

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

VÅRFEST

22 MAJ 2022

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

VÅRFEST

Kallrökt lax med Ärtröra och Tunnbrödschips

20 portioner som förrätt

1 kg kallrökt lax, skivad
250 g forellrom
40 rädisor, ansade och tunnt skivade
500 g snackgurkor, tunt skivade längsefter
skott och groddar till garnering

Ärtröra:

1,5 kg gröna ärtor, frysta och tinade
5 vitlösklyftor, skalade och pressade
2 ½ dl crème fraîche
2 ½ g parmesanost, riven
2 citroner, rivet skal
5 tsk pressad citronsaft
salt och peppar

Tunnbrödschips:

15 skivor mjukt tunnbröd
rapsolja till stekning

Ärtröra:

Mixa ingredienserna till en röra, smaka av med salt och peppar

Tunnbrödschips:

Skär varje bröd i 6 bitar. Häll rejält med olja i en stekpanna så att den fyller upp till 2 cm. Värm oljan och fritera några bitar åt gången tills de är gyllene på båda sidor och låt rinna av på hushållspapper.

Bred ut ärtröran till en liten rundel på tallrikar. Rulla laxskivorna till rosor och placera på röran. Rulla ihop gurkskivorna och placera dem tillsammans med rädisorna på röran. Klicka över rom och garnera med kryddgrönt. Severa med chipsen.

VÅRFEST

Lammracks med Jordärtskockor, Örtsås, Nötter

10 portioner Ugnsvärme: 150°

2 kg lammrackas
1 kg jordärtskockor
50 g + 250 g smör
2 msk + 2 msk olivolja
10 timjankvistar
2 tsk citronskal, rivet
1 skvätt citron, pressad
salt och peppar

Örtsås:

3 dl crème fraiche
2 dl majonäs
2 vitlöksklyftor, skalade och pressade
3-4 dl färska örter t.ex basilika, persilja, dill, gräslök
2 tsk citron, pressad
1 citron, rivet skal
salt och svartpeppar

Mixa alla ingredienser till örtsåsen och smaka av med salt och svartpeppar. Ställ kallt.

Skala jordärtskockorna och lägg dem i en skål med kallt vatten med lite pressad citron så att de inte missfärgas. Skär dem sedan i tunna skivor.

Värm 50 g smör i stekpannor tillsammans med 2 msk olja.

Salta och peppra köttet och bryn det så att det får färg. Lägg det i en ugnform, ställ in i ugnen och tillaga ca 25 minuter till 58° Låt vila 10 minuter.

Under tiden köttet är i ugnen, stek skockorna i resten av smöret och oljan över medelhög värme tills de är gyllene och börjar bli krispiga. Låt rinna av på hushållspapper.

Håll dem varma i ugnen på låg värme. Blanda med citronsaft och skal, salt och peppar.

Strö över de hackade hasselnötterna.

Skär upp köttet mellan varje ben. Önskar man mer stekyta kan man snabbt fräsa varje skiva på en sida i stekpanna.

VÅRFEST

Vaniljlabneh med Rabarber, Granatäpple, Nötter

20 portioner Ugnsvärme 200°

2 kilo Turkisk yoghurt
5 tsk vaniljsocker
10 msk florsocker
2 kilo rabarber
8 dl strösocker
2 ½ dl vatten
4 dl granatäpplekärnor
2 dl pistagenötter, hackade
mynta till garnering

Häll upp yoghurten i silduk eller kaffefilter och låt rinna av i kylan över natten.
Rör i vaniljsocker och florsocker.

Skölj rabarbern i 6 cm långa bitar. Blanda rabarbern med strösocker och vatten i en ugnform. Ställ in formen i ugnen tills rabarbern börjar bli mjuk och sockret smält till en sirap, det tar cirka 20 minuter. Ös då och då med sirapen.
Låt svalna.

Bred ut labneh på tallrikar. Toppa med rabarber och strö över granatäpple och pistagenötter.
Ringla över rabarbersirapen och garnera med mynta.