



Gravad lax på avacadobädd.
Porter-stek med morotsgratäng och sås.
Grekiskt vitlöksbröd.

4 pers.

3 hela avacado.
10 skivor gravad lax.
1 citron.
Gravlaxsås.
Persilja.
Jonny:s Senap.
Cream Fraisch.
Grovmalen Svartpeppar.
Citronpeppar.
1 Liten Gul lök.

Gravad lax på avacadobädd

Tillredes så nära servering som möjligt.

Dela och ”gröp” ur avacadon. Skiva ½ avacado per tallrik, placera mitt på och ”tryck till lite” så att skivorna delar lite på sig. Pressa saften av en halv citron över samtliga 4 tallrikar, placera 2 laxskivor över avacadon, krydda gärna med lite Citronpeppar över. Placera lämplig mängd gravlaxsås vid sidan av laxen. Mixa i matberedaren eller mixern ½ avacado med 2 skivor gravlax, 2 msk CreamFraisch, 1 msk Jonny:s Senap, 1 skivad liten gul lök samt grovmalen svartpeppar och citronpeppar. Servera som tillbehör i separat skål eller lägg upp på tallriken. Garnera med en Persiljekvist och en Citronskiva.

Porter-stek och sås.

1 stek av något slag (innan/ytterlår, rostbiff eller liknande) på drygt 1 kg.
1 flaska Porter-öl.
1 dl. Svart Vinbärssaft.
1 dl. Soya.
1 klyftad Gul lök.
1 Klyftad Tomat.
1 Knippe färsk Timjan.
2 Buljongtärningar (kött buljong)
15-20 Kaprisbär.
2 msk. Jonny:s Senap.
3 Vitlöksklyftor.
1 Salladshuvud
Paprika, Tomater, Gurka

Bryn steken lätt i en gryta med lock. Blanda Porter, Svart Vinbärssaft, Jonny.s Senap samt Soya och håll över köttet. Blanda i Tomater, Lök, Timjan, Kapris, vitlöken samt buljongfärningarna. Låt koka under lock på medelvärme 1- 1 ½ timme. Vänd steken några gånger. Låt därefter köttet svalna ca: 30 min i kokspadet. Ta upp köttet och låt det ligga fram till serveringen.

Morotsgratäng.

1 kg Skivad skalad Mandelpotatis.
0,5 kg rivna morötter.
2 Skivade gula lökar.
Grovmalen svartpeppar.
Salt.
3 dl. Grädde (eller mjölk) upprört med 2 msk Jonny:s Senap.

Varva den skivade potatisen med lök, grovmalen svartpeppar, salt och rivna morötter. Häll över Grädde/Mjök och Senaps-blandningen. Grädda i ugnen på ca 175 grader 30-40 min. Servera direkt ur formen.

Sås.

Sila av spadet från köttet i ett durkslag. Häll tillbaka i grytan och tillsätt 3 dl. grädde, 2 msk CreamFraisch samt 1 msk Messmör. Vispa runt och låt sjuda 15-20 min.

Använd gärna ett lite större uppläggningsfat som du garnerar med sallad, gurka, tomat, paprika och eller andra grönsaker som önskas, skiva köttet tunt och placera i mitten. Servera med SvartVinbärsgelé och/eller Rönnbärsgelé.

Grekiskt vitlöksbröd.

1 lång PanRich
3 finhackade eller pressade Vitlöksklyftor.
2 dl CreamFraisch
1 dl riven Västerbottensost
1 tsk. DijonSenap (Jonny..s Senap 3 tsk)
En ”grut” Cayennepeppar.

Dela PanRichen längst efter men låt den häng ihop, bred brödet med blandningen grädda i ugnen ca: 10 min. Skiva brödet till serveringen.

Själva Drickandet får väl var och en fantisera ihop men en sak är säker en väl tillred ”Carperinga” för under och efter, vilket som, sitter aldrig fel framför allt så mår kocken.

Vi tackar för uppmärksamheten och önskar en smaklig måltid.

Vid knapparna

RCN:s partydivision.