

Meny

Våren 27 april 2019

Klassiskt gott



*Starter: **Bellini och fröknäcke***

*Förrätt: **Pepparrotstårta***

*Huvudrätt: **Biff Rydberg***

*Efterrätt: **Gino***

Mingel hos Eva o Dick, Atterboms Gata 48

kl. 22.30

Starter

Bellini och Fröknäcke

Ingredienser Bellini, 8 personer

- 8 glas
- 16 vita persikor eller
- 4 msk persikopuré
- 120 cl kall champagne eller mousserande vin

Så här gör du

1. Skala och mosa eller mixa persikorna. Väljer du persikopuré är ska den vara väl kyld.
2. Häll persikomiset i åtta champagneglas. Fyll upp glaset med champagne, cava, prosecco eller annat mousserande vin. Rör om och servera direkt.



Bellini är en klassisk italiensk champagnedrink med frisk persikosmak och bubbel. Bellini introducerades för drinkälskare i Venedig på 1940-talet. Den är enkel att göra och mycket frisk. Gör den på färska vita persikor eller på persikojuice eller puré. Vilken typ av bubbel du toppar drinken med väljer du själv men vill du ha den hel-italiensk är det prosecco som gäller.

Ingredienser Fröknäcke

- 2 dl majsmjöl
- 3/4 dl solroskärnor
- 1/2 dl linfrö
- 1/2 dl sesamfrö
- 1/4 dl pumpakärnor
- 1/2 dl olivolja
- 2 dl kokande vatten
- Flingsalt att strö över

Så här gör du

1. Blanda alla torra ingredienser med olivolja.
2. Häll över det kokande vattnet och arbeta ihop till en deg.
3. Klicka ut degen i mindre klickar på ett bakplåtspapper så att det blir jämt fördelat över plåten.
4. Strö på lite flingsalt.
5. Lägg ytterligare ett bakplåtspapper och kavla ut degen mellan papperna.
6. Kavla så tunt att hela plåten fylls.
7. Dra bort det övre bakplåtspapperet.
8. Grädda i mitten av ugnen i 150 grader, ca 35 minuter.
9. Låt brödet kallna och bryt i lämpliga munsbitar.



Tjola hoppsan sa, va ja ä gla!

Förrätt

Pepparrotstårta med kallrökt lax och sparris

Ingredienser till 1 tårta, 10 bitar

- 250 g kavring, ca 8 skivor
- 75 g smör

Fyllning

- 3 gelatinblad
- 400 g naturell färskost
- 300 g lätt crème fraiche
- 1 liten gul lök
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1/2 dl finriven pepparrot
- 1 krm salt, 1/2 krm vitpeppar

Servering

- 10 skivor kallrökt lax
- 10 lättkokta gröna sparrisar
- 100 gram löjrom eller annan rom
- 5 msk riven pepparrot

Garnering

- Citronklyftor
- Smörgåskrasse
- Dillvippor

Gör så här

1. Skär bort kanterna på kavringen. Smält smöret. Mixa bröd och smör i en matberedare (eller mosa ihop det med en gaffel).
2. Tryck ut smulorna i en form med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter. Låt botten stå i kylan ca 10 minuter.
3. Lägg gelatinet i kallt vatten ca 5 minuter. Rör ihop färskost och crème fraiche.
4. Skala och hacka den gula löken. Lägg löken i en skål och häll över vinäger. Rör ner pepparrot, lök och kryddor i färskoströran. Ta upp gelatinet och smält det med lite av färskoströran i en kastrull eller i mikron. Vispa ner gelatinet i resten av färskoströran.
5. Häll smeten i formen, jämna till ytan och ställ formen i kylan ca 5 - 6 timmar.
6. Skär upp tårtan i bitar och servera med laxskivor lindade runt två sparrisar. Klicka på löjrom och riven pepparrot på varje tårtbit och garnera med dillvippa, citronklyfta och smörgåskrasse.



Tårtan kan förberedas dagen före och garneras strax före serveringen

Huvudrätt

Klassisk Biff Rydberg

Ingredienser 8 personer

- Ca 1200 g oxfilé
- 4 gula lökar
- Ca 1600 g potatis
- Smör till stekning
- Salt och nymalen svartpeppar

Till serveringen

- Bladpersilja
- 8 äggulor
- Dijonsenap



Servera med en god grönsallad.

Gör så här

1. Skär köttet i kuber. Skala och hacka löken. Skala och tärna potatisen.
2. Stek löken mjuk och glansig i smör.
3. Råstek potatisen i en rymlig panna i smör till den har fått fin färg. Salta och peppra. Fortsätt att steka på svag värme tills den är mjuk, rör om då och då.
4. Bryn köttet i omgångar i en annan panna. Salta och peppra.
5. Servera biffen med ingredienserna upplagda var för sig på varma tallrikar. Garnera gärna med bladpersilja.

Kockens knep

Köttet ska vara rumstempererat vid stekning, annars blir det lätt kokt i stället för stekt. Värm gärna tallrikarna i ugnen innan maten läggs upp. Då håller den sig varm längre.

*Biff Rydberg uppfanns på **Hotell Rydberg** som var det första moderna hotellet i Stockholm. Rätten är ett slags finare pytt i panna och serveras med rå äggula och dijonsenap.*

Efterrätt

Gino

Ingredienser 8 personer

- 4 bananer
- 8 kiwifrukt
- 1 liter jordgubbar
- 200 g vit choklad

Till serveringen

- Vaniljglass

Gör så här

1. Sätt ugnen på 250 grader och grill. Skala bananerna och skiva dem. Skär bort skalet på kiwifrukterna och skär dem i klyftor. Noppa jordgubbarna och halvera dem.
2. Fördela frukterna i 8 ugnssäkra formar eller i en stor form. Riv chokladen och strö den över frukten. Hit går det bra att förbereda.
3. Gratinera högt upp i ugnen tills chokladen har fått fin färg. Obs! Akta så att den inte bränns. Servera genast med en god vaniljglass.



Den här efterrätten skapades på restaurang P.A.& Co i Stockholm. Den är fantastisk enkel och suveränt god! Men försök inte att byta ut frukterna. Detta är originalet och varianter som provats kommer inte i närheten.

