

A top-down view of a white ceramic plate featuring a braised short rib. The meat is covered in a thick, orange-brown five-spice soy sauce glaze. It is surrounded by fluffy quinoa, fresh green broccoli florets, and garnished with small green microgreens. A small metal bowl with more of the sauce is visible in the upper right corner.

Brynt smörskum med five spice soja



Unilever
Food
Solutions

Serverad med rostad portabello och broccolini samt ragu på Gotlandslinser, gräslök, rökt Valenciamandel och morötter.



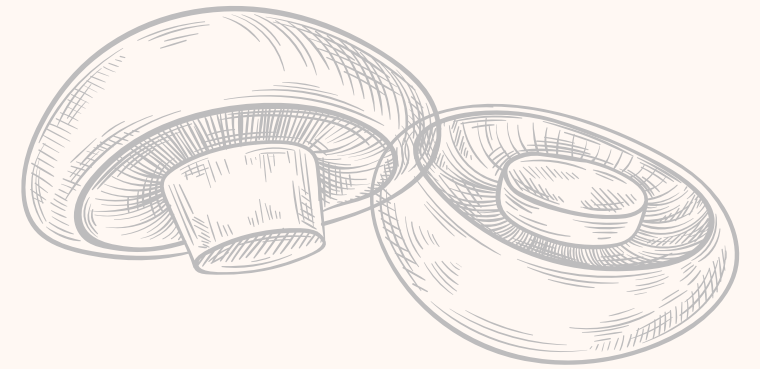
10 personer

Brynt smörskum

- 1 dl **Knorr Professional Kalvfond**
- 1 dl five spice sojasås
- 1 dl äppeljuice färskpressad
- 1 dl **MAILLE äppelcidervinäger**
- 1 stor schalottenlök, skivad
- 20 st krossade korianderfrön
- 1 st äggula
- 200 g brynt smör - svalnat till ca 85–90°

Gör så här

1. Reducera ner allt utom smöret och äggulan till 2 dl. Sila av.
2. Vispa ner äggulan i reduktionen och sätt tillbaka på spisen. Vispa till krämig konsistens.
3. Ta bort från värmen och tillsätt försiktigt smöret under konstant vispande tills en krämig emulsion uppstår (samma tillvägagångssätt som med en bearnaise eller majonnäs), lite i taget.
4. Häll upp på sifo, skaka och mata i 2 patroner.



Rostad svamp och linsragu

- 10 st portabellosvampar ca 10 cm i diameter
- 1 st solovitlök
- 2 dl olivolja
- 20 g timjan
- 5 dl kokta Gotlandslinser
- 30 st broccolinis
- 1,5 dl rökta Valenciamandlar, hackade
- 1 knippe gräslök
- 2 st gula morötter
- 2 st röda morötter
- vin eller **Knorr Professional Kalvfond** efter smak
- salt
- peppar

Gör så här

1. Rosta portabello och broccolini med vitlök och timjan.
2. Skär morötter i mindre bitar och brässa dem i lite vin och **Knorr Professional Kalvfond**, gör en god ragu med linserna och avsluta med en klick smör, salt och peppar, fint skuren gräslök och hackad rökt Valenciamandel.

Garnering

- 10 ark springrolldeg
- 2 dl riven Havgus 12 eller annan lagrad ost
- olivolja

Gör så här

1. Stansa ut ringar av plattorna, pensla med olivolja och baka gyllene i press.
2. Dekorera med riven ost, confiterad svamp och örter efter behag.



Unilever
Food
Solutions