

Apelsinbakad endive med Saltrostade mandlar & Getostcreme

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

Saltrostade mandlar

200g Sötmandel
1 msk Olivolja
1tsk fint salt

Endiver

4st Endiver
4msk Olivolja
2 Apelsiner (gärna Poppy)
Ett par kvistar färsk timjan
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Getostcreme

100g Chèvre
1/2dl Creme fraiche
1 msk Citronsajt
1 tsk Honung
Finhackad, darsk timjan
1 nypa Svartpeppar

Gör såhär

Börja med de saltrostade mandlarna genom att hetta upp en torr stekpanna på medelvärme. Lägg i mandlarna och rosta under omrörning tills de fått färg. Tillsätt olivolja och salt mot slutet. Rör runt och lägg sedan upp på hushållspapper och låt svalna.

Dela endiverna på längden och stek i olivolja med snittytan nedåt tills de fått fin färg. Vänd upp salladen med snittytan uppåt och addera saften från två apelsiner. Repa timjanen och addera i stekpannan. Låt sjuda tills all vätska kokat in. Endiverna ska inte brännas, vänd därför på dem vid behov.

Mixa under tiden samtliga ingredienser till getostkrämen till en slät kräm.

Servera endiverna direkt från stekpannan, toppade med getoskrämen och de rostade mandlarna.



En bortglömd stjärna!

Endive är en bladgrönsak i cikoriafamiljen. Den har en krispig konsistens och en lätt till tydligt bitter smak, som mildras vid tillagning och speciellt tillsammans med söta inslag - så som apelsin.



Krämig jordärtskockssoppa med shimeji och friterad persilja

4 portioner 20 minuter

Ingredienser

Soppa

1st Gul lök
2st Vitlöksklyftor
2msk Smör
500g Jordärtskocka
1dl Vitt vin
2dl Creme Fraiche
5,5dl Vatten
2msk Svampfond
1 nypa Salt
1 nypa Svartpeppar

Friterad bladpersilja

20g bladpersilja
Frityrölja

Stekt shimeji

150g Färsk shimeji
1msk smör

Gör såhär

Skala och dela lök och vitlök, allt kommer senare mixas. Hetta upp en kastrull och stek löken och vitköken i smör.

Skala och tärna jordärtskockan. Tillsätt dem i kastrullen och addera det vita vinet. Låt vinet koka ordentligt under cirka 3 minuter. Sänk därefter värmen och tillsätt creme fraiche, vatten och fond. Låt koka upp igen och låt sedan sjuda i cirka 20 minuter, tills jordärtskockan mjuknat.

Fritera under tiden persiljan och stek svampen.

Hetta upp en kastrull eller stekpanna med hög kant med rikligt av frityrölja, till ca 180 grader. Plocka av persiljans blad och friterar dessa snabbt. Lägg över på hushållspapper och låt torka.

Separera de små svamparna. Smält smöret i en stekpanna, på medelvärme. Lägg i svampen och stek försiktigt under omrörning i cirka 3-5 minuter, tills dess att svampen mjuknat.

Mixa nu soppan slät och smaka av med salt och peppar. Servera med svampen och den friterade persiljan som topping.



Tips!

Tänk på att använda en fin, färsk jordärtskocka i lösvikt, hellre än en packad på påse. Skockor i lösvikt är färskare och har en renare och godare smak, vilket kommer att resultera i en godare soppa.



Torskrygg med smörsås, rostad blomkål & gremolatamarinerade brysselkålsblad

4 portioner Ca 1 timma

Ingredienser

Gremolatamarinerade brysselkålsblad

4st brysselkål
1dl färsk bladpersilja
Zest från en citron
1 Vitlöksklyfta
1msk Olivolja

Bakad blomkål

100g Smör
1 Blomkålshuvud

(Valfritt:

600g delikatesspotatis)
Salt

Torskrygg

600g Torskrygg
1msk Olivolja
Salt

Smörsås

2 msk Schalottenlök
1dl Vitt vin
1msk Vitvinsvinäger
250g Smör
1 msk Färsk gräslök
1msk Färsk körvel
1msk Färsk dill
1 Nypa salt

Tips!

Om du har gäster som föredrar vegetarisk mat går det utmärkt att utesluta torsken och öka upp mängden blomkål.

Gör såhär

Starta med att plocka av bladen från brysselkålen. Hacka bladpersilja och blanda samman med övriga ingredienser till gremolatan. Rör ihop gremolatan med brysselkålsbladen. Ställ åt sidan.

Sätt ugnen på 180 grader. Ta bort blasten på blomkålen. Lägg blomkålen i en ugnsfast form och fördela tunna skivor smör över den. Baka i ugn i cirka 35 minuter, tills blomkålen börjat mjukna och få fin färg. Sänk nu ugnen till 125 grader och låt blomkålen hållas varm, utan att brännas.

Koka delikatesspotatis om du önskar servera potatis till maträtten. Tillaga samtidigt klart blomkålen och starta med fiskengenom ringla olivolja över torken. Salta. Tillaga fisken på låg värme (125 grader) tills dess att innertemperaturen når cirka 50 grader. Det tar runt 20 minuter.

Gör smörsåsen under tiden blomkål och fisk tillagas. Finhacka löken och lägg i en kastrull med vinäger och vin. Sjud tills nästan all vätska har kokat in. Tillsätt smöret pö om pö, under konstant vispning. Se till att såsen sjuder hela tiden. När allt smör är nedblandat och såsen har tjocknat tillsätts finhackade färska örter. Smaka av med salt.

Ta ut fisk och blomkålen samtidigt. Klyfta blomkålen och servera direkt tillsammans med torskryggen och övriga tillbehör.



Mango med rostad vit choklad, vaniljglass och havreflarn

4 portioner 15 minuter

Ingredienser

100g Vit choklad
2st Mango
4st Havreflarn
Vaniljglass

Gör såhär

Sätt ugnen på 175 grader (över och undervärme). Riv chokladen grovt och bred ut på en plåt med bakplåts-papper. Chokladen måste ligga tunt, i ett lager. Rosta i mitten av ugnen, ca. 5 minuter. Ta ut och låt svalna.

Skala mangon med potatisskalare skär försiktigt längst med kärnan på vardera sida, för att få ut en så stor filé av mangon som möjligt. Tärna mangon i mindre bitar.

Servera mangon med vaniljglass, toppa med den rostade chokladen och havreflarn.

Mango som mango?

När det kommer till mango finns det en stor vits i att välja en ätmogen sort av hög kvalitet för att undvika hårda frukter utan smak. Välj en färsk, ätmogen mango för att få en len och söt smak i din dessert.



Inkokt päron med citrongrädde & kaksmulor

4 portioner
(30 min) + 5 timmar i kyl

Ingredienser

4st Päron
0,5dl Socker
1/2 Vaniljstång
1dl Mousserande vin
1msk Citronsajt
Vatten

Citrongrädde

2dl grädde
100g färskost
1/2 citron

4st Valfria småkakor
1 Burk dulce de leche
Blåbär
Flingsalt

Gör såhär

Skala päronen. Koka upp det mousserande vinet med socker och vaniljstång i en kastrull. Lägg ner päronen och tillsätt vatten som täcker frukten. Sjuda på låg värme tills päronen mjuknat. Dra av kastrullen från värmen och låt päronen svalna i sin lag. Förvara i kyl i minst 5 timmar.

Vispa upp grädden och tillsätt färskost. Vispa lite till. Addera zest och saft från citronen.

Servera päronen halverade tillsammans med grädden. Ringla över dulce de leche, smula över kakorna och toppa med färska blåbär och flingsalt.

