

Krispig bakad kålrot med kålrotskräm, sauterade gula ärtor med senap, kålpudding på lammkött från Bälinge, senapsmarinerad kål, potatis bakad i brynt smör, svartvinbärskräm och kryddig lammsky

Recept för 10 personer

Krispig bakad kålrot

1st kålrot
1dl matolja
 salt

Skala kålroten och gnid in i olja. Salta runtom. Baka av i 180 grader ca 1 timma tills den är mjuk. Skär sedan 10st klyftor.

50g panko, rostat till gyllenbrun färg
20g solrosfrö
5g torkad persilja
10g smör
 salt

Bryn smöret och blanda alla ingredienser och smaka av med salt. Toppa sedan klyftorna med krispet.

Kålrotskräm

100g morot
200g kålrot
300g mjölk
100g grädde
80g smör
 sherryvinäger, salt

Koka morot och kålrot i mjölk och grädde tills mjuk. Sila och mixa slät tillsammans med smör. Smaka av med sherryvinäger och salt.

Sauterade gula ärtor med senap

600 g gula ärtor, Vikten är kokt vikt
3 st schallotten lök
20 g gräslök
100 g Skånsk senap
 olja, salt

Sautera ut lök tillsammans med olja, tillsatt sedan ärtorna, avsluta med senap och smaka av med salt.

Kålpudding

320g	lammfärs
240g	fläskfärs
100g	schallotten lök
10g	citronzest
2st	kingsolo vitlök
4g	nitritsalt
1st	savoykål
8g	salt
150g	sirap
20g	grönpeppar i lag
40g	misopasta
10g	sardiner i olja

Blanda färs med salt, nitritsalt, riven vitlök, citronzest och grönpepparpaste och kyl sedan. Ta ytterbladen av savoykål blanchera snabbt. Strimla resten av savoykålen och stek gyllene och addera sedan sirap och stek till mjuk och kyl sedan ner. Blanda köttet med stekta kålen och lägg i plastat bleck, täck med blancherade kålen och pressa lätt. Baka i ugn på 90°C tills innertemp på 72°, kyl ner och skär i bitar.

Senapsmarinerad kål

200g	vitkål, strimlad
200g	rödkål, strimlad
1msk	senap, Skånsk
1msk	rapsolja
	Salt
	sherryvinäger

Vänd de båda kålsorterna i en bunke med senap, rapsolja och salt.

Potatis bakad i brynt smör

1kg	kulpotatis, fast med skal
100g	smör
	Salt

Bryn smöret, vänd sedan runt och rosta potatisen på 180 grader till den fått fin färg och känns mjuk.

Svartvinbärskräm

2dl	svartvinbärspuré
	Thick n easy

Mixa purén med thick n easy tills den är så tjock att det stannar uppe om du sätter ned en sked och drar uppåt. Samma tjocklek som majonnäs

Kryddig lammsky

3dl	Kalvfond,
3dl	Lammfond,
1msk	rödvinsvinäger
1st	schallotten lök
1/2st	kingsolo vitlök
2st	kvistar timjan
1st	lagerblad
1st	stjärnanis
1st	salladslök
1st	plommontomat
1g	grönpeppar
1g	svartpeppar
	olja, salt, sherryvinäger

Bryn lök och schallotten lök, tillsätt timjan och häll på rödvinsvinäger och låt reducera.

Tillsätt fond och låt reducera tills bra konsistens och smak. Tillsätt lagerblad, stjärnanis, skivad tomat, salladslök, svart & grönpeppar och låt dra i såsen ca 1 timma

Sila och smaka av med salt och sherryvinäger.

Vegetarisk sås – **OBS! RECEPTET RÄCKER TILL 500 PERSONER**

15lådor	champinjoner
30st	gula lökar
10 buntar	backtimjan
20st	vitlökar
40st	stjärnanis
50st	lagerblad
50g	grönpeppar