

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NYÅRSFEST

6 december 2015

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING
UPPLANDS VÄSBY

NYÅRSFEST

Ceviche på pilgrimsmussla, Räkor och Avocado

10 portioner

15 pilgrimsmusslor
500 g räkor, skalade
½ gurka, skalad och tärnad
2 schalottenlökar, tunt skivade
2 gröna chili, tunt, tunt skivad
2 avokado, tärnad
1 dl koriander, plockad
¾ dl lime, pressad
¾ dl olivolja
1 dl mynta, plockad

Skiva pilgrimsmusslorna i några millimeter tunna skivor.

Blanda försiktigt med räkor, gurka, lök, chili, avokado och koriander.

Tillsätt limejuice och olja och smaka av med salt.

Lägg upp på tallrikar och toppa med mynta.

NYÅRSFEST

Crème Ninon med Jordärtskockskompott

10 portioner

Soppa:

500 g rimmat bogfläsk, sköljt och skuret i stora bitar

1 liter vatten

3 dl vispgrädde

7 dl silad fond

500 g gröna ärter

½ tsk salt

vitpeppar

1 msk citron, pressad

mousserande torrt vitt vin

Jordärtskockskompott:

250 g jordärtskockor

saft av en halv citron

1 dl mjölk

1 dl grädde

½ dl kokt rimmat fläskkött, fint tärnat

1 dl gröna ärter, kokta

15 g anklever, tärnad

salt och peppar

Soppa: Lägg köttet i en kastrull och häll på vatten så att det täcker. Koka upp, skumma väl och låt sjuda under lock cirka

1 ½ timme. Lyft upp köttet och sila fonden. Köttet sparas till kompotten.

Låt fonden kallna och ta bort det stelade fett.

Koka ihop grädden till 2 dl återstår. Rör ofta så att det inte bränns i botten.

Koka upp den kalla fonden med den reducerade grädden och ärterna och

låt sjuda 5 minuter. Mixa och sila genast ner soppan genom en finmaskig sil i

en skål som står i ett isvattenbad. Ställ in i kyl.

Kompotten: Skala skockorna och lägg dem direkt i vatten med citron så att de inte mörknar. Koka dem i mjölk och grädde tills de är helt mjuka. Sila bort vätskan.

Vid servering: Värm och gaffelmosa skockorna med ärtor, köttärningar och anklever, smaka av med salt och peppar.

Hetta upp soppan och smaka av med saltpeppar och citronsaft.

Lägg en sked av kompotten i varje tallrik, häll i soppan och avsluta med det mousserande vinet vid bordet

NYÅRSFEST

Hälleflundra med Kräftpotatissallad

8 portioner

1,2 kg Hälleflundrafilé
salt
smör och matolja till stekning
1 kg potatis
2 röda lökar, skurna i tunna klyftor
3 dl kräftstjärtar, skalade
2 dl dill, grovhackad
mangoldskott

Vinägrett:

2 dl kalvfond
½ dl rödvinsvinäger
1 dl olivolja
2 msk torkade dillfrön
2 tsk råsocker

Koka potatisen och skiva den

Blanda alla ingredienser till vinägretten i en kastrull och värm den.

Slå vinägretten över den varma potatisen.

Lägg i rödlöken och blanda försiktigt för att inte potatisskivorna ska gå sönder.

Vänd ner kräftstjärtar, dill och mangoldskott precis före servering.

Salladen ska ätas ljummen.

Dela fisken i portionsbitar och stek i smör och olja, vänd och stek lätt på andra sidan.

Lägg upp på ugnsplåt och stek färdigt i 120° varm ugn tills den är 40°.

NYÅRSFEST

Sås à la Bouillabaisse

10 portioner

2 gula lökar, hackade
2 små morötter, strimlade
2 potatisar, skurna i bitar
150 g rotselleri skuren i bitar
2 vitlösklyftor, hackade
4 msk smör
1 paket saffran
4 msk tomatpuré
3-4 kvistar timjan
2 lagerblad
4 dl torrt vitt vin
6 dl vatten
2 msk fiskfond, koncentrerad
2 msk skaldjursfond, koncentrerad
salt
vitpeppar
cayennepeppar

Fräs grönsakerna i smör 6-7 minuter utan att de tar färg.
Tillsätt saffran, tomatpuré, timjan och lagerblad.
Späd med vin, vatten och fisk- och skaldjursfond reducera tills
drygt 4 dl vätska återstår.
Fiska upp timjankvistar och lagerblad.
Mixa såsen och sila.
Smaka av med salt, vitpeppar och cayennepeppar.

NYÅRSFEST

Flytande Maränger i Apelsinsoppa

10 portioner

Apelsinsoppa:

3 dl strösocker

12 apelsiner, helst blod

1 liter vatten

4 tsk potatismjöl

Maränger:

6 äggvitor

2 ½ dl florsocker

Karamell:

1 dl strösocker

4 msk vatten

Garnering:

mandelspån, rostade

Koka strösocker och vatten till en sockerlag, 4-5 minuter.

Skär av skalerna på apelsinerna så att allt det vita på skalens insida tas bort.

Skiva apelsinerna, ta till vara all vätska, och koka skivorna sakta i sockerlagen cirka 15 minuter.

Sila soppan genom en finmaskig sil, pressa ur all vätska.

Rör ut potatismjölet i lite vatten och rör ner i soppan, koka upp under omrörning tills den tjocknat. Kyl soppan i vattenbad.

Koka upp vatten i en vid kastrull.

Vispa äggvitor och florsocker, gärna med elvisp till en fast smet i en kastrull i det kokande vattnet.

Koka upp nytt vatten i den vida kastrullen.

Skeda upp bollar av smeten och låt dem sjuda försiktigt cirka 2 minuter per sida i vattnet.

Ta upp dem med hålslev och låt rinna av på handduk.