

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

15 oktober 2014

SANDER G JOHANSSON  
MATMÄSTARE

ABROTOS  
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING  
UPPLANDS VÄSBY

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

## Gratinerade Musslor med sardell

8 portioner    Ugn: 225°

24 musslor kokta, finns färdigkokta, frysta

2 tomater

2 vitlöksklyftor, rivna eller fint hackade

100 g rumsvarmt smör

3-4 sardellfiléer, hackade

¾ dl basilika, hackad

svartpeppar

1 ½ dl parmesan, riven

Tina musslorna upp och ned på hushållspapper, helst i kylskåp.

Dela tomaterna och gröp ur kärnhuset med en sked.

Torka ur dem med hushållspapper. Hacka tomatköttet mycket fint.

Blanda tomatköttet med smör, vitlök, sardeller, basilika och svartpeppar.

Fördela smöret på musslorna och strö över osten.

Gratinera 10 -15 minuter tills osten fått lite färg.

Servera med små gafflar och servetter och ett glas bubbel.

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

## Hummer och Avocadotartar

8 portioner

2 hummrar, kokta  
4 avokados  
3 msk citron, pressad  
4 salladslökar, fint skurna  
2 chilifrukt, urkärnade och fint hackade  
4 msk dill, hackad  
1 tsk flingsalt  
svartpeppar  
sik- eller löjrom

Vrid av stjärten, skala den och ta bort tarmen.

Skiva köttet. Knäck klorna och tärna köttet.

Dela och kärna ur avokadon. Tärna fruktköttet och pressa över citron.

Lägg ihop alla ingredienser i glas tillsammans med dill och flingsalt.

Dra några varv med pepparkvarnen.

Toppa med rom.

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

## Gremolatagraterade Havskräftor

12 portioner      Ugn: 225°

36 havskräftor

Gremolatasmör:

2 citroner, rivet skal

4 små vitlösklyftor, rivna

1 dl persilja, hackad

250 g smör, rumsvarmt

1 tsk salt

Surdegssmul:

2 skivor torrt surdegsbröd rivna eller skurna i smulor och rostade i torr stekpanna.

Smöret: Blanda citronskal, vitlök och persilja med smöret. Smaka av med salt

Dela kräftorna längsefter och pilla ut magsäcken som sitter i huvudet.

Lägg dem i en ugnform med snittytan upp. Fördela smöret på kräftorna och toppa med de rostade brödsmlorna.

Gratinera cirka 10-12 minuter.

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

## Krabba med Citronmajonäs och Skaldjurssås

12 portioner

12 krabbor, halverade

Citronmajonäs:

2 tsk dijonsenap

2 msk citron, pressad

4 äggulor

4 dl neutral olja, raps- eller majsolja

2 citroner, rivet skal

2 krm salt

1 krm vitpeppar

Alla ingredienser ska vara rumstempererade.

Rör ihop senap, citronsaft och äggulor. Häll i oljan, först droppvis och sedan i en tunn stråle under kraftig vispning. Vispa tills det tjocknar. Rör ner citronskalet och smaka av med salt och peppar. Förvara i kyl.

Amerikansk skaldjurssås:

1 dm stjälkselleri, mycket fint hackad

2 schalottenlökar, mycket fint hackad

1 bit pepparrot, riven

3 dl ketchup

citron, pressad

2 tsk worchestershiresås

2 krm salt

Rör samman ketchupen med selleri, lök, pepparrot och smaka av med citron, worchestershiresås och salt.

Låt dra i kylskåp

# SKALDJUR FRÅN HELA VÄRLDEN

## Inkokta Päron med Vit Choklad och Päronpuré

10 portioner

10-12 päron, beroende på storlek

4 dl sockerlag, kokt på 4 dl socker + 4 dl vatten

2 vaniljstänger, delade och urskrapade

4 dl vitt vin

¾ dl citron, pressad

vit choklad

maräng

mynta

Skala päronen och skär dem i bitar, inte för små.

Koka socker och vatten cirka 5 minuter till en sockerlag. Tillsätt vin, vanilj och citronsaft.

Lägg i päronen och koka sakta på svag värme cirka 15 minuter tills de känns mjuka. Låt svalna.

Plocka ut de finaste bitarna och lägg upp i portionsskålar tillsammans med lite av lagen.

Mixa resten, utan spad, till en slät kräm.

Lägg på en klick av purén i skålarna, strö över maräng och riv lite vit choklad över.

Toppa med mynta.