



# HANDSKUREN TAGLIATELLE I SYRAD GRÄDDE

Handskuren tagliatelle i syrad grädde, Västerbottensost, dragon och färsk tryffel är förrätten i vår grosshandlarlunchmeny.

Recept av Marion Ringborg.

## HANDSKUREN TAGLIATELLE (PASTADEG)

### Ingredienser:

160 g äggula  
40 g äggvita  
5 dl Tipo oo-mjöl

### Gör så här:

1. Blanda ihop ingredienserna och låt vila 1 h i kylen.
2. Kavla eller veva pastadegen i maskin.
3. Pastan ska vara ca 1 mm tjock. Mjöla rikligt innan du skär pastan i 4 mm breda längder.
4. Förbered såsen innan du kokar pastan.
5. Koka pastan 1 min i rikligt saltat vatten.

## PASTASÅS

### Ingredienser:

30 g Västerbottensost riven  
2 dl syrad grädde  
20 blad färsk dragon  
15 g färsk svart tryffel  
3 krm salt  
3 msk vatten  
2 msk smör

### Gör så här:

1. Stek hälften av dragonen mjukt i smöret 1 min.
2. Addera grädden, salt och pastan.
3. Stäng av plattan och rör ner osten till du får en krämig sås.
4. Toppa med resterande färsk dragon och riv på rikligt med tryffel till servering.



# HELBAKAD KYCKLING MED POTATISGALETTE

Varmrätten i vår grosshandlarmeny är en helbakad kyckling med potatisgalette. Till den serveras en smörsås med sardeller och kapris samt en sallad på bittra blad och spenat i en confiterad citrondressing.

Recept av Marion Ringborg.

## HELBAKAD KYCKLING

### Ingredienser:

- 1 hel svensk kyckling
- 2 krm torkad timjan
- 1 krm svartpeppar
- 3 krm paprikakrydda
- 1 krm chilliflakes
- 3 krm salt

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Koka upp en liter vatten och häll över den råa kycklingen i ett durkslag. Detta gör du för att stänga porerna i skinnet som kommer resultera i en extra krispig kyckling.
3. Torka av kycklingen med kökspapper, massera in kryddorna i kycklingen och baka kycklingen i ugnen på 200 grader i 40-80 min beroende på kycklingens storlek.

## SMÖRSÅS MED KAPRIS OCH SARDELLER

### Ingredienser:

- 2 schalottenlökar
- 3 msk vinäger vit
- 1/2 dl vatten
- 2 dl grädd
- 75 g rumsvarmt smör
- 3 krm salt
- 3 msk citronsaft
- 2 msk kapris hackad
- 5 sardeller finhackad

### Gör så här:

1. Skala och finhacka löken. Lägg i en kastrull med vinäger och vatten. Låt koka sakta tills nästan all vätska kokat in.
2. Koka under tiden ihop grädden i en annan kastrull till drygt halva mängden.
3. Späd lökskyn med grädden och koka upp. Dra kastrullen av värmen och vispa ner smöret i små klickar. Smaka av med salt och addera resterande ingredienser innan servering.



# HELBAKAD KYCKLING MED POTATISGALETTE

## POTATISGALETTE

### Ingredienser:

15 st medelstora  
potatisar (fast sort)  
1 rulle färsk smördeg  
(rund)  
salt  
olivolja

### Gör så här:

1. Lägg ut smördegspattan på en ugnsplåt täckt med smörpapper.
2. Skiva potatisen i tunna skivor.
3. Lägg ut potatis omlott på smördegspattan och lämna 6 mm tom kant av smördeg runt om potatisen.
4. Vik in de tomma kanterna mot potatisen och pressa en extra gång med en gaffel.
5. Ringla över olivolja och salt på potatisen och baka i 180 grader i ca. 20 min.

## BITTRA BLAD MED CONFITERAD CITRONDRESSING

### Ingredienser:

3 skivor citron  
1 dl citronsaft  
2 krm salt  
1 msk honung  
1 radicchio / rosésallad  
1 påse spenat

### Gör så här:

1. Koka alla ingredienser (utom salladsbladen) på svag värme i 20 min. Låt svalna och finhacka eller mixa allt i en matberedare.
2. Dela salladen och skölj i kallt vatten.
3. Blanda upp i citrondressingen innan servering.



# KÖRSBÄRSTARTE MED SALVIAGRÄDDE

En ljuvlig körsbärstarte med salviagrädde är desserten i vår grosshandlarlunch.  
Recept av Marion Ringborg.

## PAJDEG

### Ingredienser:

360 g vetemjöl  
2 g salt  
18 g florsocker  
260 g smör  
75 g vatten

### Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser i en matberedare.
2. Tärna det kalla smöret och mixa ner i matberedaren tills degen börjar smula sig. Addera vattnet lite eftersom.
3. Låt degen vila i kylan 1 timme. Smöra och pudra din pajform (25-28 cm). Kavla ut din pajdeg och lyft över den i formen.
4. Skär av de överblivna degen på formen så du får en rak och fin kant.

## KÖRSBÄRSFYLLNING

### Ingredienser:

600g frysta körsbär  
260g strösocker  
35 g majsstärkelse  
1 vaniljstång (valfritt)  
1 citron

### Gör så här:

1. Tina körsbären. Kan tinas direkt i en kastrull.
2. Blanda ihop majsstärkelsen och socker och addera till körsbären i kastrullen.
3. Skrapa ur kärnorna från vaniljstången. Koka vaniljstång samt kärnor tillsammans med kompotten i ca 5 min.
4. Sätt ugnen på 190 grader.
5. Häll fyllningen i pajskalet och baka tarten i mitten av ugnen i ca 40 min.

## SALVIAGRÄDDE

### Ingredienser:

3 dl grädde  
10 blad färsk salvia

### Gör så här:

1. Koka upp grädde och salviablod
2. Låt svalna helt i kyl
3. Vispa upp till servering