

VANNAMEIRÄKOR, 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

- 200 g Vattenmelon
- 190 g Gurka
- 160 g Cocktailtomater
- 120 g Lök
- 100 g Galiamelon
- 100 g Röd paprika
- 30 g Blekselleri
- 2 st Vitlöksklyftor
- 2 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.

Vannameiräkor

- 20 st Råa vannameiräkor
- Smör & olivolja
- Vitlök
- Salt

Gör så här:

- Hetta upp en panna med olivolja och lägg i vannameiräkorna.
- Gå i med smör och vitlök, stek tills räkorna fått fin färg och är genomtillagade.
- Lyft upp och servera två räkor per portion.

Garnityr

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

TARTAR, PARMESAN & 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 schalottenlök

3 st Tunnt skivade schalottenlökar
2 msk Socker
1 msk Ättika 24%
Citron och citrozest

Gör så här:

1. Blanda socker, ättika, citron och citrozest tills sockret har löst sig.
2. Vänd ner schalottenlöken och låt dra före servering.

Rostad majs

2 st Färska majscolvar
Olja till rostning
Salt

Gör så här:

1. Skär majslen från colvarna.
2. Hetta upp en panna med olja.
3. Rosta majslen tills den fått fin färg.
4. Salta och håll varm till servering.

36 månader lagrad parmesan

100 g Parmesan

Gör så här:

1. Förvara kallt till precis innan servering.
2. Riv osten fint på microplane över tartaren och den rostade majslen.

Garnityr

Smörgåskrasse, tunt hyvlat grön jalapeño, purjolöksaska och lagrad balsamico

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.

TORSK, KANTARELL, GURKA & KRÄFTSÅS

för 10 personer

Smörstekt torsk

1,5 kg torsk

Gör så här:

1. Dela fisken i 10 st bitar.
2. Salta lätt.
3. Stek bitarna i varm panna med olja, smör, vitlök och timjan till fin gyllenfärg på skinnet.
4. Lägg bitarna på en plåt för att baka klart i varm ugn precis innan servering till 42–44° C innertemperatur.

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.

Kräftsås

4 dl Grädde
4 dl Smetana
400 g Smör
2 st Schalottenlökar
Lag från kräftor
1 dl Champagne
Champagnevinäger
Citron
Salt

Gör så här:

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

Garnityr

Fänkålsdill, örtolja,
fänkålspollen

PAVLOVA

10-12 portioner

Pavlova

150 g Äggvita
300 g Strösocker
1 tsk Citron
1 tsk Vaniljsocker
1 tsk Majsstärkelse

Sätt ugnen på 110°C varmluft

Gör så här:

1. Vispa 150 g äggvita till ett mjukt skum.
2. Tillsätt 300 g strösocker lite i taget under fortsatt vispning.
3. Vispa tills marängen är blank, fast och sockret i princip löst sig.
4. Vänd försiktigt ner 1 tsk majsstärkelse, 1 tsk citron och lite vanilj.
5. Spritsa ut 10 portionspavlovor på bakplåtspapper. Gör gärna en liten fördjupning i mitten.
6. Baka i 75–90 minuter. De ska vara torra och frasiga utanpå men fortfarande lite sega/mjuka i mitten.
7. Stäng av ugnen och låt gärna pavlovorna svalna långsamt med luckan lite på glänt.

Det viktiga är framför allt att tillsätta sockret långsamt och inte vispa sönder marängen efter att stärkelse och syra gått i.

Vaniljglass (Ängsyra)

Koka ihop:

500 g Grädde
500 g Mjölk
1 st Vaniljstång

Vispa ihop:

200 g Äggulor
200 g Socker

Gör så här:

1. Koka vaniljen i grädden och mjölken.
2. Häll sedan den varma grädden och mjölken över äggblandningen och vispa hela tiden tills det är blandat.
3. Värm sedan allt till 85°. (Låt den stå och mogna över natten.)
4. Mixa med färsk Ängsyra (Sila och frys i glassmaskin.)

Vid servering

Lättvispad grädde och lemon curd, lägg på färska hallon och avsluta med ängsyraglass.