

Varmrätt

Från jord till bord

Fylld lammfog med linsragu, lammkory, rösti, rotselleripure, picklad gulbeta, och rostad vitlökssky



Vi har lagt fokus på att skapa en rätt med varierade texturer och olika tekniker med huvudråvarorna i fokus. Men framförallt försökt laga riktigt god mat som dessutom är estetiskt tilltalande.

Lamm

1100 g lammbog (beräknat 300 g puts till korv och 800 g köttvikt)

240 g Fyllning

Crépinette

100 g smör

Salt och svartpeppar

- Putsa lammet
- Dela upp och banka ut något
- Fyll med fyllningen nedan
- Rulla ihop och in i Crépinetten
- Bind lammet
- Stek yta i stekpanna
- Kör i ungen på 120°C upp till 60°C
- Låt vila och tranchera innan service

Fyllning

200 g smör

20 g timjan

20 g rosmarin

2 solovitlökar

Salt och svartpeppar

- Bryn smör
- Lägg ner alla ingredienser i en mixer
- Mixa tills det är slätt

Lammkorv

300 g lammputs

1 chili

20 g ingefära

5 kvistar rosmarin

10 kvistar timjan

2 solovitlökar

Zest från en citron

Salt och peppar

- Mal alla ingredienser i en köttkvarn
- Salta, peppra och blanda i en bunke
- Fyll lammfjälstret med smeten
- Forma och knyt korvarna
- Stek innan servering

Lammfond

2 st gula lökar

3 st solovitlökar

1 st morot

2 st lagerblad

6 st svartpepparkorn

100 g tomatpuré

400 g oxsvans

150 g lammputs

40 g smör

2500 g vatten

- Skär löken och vitlöken i hälften av smöret
- Skär moroten i 1 cm skivor
- Klyv oxsvansen
- Bryn moroten, löken, vitlöken och oxsvansen hårt
- Tillsätt smöret och sedan tomatpurén
- Bryn ytterligare lite till
- Bryn lammputset i en panna vid sidan
- När lammet är brynt, lägg ner det i grytan men spara fett
- Tillsätt vattnet
- Låt koka i 50 minuter och skumma av fonden under tiden
- Sila och ställ in i frysen (så att fett stelnar och är enkelt att plocka bort)

Rostad vitlökssky

300 g rödvin

Lammfond

150 g smör

5 st solovitlökar

Salt

- Reducera rödvin
- Bryn smöret tillsammans med vitlöken
- Koka ihop med fonden
- Tillsätt salt om
- Smöra såsen innan servering

Linsragú

2 dl gröna linser

1 schalottenlök

¼ fänkål

20 persiljeblad

50 g smör

Salt och peppar

1 st gul lök

1 st morot

2 st lagerblad

5 st svartpepparkorn

1 kvist rosmarin

5 kvistar timjan

- Koka morot, gul lök, lagerblad och svartpeppar i 20 minuter
- Sila och koka linserna i buljongen
- Koka i ca. 6 minuter eller tills de har lite tuggmotstånd
- Hacka lök, fänkål, rosmarin och timjan
- Svetta schalottenlök, fänkål, rosmarin och timjan
- Lägg ner linserna, lite av buljongen och resten av smöret
- Rör runt tills det blir krämigt
- Strimla persilja och tillsätt innan servering

Isad broccoli

1/2 st broccoli

Isvatten

- Hyvla broccoli tunt
- Lägg i broccolin i isvattnet

Rösti

500 g mandelpotatis

100 g smör

3 nypor salt

- Bryn smöret
- Riv mandelpotatisen
- Blanda allt och lägg i form
- Baka av i ugnen på 160°C i 20 min
- Kyl ner och tryck ut potatiskakan
- Stek ytan på varje sida

Vitlökskräm

10 solo vitlök

2 dl mjölk

- Koka upp mjölk i en kastrull
- Ansa vitlöken
- Dela vitlöken i mindre bitar och blanchera i mjölken
- Sila av och mixa vitlöken

Rotselleripuré

1 st rotselleri

100 g smör

1 st citron

Salt och vitpeppar

- Ansa och dela rotsellerin i mindre delar
- Koka rotsellerin i lätt saltat vatten till mjuknad konsistens
- Bryn smöret
- Sila av vattnet och mixa rotsellerin med det brynta smöret
- Häll upp i sauteuse och smaksätt med citron och salt

Vitlökschips

1 dl mjölk

1 solskivavitlök

- Koka upp mjölken i en mindre kastrull
- Ansa och skiva vitlöken tunt i en mandolin
- Lägg ner vitlöken i mjölken och koka upp
- Ta av från plattan och låt stå i 10 min
- Sila av och placera ut vitlöken på silikonmatta
- Torka i ugn ca 30 min 90°C

Champagnepicklad gulbeta

1 st gulbeta

½ dl champagnevinäger

1 dl socker

1 ½ dl vatten

- Kallrör champagnevinäger, socker, och vatten.
- Svarva gulbetan till ett långt tunt band
- Skär bandet i ca 20 cm långa rektanglar
- Skär rektanglarna till en triangel som möts i mitten
- Pickla betan snabbt i 5-10 min i den kallrörda lagen
- Rulla ihop till en rulle



Dessert

Citronkvintett

Gräddfilsglass med citronblondie, citrontimjanmousse, petit choux fylld med varm lemoncurd, citronmarängar, pulver på citronmeliss och brynt smörflarn.



Till desserten har vi använt oss utav vår favorit bland citrusfrukter nämligen citron. Vi har även lagt fokus på att visa olika texturer, tekniker och temperaturer. Men viktigast av allt är att den är supergod!

Gräddfilsglass

150 g gräddfil

125 g färskost

100 g socker

125 g mjölk

30 g grädde

80 g citronsaft

2 gelatinblad

Zest från två citroner

- Blötlägg gelatinbladen
- Värm gräddfil, färskost, socker, mjölk, grädde, citronsaft och citrozest i en kastrull tills det bildar en jämn smet
- Krama ur gelatinbladen och rör ner i glassmeten
- Sila smeten genom en chinois och kyl ner i ett isbad
- Kör smeten i glassmaskin tills önskad konsistens är uppnådd

Lemoncurd

50 g socker

50 g äggula

50 g smör

50 g citron

- Koka upp alla ingredienser i en kastrull tills curden har tjocknat
- Sila genom en sil och kyl ner

Citronmelisspulver

50 g svartkål

50 g citronmeliss

- Repa svartkålen och plocka citronmelissen
- Torka i ugnen på 90°C tills det är helt torkat
- Mixa i en mixer till ett pulver

Rostat bovete

½ dl bovete

½ dl vatten

½ msk salt

- Ställ på pannan och ha i boveten
- Blanda vattnet och saltet
- Häll saltblandningen över boveten och låt koka bort

Citrontimjanmousse

2 st gelatinblad

2 dl grädde

½ dl mjölk

4 tsk socker

50 g svartkål

150 g timjan

¾ dl citronsaft

Zest från två citroner

- Blötlägg gelatinbladen
- Koka upp grädde, mjölk, socker, citrozest och citronsaften i en kastrull
- Plocka timjan och repa svartkålen
- Mixa svartkål, timjan och lite av den varma vätskan
- Sila av och rör i resterande gräddblandning
- Rör ner gelatinbladen
- Fyll i formar och frys

Tuilleflarn

29 g brynt smör

29 g florsocker

29 g mjöl

25 g äggvita

1 g vaniljsocker

- Vispa äggvitan något
- Vispa florsocker och vaniljsocker med äggvitan tills det är fluffigt
- Rör ner det brynta smöret
- Vänd ner mjölet och kyl
- Bred ut smeten på silikonformer och baka av i ugnen på 180°C i 4 minuter

Maränger

30 g äggvita

20 g strösocker

40 g florsocker

- Vispa äggvitan till ett fast skum
- Tillsätt strösockret lite i taget, fortsätt vispa till en fast konsistens
- Sila ner florsockret och vänd försiktig ner det i äggvitan
- Spritsa ut smeten
- Torka marängerna i ugnen på 90°C i 45 minuter

Blondie

230 g vit choklad

125 g smör

150 g vetemjöl

2,25 st ägg

67 g strösocker

6,25 g salt

½ citronsaft + zest

- Smält smöret i kastrull
- Vispa ner chokladen
- Blanda mjöl, strösocker och salt
- Rör ner chokladblandningen, citronsaften, citronzesten och äggen i torrblandningen
- Häll upp i bläck, baka av på 175°C i 10 minuter

Petit choux

25 g mjölk

50 g vatten

64,5 g smör

50 g mjöl

2,5 g strösocker

1,25 g salt

1,5 st ägg

- Koka upp mjölk, vatten, smör, strösocker och salt
- Vispa ner mjölet, ta av från värmen och häll ner i en blandare med vinge
- Gå i med ett ägg i taget på medelhög fart
- Sänk farten och kör tills den kallnat
- Spritsa ut och baka av på 200°C i 15 minuter

Cracksmet

73 g smör

100 g strösocker

100 g mjöl

40 g kakao

- Blanda alla ingredienser
- Kavla ut mellan smörpapper, frys
- Stansa ut och placera på petit choux

| Råvara | Vikt/ Volym/ Antal | Enhet | Pris i Kr/ Kg/ L/ G/ St | Pris exklusive moms |
|--------------------------------|----------------------------------|-------|--|------------------------|
| Varmrätt | | | | |
| Broccoli | 1/4 | st | 38,58 kr | 2,41 kr |
| Champagnevinäger | 1/2 | dl | 279,80 kr | 13,90 kr |
| Chili | 1 | st | 15,50 kr | 1,24 kr |
| Citron | 2 | st | 20,60 kr | 8,24 kr |
| Crêpinette | 100 | g | 19,34 kr | 1,93 kr |
| Färnkål | 1/4 | st | 23,57 kr | 1,47 kr |
| Gröna linser | 2 | dl | 67,18 kr | 4,57 kr |
| Gulbeta | 1 | st | 29,50 kr | 2,95 kr |
| Gullök | 3 | st | 10,58 kr | 2,12 kr |
| Ingefära | 20 | g | 4,62 kr | 0,92 kr |
| Lagerblad | 4 | g | 182,62 kr | 3,65 kr |
| Lambbog | 1100 | g | 155,83 kr Dags pris med ben 2021/12-07 | 171,41 kr |
| Mandelpotatis | 500 | g | 23,90 kr | 11,95 kr |
| Mjölk | 3 | dl | 11,50 kr | 3,45 kr |
| Morot | 2 | st | 19,10 kr | 3,82 kr |
| Oxsvans | 200 | g | 67,95 kr | 13,59 kr |
| Persilja | 25 | g | 31,15 kr | 3,12 kr |
| Rosmarin | 50 | g | 29,98 kr | 14,99 kr |
| Rotselleri | 500 | g | 21,22 kr | 10,51kr |
| Rödvin | 3 | dl | 165,00 kr | 16,50 kr |
| Schalottenlök | 50 | g | 27,62 kr | 1,38 kr |
| Smör | 700 | g | 70,19 kr | 49,00 kr |
| Socket | 90 | g | 7,07 kr | 0,64 kr |
| Timjan | 50 | g | 50,64 | 50,64 kr |
| Tomatpuré | 100 | g | 13,65 kr | 1,70 kr |
| Vitlök solo | 300 | g | 80,11 kr | 24,00 kr |
| Totalsumma: 420,1kr | Per portion: 52,51 kr | | | |
| Dessert | | | | |
| Bovete | ½ | dl | 84,22 kr | 2,53 kr |
| Citron | 1 | kg | 20,60 kr | 20,60 kr |

| Råvara | Vikt/ Volym/ Antal | Enhet | Pris i Kr/ Kg/ L/ G/ St | Pris exklusive moms |
|----------------------------------|----------------------------------|-------|----------------------------|------------------------|
| Varmrätt | | | | |
| Broccoli | 1/4 | st | 38,58 kr | 2,41 kr |
| Champagnevinäger | 1/2 | dl | 279,80 kr | 13,90 kr |
| Chili | 1 | st | 15,50 kr | 1,24 kr |
| Citronmeliss | 50 | g | 102,00 kr | 51,00 kr |
| Florsocker | 69 | g | 18,36 kr | 1,26 kr |
| Färskost | 125 | g | 100,46 kr | 12,55 kr |
| Gelatin | 4 | st | 97,80 kr | 2,82 kr |
| Grädde | 230 | g | 70,56 kr | 16,22 kr |
| Gräddfil | 150 | g | 23,60 kr | 3,54 kr |
| Kakao | 40 | g | 95,03 kr | 3,81 kr |
| Mjöl | 330 | g | 20,68 kr | 3,41 kr |
| Mjölk | 200 | g | 11,50 kr | 2,30 kr |
| Smör | 200 | g | 70,19 kr | 14,04 kr |
| Socker | 390 | g | 7,07 kr | 2,76 kr |
| Svartkål | 100 | g | 92,20 kr | 9,22 kr |
| Timjan | 50 | g | 50,64 kr | 50,64 kr |
| Vaniljsocker | 1 | g | 59,94 kr | 0,05 kr |
| Vitchoklad | 230 | g | 132 kr | 30,36 kr |
| Ägg från frigående höns | 7 | st | 159,00 kr | 9,27 kr |
| Totalsumma: 236,38 kr | Per portion: 29,55 kr | | | |