



## CARPACCIO PÅ NÖTRULLE FRÅN OLSSON'S UTVALDA MED CONFIT PÅ SVAMP

*Recept: Peter Häll*

4 portioner

300 g nötrulle Olsson's Utvalda  
300 g blandad svamp  
1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
1 dl olivolja  
skal och saft av 1 citron  
blandade färska örter, t.ex. dragon, salvia,  
oregano och timjan  
1 msk balsamicovinäger  
100 g vällagrad hårdost, t.ex. prästost eller  
västerbotten  
salt och peppar

Sätt ugnen på 175°. Ansa och dela svampen i mindre bitar. Skala löken och vitlöken, skiva tunt. Lägg svamp och lök i en ugnsfast form. Häll över olivolja och saft och skal av citronen. Salta, peppra och repa blandade örter över. Sätt in i ugnen 1–1 ½ timme. Rör om då och då. Ta upp svampen och häll över skyn från formen i en liten skål. Tillsätt balsamicovinägern och smaka av med salt och peppar.

Skär nötrullen i tunna skivor, använd skärmaskin eller en vass kniv. Om rullen legat några timmar i frysen först är det lättare att skära tunna skivor.

### Servering

Fördela nötrullen på 4 tallrikar, lägg på svampen. Ringla över dressing och toppa med tunna flagor av osten. Avsluta med färska örter.

## HJORTYTTERFILÉ MED STOMPAD MANDELPOTATIS OCH PUMPACRÈME

Recept: Joel Nilsson & Justus Andersson

4 portioner

800 g putsad hjortytterfilé  
2 solovitlökar  
10 g färsk timjan  
5 g färsk rosmarin  
1 tsk flingsalt  
1 msk olivolja  
crêpinette

### Mandelpotatis

800 g mandelpotatis  
1 röd lök  
1 dl riven extra lagrad prästost  
3 msk philadelphiaost  
1 msk dijonsenap  
½ dl hackad gräslök  
100 g tärnat rökt och stekt sidfläsk  
salt och peppar

### Pumpacrème

200 g skalad pumpa  
½ solovitlök  
1 dl hönsbuljong  
2 dl grädde  
skal av ½ apelsin  
salt och peppar

### Karljohanssvampsky

1 dl karljohanssvamp  
1 schalottenlök  
2 msk olivolja  
2 msk koncentrerad kalvfond  
3 dl vatten  
2 dl rödvin  
2 msk smör  
salt och peppar

Sätt ugnen på 200°. Dela hjortytterfilén på längden. Skär vitlökarna i halvor och rosta ca 15 minuter i ugnen. Sänk ugnsvärmen till 90°. Mortla timjan, rosmarin, flingsalt, olivolja och den rostade vitlöken till en massa. Skölj crêpinetten i kallt vatten och bred ut den. Skär ut en cirka 20 × 30 cm stor bit. Bre på kryddmassan och linda in hjortytterfilén. Vira värmetålig plastfolie runt paketet och baka i ugnen till en innertemperatur på 56°. Ta av plasten och låt vila under folie i 10 minuter.

**Mandelpotatis:** Skala potatisen. Lägg i en kastrull med vatten och koka upp. Stäng av värmen när det börjat koka ordentligt och låt stå tills potatisen är klar. Häll av vattnet och låt svalna något. Skala och finhacka löken. Mosa potatis och blanda med övriga ingredienser i en bunke. Tillsätt ev. mer philadelphiaost för att få röran att hålla ihop. Bred ut potatisröran på ett bakplåtspapper och forma till en rulle. Svep in rullen i folie och tvinna ändarna. Ställ in i kylan.

**Pumpacrème:** Dela pumpan i ca 2 cm stora bitar. Skala vitlöken och skär i klyftor. Häll buljong och grädde i en kastrull, lägg i pumpan, vitlöken och det rivna apelsinskalet och låt koka tills pumpan har blivit mjuk. Mixa till en slät kräm och smaka av med salt och peppar.

**Karljohanssvampsky:** Skala och hacka löken. Fräs lök och svamp i olivolja, tillsätt kalvfond, vatten och rödvin. Låt sjuda i ca 15 minuter. Vispa i smöret och smaka av med salt och peppar.

### Servering

Sätt ugnen på 180°. Skär ”potatisrullen” i portionsbitar och värm i ugnen ca 10 minuter eller tills de är varma rakt igenom. Bryn filén i en stekpanna. Skiva upp och servera med potatis och sky.

*Crêpinette som används i detta recept kan beställas i köttdisken i större matbutiker.*





## ÄGGAKAKA MED FLÄSK OCH LINGON

### SKÅNSK KLASSIKER

4 portioner

400 g skivat rökt eller rimmat fläsk  
4 dl mjölk eller gräddmjölk  
1 ½ dl vetemjöl  
2 msk socker  
1 tsk salt  
4 ägg  
smör till stekning

**Till servering**  
rårörda lingon  
skånsk kavring

Vispa ihop mjölk och mjöl till en jämn smet. Tillsätt socker, salt och ett ägg i sänder under vispning. Låt stå och svälla medan du steker fläsket. (Smeten kan med fördel göras dagen innan.)

Hetta upp en gjutjärnspanna med en liten smörklick. Stek fläsket på ganska hög värme tills det fått fin färg. Ta upp och varmhåll.

Sänk till medelvärme och smält en klick smör i fläskflottet. Häll äggsmeten i pannan, peta med en bordskniv i äggkakakan så att ogräddad smet kan rinna till botten. Lossa försiktigt med en stekspade när äggkakakan stelnat något men fortfarande är krämig. Vänd upp den på ett platt lock eller en stor tallrik. Smält en ny liten smörklick i pannan och låt kakan glida ner för att få färg på andra sidan också.

### Servering

Servera äggkakakan och fläsket med lingon och skånsk kavring med smör.



## HALSTRAD ÖSTERSJÖTORSK MED SIDFLÄSK, BLOMKÅL OCH ÄRTPURÉ

Recept: Emil Andersson

4 portioner

600 g torskrygg  
150 g skivat sidfläsk  
matolja  
50 g smör  
salt och peppar

Sätt ugnen på 150°. Dela torsken i 4 portioner. Salta och peppra. Halstra bitarna i olja, tillsätt en klick smör mot slutet. Stek färdigt i ugnen till en innertemperatur på 45°, 8–10 minuter.

Knaperstek sidfläsket.

### Blomkål

1 blomkålshuvud  
saft av 1 citron

**Blomkål:** Skiva halva blomkålshuvudet tunt, helst på en mandolin. Blanda med citronsafte. Dela den andra halvan i små buketter.

### Ärtpuré

200 g frysta ärtor  
1 bananschalottenlök  
4 dl vispgrädde

**Ärtpuré:** Tina ärtorna. Skala schalottenlöken och skiva den grovt. Koka ner grädde och schalottenlök till hälften. Tillsätt ärtorna och mixa. Passera purén genom en sil.

### Servering

**Till servering**  
100 g spritärtor  
ärtskott

Blanchera spritärtorna och arrangeras med torsken, sidfläsket, blomkålen och ärtpurén. Garnera med ärtskott.



## ÄPPELPANNACOTTA MED CALVADOSGELÉ

Recept: Malin Jönsson

4 portioner

4 dl vispgrädd  
2 gelatinblad  
½ dl socker  
½ vaniljstäng  
1 dl äppeljuicekoncentrat från Kivik

**Calvadosgelé**  
2 msk calvados  
1 gelatinblad  
1 dl äppeljuice  
1 litet rött äpple

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten. Koka upp grädden, sockret och vaniljstäng. Krama ur gelatinbladen och rör ner i grädden. Tillsätt juicekoncentratet och rör om. Häll upp i portionsglas och låt stelna i kylan, ca 1 timme.

**Calvadosgelé:** Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten. Koka upp äppeljuicen och ta av kastrullen från värmen. Krama ur gelatinbladet, lägg ner det i kastrullen med juicen och låt det smälta. Låt svalna och tillsätt sedan calvadosen. Finhacka äpplet. Fördela bitarna över pannacottan och häll på calvadosgelé. Ställ kallt tills gelén stelnat, ca 30 minuter.