

Tartar på saltbakad rödbeta med svartvinbärskomprimerad beta, frasig beta, brynt smöremulsion och dragon

4 portioner



Vid servering:

Smaka upp den malda betan med dragonolja och salt. Sprid ut tartaren på tallrik. Splitsa på ett par klickar brynt smöremulsion. Toppa med ett par skivor svartvinbärskomprimerad beta tillsammans med 2–3 vinbär. Avsluta med frasig beta på toppen.

Tartar på saltbakad rödbeta

2 rödbetor, à ca 70 g
0,5 dl grovt salt

Tvätta rödbetorna men behåll skalet. Sprid ut saltet på en plåt. Lägg rödbetorna på saltet. Baka i ugn på 150° till en kärntemperatur på 96°. Skala betorna och mal dem grovt i en köttkvarn. Låt den malda betan rinna av i en finmaskig sil fram till servering.

Svartvinbärskomprimerad & frasig beta

0,5 dl ättikspirit, 12 %
0,5 dl strösocker
1 dl vatten
2 msk frysta svarta vinbär
2 rödbetor, à ca 70 g
olja, till fritering
salt

Koka upp ättika, socker och vatten. Lägg i vinbären och låt svalna. Tvätta och hyvla betorna tunt på mandolin eller med bandsvarv. Vacuumpacka hälften av betorna med vinbärlagen. Friterar resterande betor i 135° varm olja tills det slutat bubbla och de är frasiga. Låt rinna av på papper och salta lätt.

Dragonolja

1,5 dl rapsolja
100 g dragon
50 g babyspenat
salt

Värm rapsoljan till 60°. Mixa oljan med dragon, spenat och en nypa salt i kannmixer på maxhastighet 2–3 min. Sila genom silduk.

Brynt smöremulsion

100 g Arla® Svenskt Smör
2 äggulor
1 msk vatten
1 msk vitvisvinäger
salt
1 dl rapsolja

Bryn smöret, häll över i en bunke och låt svalna. Mixa eller vispa äggulor, vatten, vinäger och en nypa salt. Häll långsamt i rapsoljan under mixning eller vispning och sedan det svala smöret till en krämig majonnäs. Lägg på spritspåse och förvara i rumstemperatur fram till servering.

Krämig, ugnsbakad och riven Svecia, rå fänkål och harsyra i potatistortilla

4 portioner



Vid servering:

Servera tortillan platt på en tallrik med en sträng av ostkräm i mitten och toppa med flagor av bakad ost. Riv över ost och toppa med fänkål och harsyra.

Rå fänkål och harsyra

0,5 fänkål
olivolja
salt
12 blad harsyra

Hyvla fänkålen tunt på mandolin och lägg i isvatten fram till servering. Låt rinna av och vänd runt med olja och salt vid servering.

Potatistortilla

100 g nykokt potatis, pressad
1–1,5 dl vetemjöl
2 tsk olivolja
1 nypa salt

Knåda ihop alla ingredienser till en fast deg. Kavla ut tunt, antingen med kavel eller till 4:ans tjocklek i pastamaskin. Stansa i önskad storlek och stek i het torr panna ca 30 sek på varje sida. Förvara under handduk fram till servering.

Krämig, ugnsbakad och riven Svecia

200 g Falbygdens Svecia® 24 mån, finriven
1 dl Arla® vispgrädde
1 ägg
1–1,5 dl rapsolja
salt och vitpeppar
1 tsk vitvinsvinäger
50 g Svecia, i bit att riva vid servering

Sprid ut 100 g finriven ost i ett tunt lager på ett bakplåtspapper. Baka i ugn på 175° 15–20 min tills osten är gyllene och frasig. Bryt i bitar vid servering.

Koka upp grädden. Mixa ägg, 100 g finriven ost och den varma grädden i en kannmixer. Montera sakta i oljan till krämig konsistens. Smaka upp med salt, peppar och vinäger.

Lägg på spritspåse och förvara i rumstemperatur eller i värmeskåp (max 70°) fram till servering.

Semitorkat, färskt och krämigt äpple med friterad svartrot och körvel toppat med riv på brynt smör och kaffe

4 portioner



Vid servering:

Spritsa äppelkrämen i mitten på de semitorkade äppelringarna. Toppa med friterad svartrot och körvel blandat med strimlat äpple. Avsluta med att riva över det brynta kaffesmöret.

Friterad svartrot och körvel

1 svartrot
olja, till fritering
20 g körvel

Tvätta svartroten noga och skiva den tunt på mandolin.
Friterar i 135° varm olja tills den är frasig och gyllene.
Låt rinna av på papper.
Plocka och lägg körveln i isvatten.

Riv på brynt smör och kaffe

50 g Arla® Svenskt Smör
10 hela kaffeböner
salt

Bryn smöret till 170°. Häll över i en bunke och låt svalna tills det går att vispa.
Rosta kaffebönorna i en het panna ca 30 sek och mixa i kryddmixer till ett fint pulver. Vispa smöret fluffigt med elvisp, smaksätt med kaffepulver och salt. Fixera i smörpapper till en rulle och frys.

Semitorkat, färskt och krämigt äpple

5 röda svenska äpplen
1 msk flytande honung
salt
0,5 dl äppelmust
1 msk vitvinsvinäger

Skala 2 äpplen och skär dem i 2 cm tjocka skivor.
Stansa ut kärnhuset. Pensla med honung och salta lätt.
Torka på 55° i 4–6 tim tills de har blivit tillagade igenom. Dela ner 2 av äpplena och rosta dem i ugn på 150° ca 10 min tills de är mjuka. Mixa med äppelmust och vinäger i kannmixer till en slät kräm, smaka upp med salt.

Strimla det sista äpplet i stickor vid servering.

Ugnsbakad Svecia med mörk chokladkräm, olivolja och oxalis samt pulver på torkad Karljohansvamp och kakao

4 portioner



Vid servering:

Spritsa chokladkrämen på tallrik och tryck ett litet hål i krämen med baksidan av en sked. Strö över lite havssalt och lägg olivoljan i hålet. Toppa med bakad ost och oxalis. Avslut med att pudra över svamppulvret.

Till servering:

1 nypa havssalt
2 msk fin olivolja
12 blad oxalis

Ugnsbakad Svecia

100 g Falbygdens Svecia® 24 mån, finriven

Sprid ut finriven ost i ett tunt lager på ett bakplåtspapper. Baka i ugn på 175° 15–20 min tills osten är gyllene och frasig. Bryt i bitar vid servering.

Pulver på torkad Karljohansvamp och kakao

20 g torkad Karljohansvamp
10 g kakao

Mixa svampen till ett fint pulver i kryddmixer. Blanda ihop med kakaon

Mörk chokladkräm med olivolja och oxalis

275 g Arla® vispgrädde
70 g äggula
35 g strösocker
5 g kakao
200 g mörk choklad 70 %, finhackad

Sjud grädde, äggula, socker och kakao till 84° under vispning. Sila grädden över chokladen. Vispa slätt och låt svalna. Vispa upp till en slät chokladkräm och lägg på spritspåse.