

Huvudrätt.

Italiensk kalvfärsrullad med hasselbackspotatis och rödvinssås.

Ingredienser till 6 pers.

750 gr kalvfärs.

1 gul lök.

2 stora ägg.

½ dl ströbröd

½ dl tomatketchup.

1 dl vatten.

3 msk konc kalvfond.

2 tsk dijonsenap.

1 krm salt.

1 krm vitpeppar.

1 msk oregano.

1 msk kina soya.

1 ark bakplåtspapper.

Fyllning:

175 gr Salami Milano.

1 kruka basilika, hackad.

1 dl riven parmesanost.

2 dl Philadelphia färsk ost, naturell.

6 msk finhackade saltorkade tomater.



Gör så här:

Sätt ugnen på 175 gr.

Blanda ihop alla ingredienserna till köttfärssmeten. (använd en visp med degkrokar).

Blanda ihop alla ingredienserna till fyllningen utom salamin.

Skär salamin i små bitar och bryn hastigt på ett hett järn.

Lägg ut ett rektangulärt bakplåtspapper.

Bred ut färsen över hela pappret och smeta ut fyllningen ovanpå och strö sedan över den stekta salamin.

Rulla ihop som en rulltårta, behåll pappret och lägg skarven på pappret neråt

på en ugnsplåt, sätt in i ugnen ca 1 timme till innertemperaturen är 68 grader.
Ta ut den och vira folie om den och låt vila ca 20 min.(den går upp till 72 gr.)

Hasselbackspotatis.

Ingredienser till 6 pers.

18 jämnstora potatisar.

9 tsk riven parmesan ost.

9 tsk ströbröd.

1 dl flytande margarin.

Salt.



Gör så här:

Sätt ugnen på 225 gr.

Skala potatisen.

Skär den i tunna skivor, men inte helt igenom. Lägg potatisen i en träslev så ligger den stadigt och du skär inte itu den av misstag.

Ställ potatisarna med den skårade sidan upp i en ugnssäker form.

Pensla dem med smält matfett och ställ in dom mitt i ugnen ca 20 min.

Ta ut dom och pensla en gång till med matfett.

Blanda ströbröd, riven ost och salt. Strö över ca en tsk på varje potatis.

Baka potatisen ytterligare ca 20 min tills potatisen är mjuk.

Rödvinsås

Ingredienser till 6 pers.

3 schalottenlökar.
2 selleristjälkar.
3 tsk tomatpuré.
4 dl vatten.
4 msk konc kalvfond.
6 dl fruktigt och bärigt rödvin.
2 tsk timjan.
Maizena för ev. redning.
salt, vitpeppar och socker efter smak.



Gör så här:

Skala och hacka löken.
Skär sellerin i strimlor.
Fräs lök och selleri i 2 msk smör på svag värme i ca 5 minuter tills löken har fått lite färg.
Tillsätt tomatpurén, vatten, fond, och vin. Låt koka ca 10 min.
Sila såsen genom en finmaskig sil.
Häll tillbaka såsen i grytan och tillsätt timjan, salt, vitpeppar och socker.
Låt såsen koka ner till 1/3 på svag värme.
Red eventuellt med lite maizena till lagom konsistens.

Lingonchutney.

Ingredienser till 10 pers.

1 rödlök.
200 gr torkade fikon.
1 röd chilifrukt.
1 dl balsamvinäger.
1 dl mörkt muscovadosocker.
1 tsk timjan.
1 msk hackad persilja.
Rivet skal + juice av 1 blodapelsin.
2 dl lingon.
2 krm salt.



Gör så här:

Skala, halvera och skär löken i strimlor.
Hacka fikonen i små bitar.
Dela, kärna ur och finhacka chilin.
Koka ihop balsamvinäger och muscovadon i en kastrull ca 3 min.
Tillsätt lök, fikon, chili, timjan, hackad persilja, apelsinskal och juice.
Låt sjuda ca 5 min.
Ta från värmen och rör i ca 2 dl lingon och 2 krm salt.
Ställ det kallt och låt svalna.

Rödbets och pepparotsrasp.

Ingredienser till 6 pers.
5 förkokta rödbetor. Finrivna
3 msk finriven färsk pepparrot.
2 msk flytande honung.
1 msk färskpressad citron juice.
1 tsk salt.
6 små fina salladsblad.



Gör så här:

Blanda alla ingredienserna (utom salladen) i en bunke.

Låt stå och dra tills serveringen.

Vid servering krama lätt ur vätska och lägg upp en hög på ett salladsblad.

Till dekoration:

Ca 50 gr frysta lingon. Till 6 tallrikar.

Häll en spegel av sås på tallriken, lägg en skiva ca 2 cm kött på såsen, 2-3 potatis (beroende på storlek), 1 rejäl matsked av lingon chutney och ett salladsblad med rödbets/pepparotsraspet vid sidan.

Låt lingonen vara halvtinade och strö över en nypa lingon runt på tallriken.

