

RECEPT
SÄRSTA WÄRDSHUS

Dragon- och vitlöksströmming

600 g strömmingsfiléer

Ättikslag

5 dl vatten
1 dl ättiksprit
1 msk salt

Senapssås med dragon

3 dl smetana
½ dl majonnäs
2 msk senap
1 st pressad vitlösklyfta
1 msk dragon
1 dl hackad persilja
1 ½ krm salt
½ krm vitpeppar
½ krm socker

Skölj strömmingen.

Blanda ättikslagen och lägg ner strömmingsfiléerna. Låt de ligga i lagen 4-6 timmar, tills köttet är vitt. Tag upp strömmingen och låt de rinna av väl. Dra av skinnet.

Blanda senapssåsen. Varva i en skål, de avrunna filéerna och såsen. Ställ kallt i ett dygn.

Håller sig ca 1 vecka.

Särsta Wärdshus
... ett sätt att umgås

www.sarsta.se

RECEPT
SÄRSTA WÄRDSHUS

Matjessilltårta

Botten: 200 gr kavring
75 gr smör

Fyllning: 4 st gelatinblad
200 gr matjessillfiléer
1 st röd lök
200 gr kesella
3 dl gräddfil eller lätt crème fraiche
svart peppar

Ovanpå: Hackad gräslök

Finhacka kavringen i mixer, smält smör och blanda med kavringen.
Häll i en form, platta till med handen och ställ i kylan 15 minuter.
Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten 10 minuter
Låt sillen rinna av men spar spadet, skär sillen i små fyrkantsbitar, hacka löken.
Blanda sill, lök, kesella, och gräddfil. Smaka av med svartpeppar och sillspad.
Krama ur gelatinbladen och smält det över svag värme, rör ner det i sillsmeten.
Häll fyllningen i formen och ställ den i kylan att stelna ca 3-4 timmar
Hacka gräslök över alltihop. Servera och njut!

Särsta Wärdshus
... ett sätt att umgås

www.sarsta.se

RECEPT
SÄRSTA WÄRDSHUS

Rimmad lax

Steg 1:

1/3 dl salt (per kilo)
2/3 dl socker (per kilo)
Laxsida

Låt ligga i 1 dygn och skrapa sedan av salt och socker.

Steg 2:

Saltlake

1 dl salt
1 liter vatten

Lagen skall täcka. Låt ligga i 1-2 dygn. KLART!

Särsta Wärdshus
... ett sätt att umgås

www.sarsta.se

Äppelconsommé med mandel- och kanelbakat äpple samt äppelmousse

4 personer

Äppelconsommé 4 personer

4 st äpplen 2 st Gravensteiner och 2 st Discovery
(eller några sorter som är syrliga och aromatiska)

4 dl vatten

1 ½ dl vitt vin

1 dl strösocker

½ citron

1 ½ tsk potatismjöl

-Koka upp vatten, vin, strösocker, saft och skal från citronen.

-Kärna ur och klyfta äpplena. Lägg i den varma lagen och sjud under ett lock på glänt, tills de blir mjuka.

-Ta av kastrullen från spisen och låt stå 15 min och dra.

-Sila av och mät upp – det ska bli 4 dl vätska när den är klar. Koka ihop ytterligare om det är för mycket vätska.

-Ta undan 1 msk av vätskan och låt svalna av. Gör en redning av det och potatismjölet.

-Vispa i redningen i den varma vätskan och låt sjuda så det blir simmigt – det får EJ koka.

-Kyl ner consommén till servering.

Äppelmousse 4 personer

250 g skalat och urkärnat äpple (gärna ett grönt äpple som mosar sig lätt)

30 g strösocker

1 dl vitt vin

1 vaniljstång

80 g italiensk maräng (se beredning nedan)

2 dl vispgrädde

1 ½ gelantinblad

Italiensk maräng

vispas lätt

50 g äggvita

½ msk citronsaft

13 g strösocker

kokas ihop

90 g strösocker

40 g vatten

-Vispa ihop äggvita, citronsaft och strösocker.

-Koka ihop 90 g strösocker och 40 g vatten till en tjock sockerlag – till 122 grader.

forts.

RECEPT
SÄRSTA WÄRDSHUS

- Håll ner den tjocka sockerlagen i äggvitesmeten under vispning, vispas kall på låg växel.
- Dela och skrapa ur vaniljstången. Koka upp tillsammans med vitt vin och socker
- Dela äpplena och i bitar och lägg i lagen. Koka till ett mos.
- Passera genom en finmaskig sil. Låt svalna.

- Mät upp marängen, 80 g.
- Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten.
- Vispa grädden, EJ för hårt.
- Nu ska allt blandas ihop. Purén och marängen ska vara kalla – EJ kylskåpskalla.
- Blanda först ihop äppelpurén och marängen.
- Smält gelatinbladen i 1 tsk vatten och tillsätt i smeten.
- Vänd till sist ner grädden. Låt stå i kyl 2 timmar.

Mandel- och kanelbakat äpple 4 personer

200° C varmluft

2 st äpplen Alice eller någon liten röd sort
50 g skällad sötmandel
25 g strösocker
30 g smör
1 tsk kanel
5 g flagad sötmandel

- Mixa sötmandel med strösocker och kanel. Tillsätt rumstempererat smör
- Dela äpplena och ta bort kärnhuset.
- Lägg i fyllningen i äppelhalvorna och strö över flagad mandel.
- Grädda ca 7 min i 200° C varmluft eller tills äpplena är mjuka och har fått fin färg.

Klart!