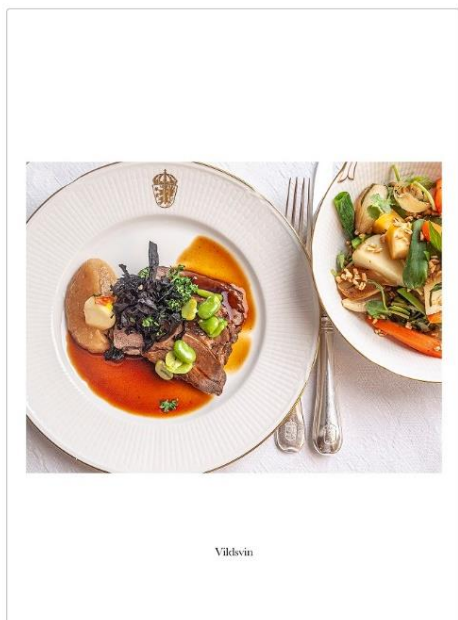




Äppelrimmad vildsvinskarré med Åkeröäpple från Sörmland, svart trumpetsvamp och rostad kålsky smaksatt med ciderättika.

Trädgårdsassiette med smörstekta grönsaker och friterad matdinkel samt libbsticka

Vildsvinskarré

Rimma ca 600g vildsvinskarré i 4% saltlag med äppelmust (*gärna ofiltrerad och med lite högre syra*) men går även bra att ersätta med vatten. Låt karrén rimmas i äppelmust i två dygn. Använd hel karré och inte skivor och rimma gärna med saltspruta för jämnare resultat. Lagen måste täcka köttet.

Vid tillagning: Bryn i stekpanna och viktigt att låta stekpannan bli riktigt varm innan köttet läggs ned. Temperera sedan i ugn i ca 80–90 c varmluft. För rosastekt temperera till 60c + eftervärme och 84c + eftervärme för välstekt. Låt alltid vila efter tillagning. Tranchera upp tunna skivor. Räkna ca 150 g rått kött per portion. Kan utökas om endast huvudrätt ska serveras.

Fläsksky med rostad vitkål och ciderättika

Koka ca 5 dl fläskbuljong ihop med rostad vitkål, morot och torkad timjan.

Gör så här: Klyfta ca 300 g vitkål, 1 morot och rosta ordentligt i ugn. Rosta i 220 c tills kålen har blivit mörkbrun. Lägg sedan ner kålen och moroten i fläskbuljong och tillsätt 1 msk torkad timjan, låt sjuda ca 20–25 min. Sila såsen till en ny kastrull. Smaka av med ca 1–2 msk ciderättika och salt för att balansera upp såsen. Önskas en tjockare textur kan såsen eventuellt redas av.

Åkeröäpple, mos och klyftor

Äppelmos: Gör ett osötat mos av ca 5–6 Åkeröäpplen. Moset smakas upp med rejält med honung och brynt smör. Sjud moset tills det har fått en fast konsistens och smakerna har gift sig. Här finns inga måttangivelser men balansen mellan smaken av äpple, smör och honung ska gifta sig och samspela. I slutet tillsätts en nypa salt. Räkna ca 30 g färdigt mos/portion.

Äppelklyftor: Dela äppelklyftor utan kärnor och stekt klyftorna i smör tills de fått färg. Ca 3–4 klyftor per portion. Klyftorna får gärna ha lite tjocklek så de inte överstekts och behåller en del av sin fina textur. Klyftorna serveras omgående efter stekning.

Svart trumpetsvamp

Stek förvälld trumpetsvamp i smör med finhackad vitlök. Salta. Innan servering tillsätter du finskuren persilja och vänder ihop.

Detta behövs:

ca 60–80 g förvälld trumpetsvamp

1 – 2 klyftor vitlök

0,5 dl finstrimlad bladpersilja

Trädgårdsassiett – Morot, lök, ärtor/bönor, potatis, örter & matdinkel.

***Tips!** Använd de grönsaker som du har i ditt lokala område eller odling och anpassa efter säsong och kom ihåg att använda kålroten från nässelsoppan.*

Morot (1/2–1 morot/port.)

Skala och skär till moroten till mindre bitar. Blanchera i saltat vatten tills lagom mjuka.

Om primörmorot används räcker det oftast med att skölja, skrubba moroten och spara ca 1 cm av blasten. Om den känns stor, dela på annars låt den vara som den är.

Bakad lök

Baka 2 gula lökar, med skalet på i 120 c grader varmluft tills mjuka. Ca 15–20 min beroende på storlek och sort. Kyl ner med skalet kvar. När de är svala, dela på mitten längs med. Sota lökens snittyta i en torr stekpanna. Det ska bli svart. Lägg på sidan och låt svalna en stund. Skär sedan av rotfästet på löken och skala av skalet. Separera lökens lager.

Potatis (1 potatis/port.)

Dela i klyftor, behåll skalet på. Koka försiktigt i saltat vatten till lagom mjuka. Använd en fast sort. Kyl ned direkt efter tillagning för att stoppa tillagningen, tex i rinnande kallt vatten.

Gröna ärtor/bönor

Här kan valet av ärtor och bönor variera efter tillgång och säsong. Ansa ärtorna/bönorna och eventuellt dela om det behövs. Blanchera bönorna hastigt om det behövs. Kyl ner. Tillagas försiktigt i smör tills lagom tillagde. Vi har använt brytbönor och sockerärtor. Om du använder olika brytbönor och sockerärt kan du räkna med ca 4–5 bönor/ärtor per portion.

Säsongens örter

Använd det som finns tillgängligt. Vi har använd färsk kruspersilja och libbsticka i receptet. Persiljan kan hackas eller plockas i hela blad, likaså libbstickan. Det ska vara rikligt med färska örter. Ca 0,5 dl av båda örterna om de är plockade i hela blad. Låt ligga i kyl tills servering.

Matdinkel

Blötlägg 1 dl matdinkel i ca 3 timmar. Häll av vattnet och skölj.

Lägg på papper/handduk för att torka upp överflödigt vatten. Friterar i 180c ca 2 min tills de är gyllenbruna. Lägg på papper och salta. Klart att servera. Går bra att spara till andra tillfällen om det blir över.

Vid servering

Sautera alla grönsaker (*morot, lök, ärtor/bönor, potatis*) i smör. Smaka av med salt och blanda ner persilja och libbsticka. Lägg sedan på ett fat eller liknande och toppa sedan med friterat matdinkel. Fatet ska delas med samtliga gäster vid bordet.

På tallriken: Tranchera karrén och lägg 3–4 skivor på mitten av tallriken. Lägg en riklig matsked med Åkerömos bredvid köttet. Placera ut äppelklyftorna på tallriken. Försätt sedan med kålskyn (*lägg bara upp lagom med sås, resterande kan serveras i liten såskanna vid bordet för en finare servering*), avsluta uppläggningsen med att toppa köttet med svart trumpetsvamp.

Tips! Om kött, svamp och grönsaker görs klart till slutstegen och redo för servering så klarar de av att varmhållas en stund i ugnen. Låt de då vara i ugnen i ca 50 grader så påverkas de inte så mycket en kortare stund. Köttet måste däremot skäras precis innan servering.

