

# COOK ALONG

LÖRDAG 17 APRIL MED LOUISE JOHANSSON

## SNACKS

Vi kommer inleda cookalongen med ost och Melleruds Pilsner. Ost och pilsner är lika med sant. Melleruds Pilsner har en balanserad maltighet och beska med humletoner och blommor vilket gör att den passar bra till t ex en krämig blåmögelost eller väl-lagrad, krämig hårdost. Andra trevligheter till snacksbordet är oliver, bröd, marmelad eller nötter. Ta fram det du har hemma och fråga viken ost du ska välja i din matbutik.

## FÖRRÄTT: SASHIMI PÅ FJÄLLRÖDING MED HJORTRONPONZU

### Ingredienser

Sashimi  
3-4 fjällrödingfiléer  
100 g sikrom (alt. forellrom, stenbitsrom, löjrom)  
1 liten bit rättika  
1 ask krasse till servering

Hjortronponzu  
1/2 dl citronjuice  
3/4 dl koncentrerad hjortronsaft (alt. hjortronsylt, hjortronnektar, flädersaft)  
1/2 dl mirin (risvinäger)  
3/4 dl vit soya (alt vanlig soya)  
2 cm färsk ingefära  
1 1/2 dl hjortron (tinade)

### Gör så här

Skala och finriv ingefära och blanda med resterande ingredienser.

Skiva rättika tunt på mandolin eller med kniv och lägg i en skål med kallt vatten så den blir krispig.

Klipp krasse.

Skär bort skinnet på rödingfiléerna och dra benen med en laxpincett.

Skär filéerna i tunna skivor och lägg i djupa tallrikar. Toppa med sikrom.

Häll på hjortronponzu och hjortron. Lägg på rättika och krasse.

## VARMRÄTT: BLÅMUSSLOR MED MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER OCH RAMSLÖK

### Ingredienser

140 g varmrökt sidfläsk, tunt skivat (alt. kryddkorv)  
2 msk rapsolja  
2 vitlöksklyftor  
1 bananschalottenlök  
2 flaskor Melleruds Alkohol fria Pilsner 33cl  
1 citron  
1 tsk salt  
25 g smör  
2 kg blåmusslor

Ramslöksaioli  
2 äggulor  
2 tsk dijonsenap  
1 vitlöksklyfta  
1 msk citronsaft  
1/2 tsk honung  
2 krm salt  
2/3 (förp) 30 g ramslök  
2 dl neutral rapsolja  
1 surdegsbröd till servering

### Gör så här

Mixa ägg, dijonsenap, vitlök, citronsaft, honung, salt och basilika grönt med stavmixer eller blender. Tillsätt olja i en tunnstråle lite i taget tills det binder till majonnäs.

Tvätta musslorna i kallt vatten och släng de som är öppnade. Skär bort "skägget".



# MELLERUDS

# COOK ALONG

LÖRDAG 17 APRIL MED LOUISE JOHANSSON

Strimla sidfläsket. Hacka vitlök och schalottenlök.

Fräs sidfläsk i olja i 3 minuter i en stor och vid kastrull. Tillsätt vitlök, lök och timjan och fräs ytterligare 2 minuter.

Häll i Melleruds Alkohol fria Pilsner och citronsaft, koka ihop utan lock i cirka 3 minuter. Smaksätt med salt och rör i smöret.

Lägg i musslorna i såsen och sjud under lock tills musslorna öppnat sig, det tar ungefär 3 minuter.

Hacka resterande ramslök och strö över musslorna. Servera tillsammans med ramslöksaioli och surdegsbröd.

## DESSERT: PANNACOTTA MED MESOST OCH LINGON

### Ingredienser

Pannacotta  
2 dl vispgrädde  
1/2 dl ljst muscovadosocker  
2 gelatinblad  
2 dl yoghurt (6-10 % fetthalt)  
3/4 dl messmör

Lingonkaramell  
1/2 dl ljst muscovadosocker  
2 msk vatten  
2 dl lingon, tinade

Lingonkakor  
100 g smör, rumstempererat  
1 dl ljst muscovadosocker  
1 msk lingonpulver

1 msk sirap  
2 1/2 vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1/2 tsk flingsalt

### Pannacotta

Koka upp grädde och socker i en kastrull.

Blötlägg gelatinbladen i vatten i cirka 5 minuter. Ta upp och krama ur vattnet och lägg i dem i den varma grädden.

Blanda yoghurt och messmör i en bunke. Häll i grädden och rör till en jämn smet.

Häll upp smeten i portionsformar och ställ kallt i kylen i cirka 2-3 timmar.

### Lingonkaramell

Koka ihop socker och vatten till en karamell, det tar ungefär 2 minuter. Karamellen ska vara seg i konsistensen och ha en gyllene färg. Tillsätt lingonen och låt svalna.

### Lingonkakor

Sätt ugnen på 175°C, varmluftseffekt.

Blanda smör, socker, lingonpulver, sirap, vetemjöl, bakpulver och salt till en deg.

Halvera degen, forma till två rullar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Platta till rullarna och grädda i 10-12 minuter. Ta ut plåten och skär upp kakorna.



# MELLERUDS

# INKÖPSLISTA

för Cook Along lördag 17 april med Louise Johansson

## Inköpslista för 4 portioner

3-4 fjällrödingfiléer

100g sikrom (alt. forellrom, stenbitsrom, löjrom)

140g varmrökt sidfläsk

2 kg blåmusslor

1 surdegsbröd

1 liten bit rättika

1 ask krasse

30g ramslök

2 cm färsk ingefära

1 st vitlök

1 st bananschalottenlök

3 citroner

1 ask frysta hjortron

1 fpk frysta lingon

1 flaska koncentrerad hjortronsaft (alt. hjortronsylt, hjortronnektar, flädersaft)

1 flaska mirin (risvinäger)

1 flaska vit soya (alt Kikkomansoya)

1 liten burk dijonsenap

honung

1 flaska ljus sirap

1 fpk ljust muscovadosocker

1 fpk gelatinblad

neutral rapsolja

6 ägg

2 dl vispgrädde

250g smör

2 dl yoghurt (6-10% fetthalt)

1 fpk messmör

lingonpulver

1 litet paket vetemjöl

1 burk bakpulver

1 liten fpk flingsalt

1 liten fpk salt

2 flaskor Melleruds Alkoholfri Pilsner 33 cl



## MELLERUDS