



Månadens recept December 2011

Rökt Suovas i Kantarellsås med Ost och Morots fylld potatismos och rårörda lingon

Suovas, rökt
Kantareller
Pulvermos
Rårörd lingonsylt
Socker
Messmör
Riven Väster Bottens ost
Mozzarella
Rivna morötter
Ägg
Mörk Kalvfond
Soya
Grädde
Mjök
Cream Frech
Grönsaker (Bladspenat, sallad, ruccola, paprika)
Lök
Smör/Margarin
Grovmalen Svart peppar
Paprikapulver

Finhacka lök och bryn i vid panna, tillsätt kantareller (desto större bitar desto trevligare) och krydda med paprika och svartpeppar, stek ihop på medel värme. Kalvfond, 3 msk Cream Frech, 1 msk messmör omröres i pannan efter du tagit pannan från spisen. Tillsätt 5 dl grädde och låt sjuda på svag värme under omrörning, avsmaka med soya, kalvfond och messmör. Smörstek skivad rök suovas och håll ner i såsen.

Blanda rårörda med strösocker, ca 2/3 socker, låt stå till serveringen.

Riv morötter, Västerbottensost.

Skär Mozzarella i 3 mm skivor och skär i 1-2 cm långa bitar och bryn försiktigt i panna med lite smör, försiktigt det går fort att du bränner.

Mjök, grädde och en par skedar Cream Frech i en panna, värm upp och rör i pulvermos till rätt tjocklek, Tillsätt osten och morötterna och rör om, tillsätt två råa äggulor under omrörning.

Garnera serverings fat/form med lite grönsaker för att få lite färg, salladsblad runt kanterna och Ruccola/blad spenat i botten

Placera potatis moset runt kanterna och håll Kantarell/suovas i mitten, garnera med det färg glada för att få det snyggt. Gärna några blad ruccola.

Rätten kan du gratinera på 175 i ugnen ca: 20 min före servering om nu gästerna inte skulle vara redo att avsmaka.

Servera med lingonröran.

Ja nu är det bara att njuta av livet och låta sig väl smaka.

Ett hyffsat enkelt och mycket välsmakande sätt att överleva ännu en stund i det Svenska hemmet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCatering Norr

Christer Larsson