



## Mathias Dahlgrens tre påsktips

### SVENSK LAMMSTEK MED PUMPA OCH RAMSLÖK

*Recept för 4 portioner*

#### INGREDIENSER

600 gr urbenad lammstek skuren i grova grytbitar + olja till stekning  
400 gr + 100 gr butternutsquash (pumpa), skalad och urkärnad  
25 gr färsk ramslök  
50 gr smör  
Ättikslag (består av 0,5 dl ättiksprit + 0,5 dl socker + 0,5 dl vatten som blandas till sockret löser sig)  
4 msk fint skuren kruspersilja  
Salt och svartpeppar i kvarn  
4 msk stekta pumpakärnor, grovt krossade

#### METOD

Krydda och bryn köttet runt om i het stekpanna med lite olja, låt vila.

Skär 400 gr pumpa i tunna klyftor och stek runt om i varm stekpanna med smöret. Mot slutet av stekningen vänd i ramslöken och krydda med salt och peppar.

Skiva 100 gr pumpa supertunt (gärna med japansk mandolin), blanda skivad pumpa med ättikslagen och persiljan. Låt stå i 2 minuter och håll därefter av lagen.

Skiva köttet och arrangera det med stekt pumpa, ramslök och inlagd pumpa på varma tallrikar.

Ta tillvara steksmöret och ringla det över rätten. Strö över de krossade pumpakärnorna och servera genast.



## GLÖMDA KOKTA ÄGG MED RÖKT MAJONNÄS

Det här är ett gott snacks till ölet och nubben. Tilltugget bör göras minst 2 dagar innan det skall ätas för att äggen ska bli riktigt goda.

*Recept 8 kokta ägg*

### INGREDIENSER

8 nykokta ägg, observera att de måste vara hårdkokta  
1 liter vatten uppkokt med 25 gr salt + 2 stora hackade gula lökar med skalet kvar

*1 sats rökt majonnäs*

200 gr rökta laxfenor + 5 dl majsolja

4 äggulor

En rejäl klick senap

Lite vitvinsvinäger

Worcestershiresås

Tabasco efter eget tycke och smak

Salt

### METOD

*Äggen*

Ta de nykokta äggen och krossa skalen utan att sedan skala äggen. Lägg äggen i en burk som tål värme, håll sedan det varma salta lökavkoket över äggen i burken så att det täcker dem. Låt svalna och förvara sedan i kylskåp tills serveringen.

*Majonnäsen*

Det här är ett tvådagars projekt!

Dag 1. Lägg laxfenor och olja i en kastrull, sjud sedan till oljan blir varm och låt sedan stå till nästa dag.

Dag 2. Sila oljan och använd den kalla oljan till majonnäsen. Vispa samman äggulor, senap och salt i en bunke, tillsätt den rökta oljan i tunn stråle under kraftig vispning, smaka av med vinäger, Worcestershiresås och Tabasco.

### SERVERINGSTIPS

När äggen legat i lagen blir de som regel vackert gyllengula. När man sedan skalar dem är de vackert marmorade där lagen trängt igenom det krossade skalen. Låt gästerna själva skala sina ägg och bjud nyrörd majonnäs till.



## ROSTAT RÅGBRÖD MED KROSSAD POTATIS, BÖCKLING, PEPPARROT, DILL

*4 portioner lämpliga som entré rätt*

### INGREDIENSER

Nyrostat skivat rågröd av dansk typ (beräkna ett par skivor per person)  
50 gr ekologiskt smör, rumstempererat

#### *Krossad potatis*

300 gr nykokt potatis med skal  
150 gr "kött" av böcklingfiléer, rensade och förhoppningsvis benfria  
2 klickar rumstempererat ekologiskt smör  
4 msk grovt skuren dill  
1 liten bit nyriven pepparrot  
Salt och vitpeppar från kvarnen  
Garnera eventuellt med röd rom – exempelvis forellrom eller sikrom

### METOD

Skala den varma och nykokta potatisen med kniv. Gaffla sönder potatisen grovt i en djup tallrik tillsammans med smöret. Arrangera den rökta fisken, dillen, pepparrotten ovanpå potatisen och krydda med salt och peppar samt toppa med några klickar rom. Bjud smör och nyrostat bröd till och alla gör sina egna "mackor". Dela som bröder!

*/Mathias Dahlgren*