

Ruccola & Avacadoröra med Parmaskinka
Påsklammrulle med timjansås och potatisgratäng.

Ruccola & Avacadoröra med Parmaskinka.

Chevréost
Ricottaost
Avacado
Färsk Ruccola
Parmaskinka
Citron
Citronpeppar

Beräkna 1,5 msk per portion.

Lika delar ost läggs i matberedaren och blandas med riklig mängd Ruccola samt lite Citronpeppar. Kör i matberedaren till allt har blandat sig till en jämn och slät smet.

Tärna Avacado i cm stora bitar och pressa över lite färsk Citron samt blanda försiktigt med sked i Ruccola blandningen, ställ i kylan minst 1 timme.

Lägg 1-1,5 msk i mitten på en förrättstallrik, linda färsk parmaskinka runt samt garnera med 1 Ruccolakvist. Servera.

Påsklammrulle med Timjansås och Potatisgratäng.

Beräkna ca: 200 gr. Kött och 200 gr. Potatismos per person.

Lammytterfilé
Källarrökt skinka
Riven Parmesanost
Mandelpotatis
Västerbottenost
Mozzarella ost
Fint tärnad bacon
Gul lök
Messmör
Grädde
Crème fraiche
Mörk oxbuljong
Färsk Timjan
Paprikapulver
Grovmalen Svartpeppar
Soja.

Jonny's Senap



Börja varmrätten med Potatisgratängen.

Skala och skiva potatisen, jag skiva gärna för hand den blir godare då, varva i en ugnsfast form med salt, grovmalen svartpeppar, skivad lök och mozzarella samt riven Västerbottenost. Blanda grädde med Jonny's Senap och håll över. Placera i ugnen på 175 grader, täck med folie om gratängen vill bli för brun.

”Rulla” ut filén med längsgående snitt enligt rulltårtsmetoden, banka till den lite och krydda med paprikapulver och grovmalen svartpeppar. Lägg på ett par kvistar färsk Timjan täck därefter med tunt skivad källarrökt skinka och toppa med riklig mängd riven parmesanost. Rulla ihop steken och smörj med Soja. Lägg luftigt i ugnsfast form. Sänk ugnsvärmen till 95 grader och stek tillsammans med potatisgratängen till 72 grader invändigt av köttet.

Bryn fint hackad lök och bacon, tillsätt resten av den färska timjan (riklig mängd) som du finhackar först. När löken är gyllenbrun kryddar du med grovmalen svartpeppar och 1 Mörk oxbuljongtärning, tillsätt 0,5-1 L grädde och några msk Crème fraiche samt 1-2 msk Messmör. Pyts på med soja under omrörning till du har önskad färg/smak, låt såsen ”ta ihop” under omrörning på svag värme till önskad tjocklek.

Ta ur köttet vid 72 grader och kontrollera att gratängen är färdig, det gör inget att köttet får ligga framme i 10-15 min. Lägg sallad runt ett serveringsfat, skiva köttet i 2 cm tjocka skivor och placera i ”hel bit” mitt på fatet. Skär önskade grönsaker och garnera.

Servera förrätten, gärna tillsammans med ett olivbröd.

Ha en glad påsk och Smaklig måltid.

Å du ”he e ba å ring” om det är nått.

Från köket

Christer Larsson