



***Stekt Abborrfilé smörgås och Gorgonzola fylld Fläskfilé med VästerbottensPototisgratäng och SvartVinbässa.***

Abborrfilé  
Västerbottensost  
Lingongrova  
Ruccolasallad  
Körsbärstomat  
Flingsalt

Smöra Lingongrov och täck med riven Västerbottensost som gratineras i ugn (125) till osten har smällt. Ta ut brödet och låt kallna.

Stek abborrfilé i smör och riktigt flingsalt på medelvärm.

Placera det ljumma brödet på en ruccolabädd och sprid den stekta abborren över brödet efter tillgång och önskemål. Desto mer desto godare. Garnera med hela körsbärstomater. Vänligen servera.

***Gorgonzola fylld Fläskfilé***

Fläskfilé  
Gorgonzola  
Källar rökt skinka  
Paprikapulver  
Kalvfond  
Soya

Renskär filén lätt och skär den längst efter och ”rulla” ut den som en rulltårta, platta till den med en stadig höget eller något annat lämpligt tillhygge.

Krydda lätt insidan med paprikapulver, ”smöra” därefter ut med den rumstempererade Gorgonzola osten, täck med skinkan.

Rulla ihop så tätt du kan och smörj den med Soya/Kalvfond. Placera i stor ugnsfast form med ”skarven” nedåt, placera i ugn (95) till temp invändig är 72 grader. Låt stå i Rumstemperatur i 10 min innan du skär upp den i 2 cm breda skivor. Servera på ett fat med lite ”kanin” mat som garnering.



### *VästerbottensPototisgratäng*

Peka färdig potatisgratäng  
Västerbottensost  
Gul lök  
Morötter  
Grovmalen svartpeppar  
Jonny's Senap

Riv samman Gul lök, Västerbottensost, Morötter och blanda samman med den färdiga potatisgratängen, lite Jonny's Senap samt grovmalen Svartpeppar. Poff in i ugnen tillsammans med köttet. När du plockar ur köttet ökar du värmen till 140 och övervärme så får du en vackrare yta på gratängen. Smaken är lika men den blir mer serveringsvänlig.

### *SvartVinbässa.*

1 dl Svart Vinbärsgelé  
5 dl Grädde  
2 tärningar Mörk oxbuljong/Kalvfond  
1 st Finhackad gul lök  
4 msk Cream Fraich  
1 msk Messmör  
Soya  
Grovmalen svartpeppar

Bryn löken i en vidbottnad panna tillsammans med smör, tillsätt gelén, låt koka en stund samtidigt som du kryddar med svartpeppar (2-3 tsk) samt buljongen. Tillsätt grädden, Cream Fraich samt messmör under omrörning. Tillsätt Soya till du uppnått en vackert brun färg, låt såsen reducera på svag värme under omrörning till önskad konsistens uppnåtts.

Bara att servera och se glad ut och som vanligt ”he bara å ring om he ger na”

Vi är glada att ni finns och uppskattar Er uppmärksamhet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCateringNorr

Christer Larsson