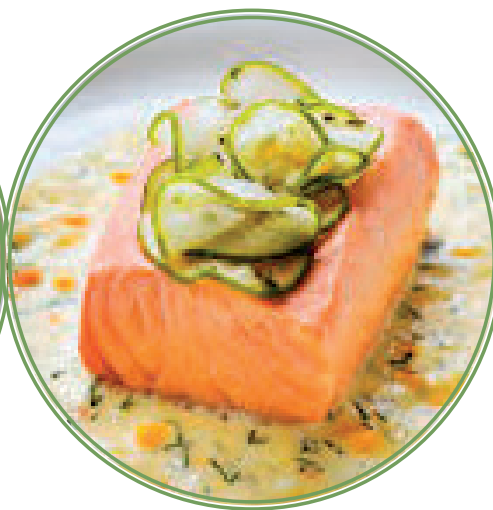


MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT
SAMISKT
18 FEBRUARI 2018

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

SAMISKT

Lapplänningen

Krossad is
4 cl fruktsoda
6 cl lingondricka
3 cl vodka
3 cl hjortronlikör
hjortron till dekor

Fyll ett glas till hälften med krossad is.
Lägg några hjortron på isen.
Häll i vodka, likör, lingondricka och soda och rör försiktigt så att hjortronen stannar kvar på isen.

Med blå sugrör får du en drink i de samiska färgerna rött, gult och blått.

Servera med tunnbröd gratinerat med västerbottensost.

SAMISKT

Carpaccio på Renfilé med Västerbottensvisch

10 portioner

600 g renfilé, fryst och lätt tinad

flingsalt och peppar

100 g västerbottensost, riven

6 dl crème fraiche

salt

löjrom

rödlök, finhackad

Blanda osten med crème fraiche och låt stå i kylan cirka 30 minuter för att crèmen ska få mer smak.

Smaka av med salt.

Skär filén i tunna skivor och banka ut köttet mellan två ark plastfolie.

Lägg upp dem på tallrikar och salta och peppra.

Klicka på ostcrèmen och toppa med löjrom.

Strö rödlöken runt om.

SAMISKT

Ugnsbakad Röding med Gurk och Äppelsallad Pepparrot, Forellrom och Krasse.

10 portioner Ugnsvärme: 150°

10 rödingfiléer, med skinnet kvar
1 gurka, skalad och tärnad
2 gröna äpplen, skalade och tärnade
6 msk olivolja
2 msk citronjuice, pressad
2 dl pepparrot, riven
2 askar smörgåskrasse, klippt
olivolja till stekning
salt

Beurre Blanc:

2 dl vitt vin
2 msk vitvinsvinäger
400 g rumsvarmt smör
4 msk bananschalottenlök, finhackad
100 g forellrom
ev.salt

Börja med att göra såsen. Koka ihop vin, vinäger och lök i en kastru konstant vispning. Se till att bubblar lätt under tiden du vispar ner smöret. Det gör att såsen tål mer värme vid servering. Smaka av med salt. Blanda gurka och äpple och krydda lätt med salt. Värm försiktigt blandningen i olja och citronjuice i en kastrull vid servering. Krydda rödingen med salt, pensla med olja och baka i en ugnsform mitt i ugnen cirka 5 minuter. Toppa fisken med den ljumna gurk- och äppelblandningen. Tillsätt forellromen i såsen och ringla den över. Toppa med pepparrot och smörgåskrasse och servera med kokt potatis.

SAMISKT

Mammas Blåbärspaj från mitten av 50-talet!

Ugnsvärme:175°

Blåbär som täcker botten på en ugnform

2-3 msk potatismjöl

socker, efter behag

Till täcke:

150 g smör

1 ½ dl strösocker

3 dl havregryn

1 ½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

½ dl ljus sirap

2 msk mjölk

Smält smöret i en kastrull och dra bort den från värmen när det smält.

Rör ner mjölk och sirap.

Blanda socker, havregryn, vetemjöl och bakpulver i en skål och rör sedan ner i smörblandningen. Rör om väl.

Sprid ut bären i en ugnform, pudra över potatismjöl och strö över sockret.

Klicka ut smeten över bären.

Ställ in i mitten av ugnen och grädda cirka 30 minuter till täcket är knäckigt och gyllene.

Servera med vaniljsås (eller numera glass).