitar.
2. Salta lätt.
3. Stek bitarna i varm panna med olja, smör, vitlök och timjan till fin gyllenfärg.
4. Filea bort benen och lägg dem på en plåt för att baka klart i varm ugn precis innan servering till 42–44°.

Smörstekta kantareller

600 g Kantareller
100 g Smör
2 st Schalottenlök (finhackad)
Salt

Gör så här:

1. Rensa svampen.
2. Stek torrt tills vätskan kokat bort.
3. Tillsätt smör och stek gyllene tillsammans med schalottenlöken.
4. Salta lätt.

Gurka

1 st Stor gurka
Salt

Gör så här:

1. Skala gurkan och kula små pärlor.
2. Salta lätt precis före servering.

Champagnesås

4 dl Grädde
4 dl Smetana
400 g Smör
2 st Schalottenlökar
2 dl Fiskfond
1 dl Champagne
Champagnevinäger
Citron
Salt

Gör så här:

1. Finhacka schalottenlöken.
2. Koka ihop champagne, lök och fond till hälften.
3. Tillsätt smetana och reducera till önskad konsistens.
4. Mixa i smöret och smaka av med salt, citron och vinäger.

Garnityr

Fänkålsdill, örtolja,
fänkålspollen

JORDGUBBSSUFFLÉ & PISTAGEGLASS

10-12 portioner Receptet är anpassat för 1 dl stora skålar.

Jordgubbssufflé

Koka ihop till en kräm:

700 g Jordgubbspuré
50 g Socker
40 g Maizena
30 g Smetana

Vispa ihop marängen:

400 g Äggvita
180 g Socker

Gör så här:

Blanda först $\frac{1}{4}$ av marängen med krämen väl.
Vänd sedan försiktigt ned resten av marängen.

Fyll en spritspåse med krämen och spritsa i smorda och sockrade formar.

Baka av suffléerna i ugn på 180° i ca 7 min, eller tills de har rest sig.

Pistageglass

Koka ihop:

500 g Grädde
500 g Mjölk
1 st Vaniljstång

Vispa ihop:

200 g Äggulor
200 g Socker

Gör så här:

Koka vaniljen i grädden och mjölken.

Häll sedan den varma grädden och mjölken över äggblandningen och vispa hela tiden tills det är blandat.

Värm sedan allt till 85°.
Tillsätt pistagepasta och låt den stå och mogna över natten.
Sila och frys i glassmaskin.

Glöm inte!

Ha gärna lite extra rumstempererat smör och strösocker till formarna.