COCOS HELGKASSE!

Såhär lagar du våran helgkasse

Har du frågor kring maten så är det bara
att ringa oss på restaurangen

Lycka till!

HJORTTARTAR

Vakuumförpackad hjortrostbiff
Brynt lök-kräm
Ostronskivling
Silverlök
Grönkålschips
Sotad picklad rödlök

• Ta ut ingredienserna 30 minuter innan det ska ätas
så att allt hinner komma upp i rumstemperatur.

• Ta fram en bunke och lägg i köttet.

• Tillsätt salt, peppar och en lagom mängd av den brynta lök krämen,
det ska inte bli för kletigt men bara så att köttet har ett tunt lager med krämen på.

• Rör om försiktigt och smaka för att se om det behövs mer kryddning.

• Arbeta den inte för mycket, rör om försiktigt så att allt blir jämnt fördelat.

• Nu är det bara att lägga upp tartaren fint på tallriken.

• Lägg den sotade och picklade löken först
och lägg små klickar av resterande lökkrämen lite här och var.

• Strö sedan på den krispiga ostronskivlingen.

• Avsluta sedan med den råa silverlöken och grönkålen.

STEKT ANKBRÖST

Vakuumförpackat ankbröst
Anksky
Spetskål
Grillad citronmajonnäs
Friterad quinoa
Picklad silverlök

• Precis som tartaren ska ankan vara rumstempererad innan den läggs i pannan.

• Ta fram en stekpanna i medium/större modell och en liten kastrull för att värma på skyn.

• Lägg i skyn i kastrullen och sätt den på låg värme.

• Ta ut ankbröstet ur vakuum-påsen och lägg den i en kall stekpanna
med skinnsidan nedåt och sätt på pannan på medelhög värme
tex 4:an på en 6-skalig spis.

• Målet här är att man ska få fettet i ankan att smälta ut i pannan
och därför krävs inget fett i början av stekprocessen.

• Låt den stekas tills skinnet har fått en fin gyllenbrun färg och blivit krispig.

• När vi uppnått detta så kan vi vända på den och höja värmen
ett snäpp och lägga i spetskålen med ena snittytan nedåt och salta endast kålen.

• Klicka i en matsked smör och ta en sked för att sedan ösa både ankan
och spetskålen med smöret och ankfettet som samlats i pannan.

• Observera att ankan har tillagats i sous-vide redan på restaurangen
och det innebär att ankan redan är tillagad och har en perfekt kärntemperatur.

• Ta ut ankbröstet ur pannan när det fått en fin färg på båda sidor och låt det vila.

• Fortsätt steka spetskålen tills den har en mörkbrun yta på båda sidor.

• Nu är det dags för upplägg, ankbröstet kan du skära i förslagsvis 8 st skivor.

• Fördela ut jämnt på tallrikarna, spetskålen kan vi lägga bredvid
och här kommer den grillade citron-majonnäsen in som vi spritsar ut
över hela spetskålen för att få med majonnäs i varje tugga och även
för att den friterade quinoan som nu ska strös över ska fastna på spetskålen.

•Häll på varm sky över ankbröstet

• Avsluta med en nypa av kryddblandningen på ankan.

• Den picklade silverlöken läggs därefter, förslagsvis över spetskålen.

SOTAD BROCCOLI

Broccoli
Smetana
Bella verde
Pernod-Dashi
Parmesan
Marconamandlar
Purjolöksaska
Broccolistam

• Den här rätten går väldigt fort att tillaga så ta fram
alla ingredienser för bästa resultat.

• Ta fram en medium-stor stekpanna och dra på maxtemperatur.

• Ett tips är också att sätta köksfläkten på max då det kan bli osigt.
Stekpannan ska vara rykande het för den här rätten.

• Medan stekpannan värms upp, ta fram två tallrikar
och lägg en stor klick med smetana i botten på varje tallrik.

• Ta skeden och dra ut smetanan med baksidan av skeden som ett täcke på tallrikarna.

• Nu är stekpannan förmodligen väldigt varm och det är dags att börja steka broccolin (endast den vanliga broccolin, inte bella verden ännu!).

• Häll på 2 msk vanlig naturell rapsolja och lägg sedan i broccolin.

• Fortsätt ha den höga temperaturen på spisen så att broccolin får en svart (sotad) färg på sidorna av buketterna.

• Ca 3-4 minuter senare lägg i bella verden (den smala broccolin) i stekpannan också.

• Klicka i en msk smör och se till att all broccoli får smör på sig.

• Fortsätt stek 1 minut, häll sedan i pernod-dashin som vi har förberett åt er. Vätskan ger grönsaksrätten ett lyft och en härlig kropp smakmässigt.

• Nu ska den ha en fin sotad färg och buketterna av broccolin ska ha ett visst motstånd i mitten. Stäng av spisen.

• Avsluta med att strö det sotade purjolöksaskan och rör runt i pannan.

• Lägg upp broccoli och bella verde på tallriken med smetanan.

• Därefter riv parmesan över samt mixade marconamandlar och njut!

BLOMKÅL

Blomkål
Fiorina
Brynt jäst-smör
Hasselnötter
Almnäs tegel
Krasse

• Här behövs en djupare stekpanna/kastrull på medelhög värme.

• Klicka i en redig msk med smör i pannan och vänta tills smöret har börjat tystna.

• Lägg sedan i blomkålen och rör runt.

• Salta och peppra.

• Låt den stekas i 3-4 minuter.

• Blomkålen har vi redan rostat av på krogen så den ska värmas upp samt få smak av smöret. I paketet har du fått med en annan typ av blomkål som kallas för fiorina. Lägg i fiorinan i stekpannan nu och låt den mysa runt med den andra blomkålen.

• Efter ca 5-6 minuter så ska blomkålen vara uppvärmd och färdig. Stammen på fiorinan ska få en härligt grön färg, då vet man att den är färdig!

• Häll sedan på det brynta jästsmöret som vi paketerat åt dig i en burk.

• Rör runt i pannan/kastrullen.

• Dags att lägga upp maten på tallrikarna. En lite djupare tallrik är perfekt till denna rätt, men en platt går också bra. Fördela blomkålen på tallrikarna och se till att få med det goda smöret som ligger kvar i stekpannan. Häll det över blomkålen.

• Avsluta med att strö över hasselnötterna, riv tegelosten över och garnera med krassen som ni fått med i paketet.