

Summer menu

by Daniel
Müllern



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Vår nya sommarmeny

Daniel Müllern har komponerat en sommarmeny med säsongens mest omtäckta rätter – både klassiska och moderna. Här samsas räkmackor och torskrygg med koreansk Pulled Pork Sandwich och Chili Cheese Burger. Oavsett om du följer menyn till punkt och pricka till egen verksamhet, eller inspireras till egna versioner, önskar vi dig glad sommar och smaklig spis!



Caesarsallad med friterad kyckling

Lyft Caesarsallad en nivå genom att pankofritera kycklingen! Ger rätten frasig textur utan att addera krutonger. Den rätta smaken på dressingen får du genom sardeller, MAILLE Dijonsenap och parmesan.

INGREDIENSER

10 personer

Pankofriterad kyckling

- 5 st** kycklingbröst utan skinn
- 4 st** ägg
- 2 dl** vetemjöl
- 3 dl** panko ströbröd
- Salt
- Olja till fritering

Dressing

- 200 g** HELLMANN'S Majonnäs
- 2 msk** citronsaft
- 15 g** finhackade sardeller eller sardellpasta
- 8 g** riven vitlök
- 10 g** MAILLE Senap Dijon Original
- 40 g** riven parmesan
- 2 g** grov svartpeppar
- Salt

Till servering

- 3 st** romansallads-huvuden
- 50 g** riven parmesan
- 30 g** tunt skuren rödlök

Gör så här

Friterad kyckling

Dela kycklingbrösten längst med på mitten. Vänd först i mjöl sedan ägg och till slut panko ströbröd. Fritera gyllenbruna i 180 C olja ca 3 minuter. Lägg på en bit paper och salta. Skär i bitar.

Till servering

Riv salladen i grova bitar. Blanda ihop dressingen. Vänd upp salladen med dressingen. Lägg upp på fat eller 10 tallrikar. Toppa med nyfriterad kyckling, lökringar och riven parmesan.



Tomat & mozzarella sallad Caprese

Klassisk italiensk sallad på få men härliga ingredienser som kan serveras som tillbehör till det mesta. Närliggande versioner inkluderar även ruccola och oliver.

INGREDIENSER

10 personer

Caprese

- 800 g** blandade tomater, rumstempererade
- 600 g** mozzarella, alt buffelmozzarella eller burrata
- 50 g** plockad basilika
- 100 g** tunt skivad rödlök
- 50 g** Knorr Kryddpasta Basilika
- 1,5 dl** olivolja
- Nymald Svartpeppar
- Salt

Gör så här

Caprese

Caprese Låt löken ligga i iskallt vatten i ca 15 minuter. Det hjälper till att göra den lite mildare i smaken. Dela tomaterna i bitar. Gärna olika så man får liv i salladen. Bryt sönder mozzarellan i bitar. Rör ner Knorr Kryddpasta Basilika i oljan och vänd runt tomaterna. Smaka av med lite salt. Fördela allt i ett stort fat och toppa med basilika.



Crème Brûlée

Receptet ger 4.5 L färdig mix.
En portion uppskattas till 100 ml.
Garnera med säsongens frukt och bär, är det mitt i vintern smakar rostade nötter gott som topping.

INGREDIENSER

45 personer

Crème Brûlée

540 g torrvara

2 l mjölk

2 l gräddalternativ

Förslag till servering

Färsk frukt eller bär alt

kanderade nötter

Finmörtlat vaniljsocker eller

annat smaksatt socker

Mynta

Gör så här

Crème Brûlée

1. Värm på mjölken. Tillsätt torrvaran under omrörning. Det ska vara klumpfritt. Tillsätt grädden under omrörning.
2. Häll upp i portionsformar. Ställ i 2-8C i 90min.

Till servering

Garnera gärna med färsk frukt, bär, mynta, smaksatt socker eller kanderade nötter.

Chili Freaking Cheese Burger

Alla älskar hamburgare! Denna kombinerar högrevsburgare med chilipickles, två sorters ost, bacon och avokado. Rökt chilimajo och friterad lök på det och succén är given. Glutenfritt bröd och vegetarisk burgare som alternativ och du har enkelt en inkluderande burgermeny.

INGREDIENSER

10 personer

Hamburgare

- 10 st** högrevsburgare
150-200 g
- 10 st** burgarbröd,
potato buns
- 10 st** skivor ost, Pepper Jack
- 10 st** skivor ost, rökt
cheddar
- 20 st** skivor bacon
- 2-3 st** avokado

Chillipickles

- 2 st** jalapenos
- 1 st** röd chili
- 1 tsk** salt
- 4 msk** WINBORGS Ättiksprit
12%

Rökt chili majo

- 3 dl** HELLMANN'S
Majonnäs
- 3 msk** Knorr Professional
Rökt Chili kryddpuré
- 1 krm** nymald svartpeppar

Friterad lök

- 2 st** gula lökar, skalade
- 1 dl** MAIZENA
Majsstärkelse
- 1 dl** vetemjöl
- 1 dl** mineralvatten
- 2 dl** panko ströbröd
Salt
Olja till fritering

Gör så här

Chili pickles

Skiva chili och jalapeno i tunna skivor. Vänd upp dem med ättika och salt. Låt stå i minst 3 timmar.

Friterad lök

Värm oljan till 180 C. Skiva löken i 3-5 mm tjocka skivor. Rör ihop MAIZENA, vetemjöl och vatten. Doppa löken i frityrsmeten och vänd den sedan i pankon. Friterar gyllenbrun och salta. Kan med fördel friteras på 140 C och användas senare.

Rökt chili majo

Rör ihop ingredienserna.

Till servering

Grilla eller stek burgare och bacon. Täck burgaren med osten så att den smälter. Grilla på brödet. Toppa botten på brödet med chilimajo, skuren avokado. Lägg på burgare, ost och bacon. Toppa med picklad chili och nyfriterade lökringar.





Grillad lax med ljummen sommarsallad och romsås

Nordisk sommar på en tallrik! För finns det något somrigare än lax, potatissallad, sparris, rädisor och klassisk romsås?

INGREDIENSER

10 personer

Grillad lax

10 bitar fjordlax,
ca 130 g styck
Salt
Peppar

Sommarsallad

1 kg kokt nypotatis, skivor
0,5 kg blancherad grön
sparris, bitar
200 g fänkål, tunt hyvlat
200 g sockerärtor, strimlade
300 g rädisor, halverade
Salt
Peppar

1 dl **HELLMANN'S Citrus**
Vinaigrette

Romsås

4 dl **HELLMANN'S**
Majonnäs
2 dl gräddfil
100 g stenbitsrom
20 g skuren gräslök
5 g riven vitlök
2 msk citronjuice
Salt
Peppar

Gör så här

Lax

Salta och peppra laxen. Grilla på hög värme på ca 1-2 minuter på varje sida. Innertemperatur ca 45-50 C.

Sommarsallad

Ånga alla grönsakerna snabbt i ca 30 sekunder tills de är lagom varma. Vänd upp dem med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette, salt och nymald svartpeppar.

Romsås

Blanda alla ingredienserna till en god sås.

Till servering

Plockad dill.



Ört & vitlöksgratinerade havskräftor

Servera denna storfavorit på havets delikatesser! Smör med örter, vitlök, chiliflakes och citron gör rätten somrigt frisk och lagom het.

INGREDIENSER

10 personer

Havskräftor

30 st Råa Havskräftor

Smaksatt smör

500 g smör,
rumstempererat
60 g Knorr Kryddpasta
Bouquet all'Italiana
10 g Knorr Professional
Vitlök kryddpuré
5 g salt
3 g chiliflakes
4 msk citronsaft
2 g nymald svartpeppar

Gör så här

Havskräftor

Dela Havskräftorna på mitten och lägg på plåtar. Sätt ugnen på 200 C Övervärme/Grill.

Smaksatt smör

Vispa ihop alla ingredienserna till smöret, ca 2 minuter på medelhög hastighet med elvisp eller i köksblandare. Fyll smöret i en spritspåse. Fördela smöret på kräftorna och gratinera i ugn, ca 5 minuter.

Klassisk Carpaccio

Älskad mellanrätt baserad på carne cruda all'albese, en italiensk version av råbiff från Piedmont-regionen. Ursprungligen serverad med citronjuice, vitlök och ofta hyvlad parmesan, tryffel eller rostade hasselnötter. Här smaksatt med parmesanmajonnäs, citron och olivolja.

INGREDIENSER

10 personer

Carpaccio

600 g oxfile eller putsad ryggbiff

Parmesanmajo

2 dl HELLMANN'S Majonnäs

3 msk riven parmesan

2 msk olivolja

1 krm nymald svartpeppar

1 tsk salt

Sallad

70 g tvättad ruccola

3 msk HELLMANN'S Citrus Vinaigrette

4 msk riven eller tunt hyvlad parmesan

5 msk rostade solroskärnor

Gör så här

Carpaccio

Rulla in köttet hårt i plastfilm. Lägg in i frysen ca 2 timmar. Ta ut köttet och skär i tunna skivor. Med kniv eller med skärmaskin. Fördela köttet på 10 tallrikar. Kan även läggas på smörpapper och frysas in i portioner. Låt köttet tina framme på tallriken.

Till servering

Blanda HELLMANN'S Majonnäs med parmesan, olivolja och peppar. Häll upp i exempelvis en dressingflaska. Splitsa över köttet. Garnera med ruccola uppvänd med HELLMANN'S Citrus Vinaigrette, parmesan och rostade solroskärnor.





Klassiska köttbullar i gräddsås med rårörda lingon och pressgurka

Vem kan motstå köttbullar med gräddsås?? Serverat med klassiska tillbehör som rårörda lingon och kokt potatis är det en rätt som passar både ung och gammal.

INGREDIENSER

10 personer

Köttbullar ca 80-100st

- 1.3 kg** blandfärs 50/50
- 2 dl** ströbröd
- 4 dl** mjölk
- 3** ägg
- 2 st** gula lökar, finhackade
- 30 g** margarin
- 35 g** salt
- 3 g** kryddpeppar, grovmald
- 2 g** vitpeppar
- 3 msk** skånsk senap
- margarin till stekning
- Olja till stekning

Gräddsås

- 1 st** gul lök, skivad
- 20 g** smör
- 4 dl** vatten
- 4 msk** Knorr Professional Kalvfond
- 4 dl** gräddalternativ
- 2 msk** soja
- 2 msk** svartvinbärgsgelé eller spad från de rårörda lingonen
- 4 msk** Salt
- Vitpeppar
- MAIZENA
- Majsstärkelse

Pressgurka

- 2 st** gurkor
- 1 dl** socker
- 5 msk** WINBORGS Ättiksprit 12 %
- 2 tsk** salt
- 1 dl** grovhackad kruspersilja

Till servering

- Kokt potatis
- Rårörda lingon

Gör så här

Köttbullar

Börja med att fräsa löken i margarin på medelvärme. Låt den svalna. Blanda mjölk och ströbröd. Låt stå 5 minuter, rör så det inte blir klumpar. Salta och peppra färsen, blanda i ströbrödsblandningen, lök, senap och ägg. Rulla köttbullar ca 20-25 g styck. Stek gyllenbruna och klara i margarin och olja.

Gräddsås

Bryn löken i smöret. Slå på vatten och Knorr Professional Kalvfond. Låt koka 10 minuter. Slå i grädde, soja och gelé. Låt koka ytterligare 10 minuter. Smaka av med salt och peppar. Red av med MAIZENA till valfri konsistens. Sila såsen och mixa i en matsked margarin.

Pressgurka

Skiva gurkan tunt ca 2 mm, gärna på en mandolin. Vänd upp den med socker, salt och WINBORGS Ättiksprit 12 %. Ställ under press i kylan över natten eller minst 6 timmar. Servera gurkan uppvänd med persilja.

Till servering

Värm köttbullarna i gräddsåsen, servera dem med pressgurka, rårörda lingon och kokt potatis.

Kolgrillad entrecote med bearnaise, tomatsallad "Bloody Mary" och rödvinssås

Grillad entrecote med tidlösa tillbehör blir en stående favorit på menyn. Smaken på tomatsalladens vinaigrette är lånad av klassiska drinken Bloody Mary, och är ett perfekt komplement till entrecoten.

INGREDIENSER

10 personer

Entrecote

10 st skivor Entrecote a 250 g

Rödvinssås

2 st bananschalottenlök, skalad

1/2 st morot

1 msk neutral matolja

1 msk tomatpuré

7 dl rött vin

1 kvist timjan

1 kvist rosmarin

1 st vitlöksklyfta

10 dl Knorr Professional Kalvfond

3 st champinjoner

1 st tomat
salt
nymald svartpeppar
Ev MAIZENA
Majsstärkelse

Bloody Mary vinaigrette

2,5 dl bra tomatjuice

1 dl olivolja

1 st vitlöksklyftor, rivna

1 msk tomatpuré

1/2 dl vitvinsvinäger- ex champagnevinäger

1 msk Worchestersås

1 msk riven pepparrot

1 tsk nymald svartpeppar

2 msk citronjuice

2 msk blekselleri, finhackad

2 tsk Tabasco eller annan hot sauce

Tomatsallad

1 kg solmogna tomater

2 msk fint skuren gräslök

3 dl Bloody Mary
Vinaigrette

Gör så här

Entrecote

Salta och peppra köttet, grilla på hög värme ca 2 minuter på varje sida. Låt köttet vila.

Rödvinssås

Hacka schalottenlöken. Skär moroten i små bitar. Fräs på tillsammans med oljan tills det fått lite färg. Tillsätt tomatpurén och stek ytterligare 1 minut. Slå i det röda vinet och reducera till hälften. Lägg i örter och slå på Knorr Professional Kalvfond. Koka ner till 1/3. Skär champinjoner och tomat i bitar. Lägg i såsen och ställ åt sidan i 30 minuter. Sila genom finmaskig sil. Red eventuellt av såsen med MAIZENA. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Bloody Mary vinaigrette

Blanda alla ingredienserna och låt stå i kyl minst 3 timmar.

Tomatsallad

Skär tomater i valfria bitar. Vänd upp dem med vinaigrette och strö över gräslök.

Till servering

Servera entrecoten med rödvinssås, nyfriterad pommes frites, tomatsallad och bearnaisesås.

“Lättrökt” matjessill med nypotatis, ägg, brynt smör och sommarörter

Det brynta nötiga smöret med citron knyter verkligen ihop denna rätt med både djupa röka smaker, samt friska toner från ört och citrus. Ett måste på menyn!

INGREDIENSER

10 personer

Rökt matjessill

10 st matjessillfiléer
2 msk Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

Nypotatis

500 g kokt nypotatis
5 st hårdkokta ägg
100 g tunt skivad rödlök
200 g hängd gräddfil, i spritspåse alt dressingflaska

Brynt citronsmör

200 g smör
2 msk pressad citron

Till servering

30 g plockad dill
30 g tunt skuren gräslök
30 g klippt smörgåskrasse

Gör så här

Matjessill

Pensla sillen med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Dela dem i mindre bitar. Skär potatisen i 5 mm tjocka skivor.

Brynt citronsmör

Lägg smör i en tjockbottnad kastrull. Låt det bryna under omrörning till ca 140 C. “Släck” det med pressad citron. Häll upp i en bunke.

Till servering

Fördela potatisen på 10 tallrikar. Lägg på sillen och toppa med gräddfil. Riv över äggen med ett rivjärn. Toppa med sommarörter och det brynta smöret.





Poké Bowl med sotad tonfisk & avokado

Gästfavoriten Poké Bowl med sotad tonfisk, sesamolja, chili, lime och avokado kommer få många munnar att vattnas. Servera gärna med Srirachamajo!

INGREDIENSER

10 personer

Ris

1,5 kg kokt sushiris, varmt

Tonfisk + marinad

1 kg tonfisk
1 dl japansk soja
3 msk rostad sesamolja
1 msk finhackad röd chili
2 msk limejuice
2 msk Knorr Professional
Ingefära kryddpuré

Till servering

5 st mogna avokado
1 st gurka
200 g valfria groddar
20 st salladslök
4 msk rostade sesamfrön
60 g koriander

Valfritt

4 msk Srirachasås
3 dl HELLMANN'S
Majonnäs

Gör så här

Tonfisk

Skär tonfisken i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg i frys ca 1 timme. Rör ihop en marinad till fisken på soja, sesamolja, chili, limejuice och Knorr Professional Ingefära kryddpuré. Ta ut fisken och skär i kuber. Vänd upp den med marinaden och låt stå 30-60 minuter.

Till servering

Dela och gröp ur avokadon. Skär i tunna skivor. Skala, dela och kärna ur gurkan. Skär i 5 mm tjocka skivor. Skiva salladslöken tunt. Fördela riset i 10 tallrikar. Toppa med fisk, grönsaker, rostade sesamfrön och koriander. Servera gärna en god Srirachamajo till.



Pulled Pork sandwich "Korean BBQ"

Pulled pork macka på revben med koreanska street food influenser och sötsyrliga pickles kommer bli många gästers favorit. Serveras i baguette med färsk koriander.

INGREDIENSER

10 personer

Pulled Pork

- 2 kg** tjocka revben
- 4 st** gula lökar, skalad
- 2 st** king solo vitlök, skalad
- 3 msk** matolja
- 1 msk** sesamolja
- 3 dl** ketchup
- 2 dl** risvinäger eller ättika 12%
- 2 dl** vatten
- 1/2 dl** soja
- 1 dl** strösocker
- 3 g** chiliflakes
- 4 msk** Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

Pickles

- 1 st** gurka
- 3 st** röda lökar, skalad
- 1 tsk** salt
- 1 msk** rostade korianderfrön
- 1 dl** WINBORGS Ättiksprit 12 %
- 2 dl** strösocker
- 3 dl** vatten

Srirachamajonnäs

- 3 dl** HELLMANN'S Majonnäs
- 3 msk** Srirachasås
- 1 tsk** rostad sesamolja
- 1 tsk** soja

Till Servering

- 500 g** Kimchi
- koriander
- huvudsallat

Gör så här

Pulled Pork

Skär loss benet från revbenen. Skär fläsket i större bitar 5x5 cm. Skär den gula löken i grova bitar. Hacka vitlöken. Fräs på allt i matoljan och sesamoljan tills det får färg. Lägg upp i ett litet bleck. Koka upp resterande ingredienser och blanda med köttet. Täck med folie och kör i ugn 130 C i ca 4-6 timmar. Köttet ska bli riktigt mjukt. Det ska falla sönder. Rör sedan ihop allt med en stor slev så att köttet trillar sönder och blandas med såsen. Klart. Håller i kyl 3-4 dagar eller i vacuumpåse i 2 veckor.

Pickles

Koka vatten, ättika och socker till en klassisk 123-lag. Låt svalna. Skär gurkan tunt, ca 2 mm. Skär löken i lika tunna ringar. Vänd upp i en bunke med salt och korianderfrön. Slå över 123-lagen och låt stå i kyl minst 12 timmar. Håller i 2 veckor i kylan.

Till servering

Servera köttet i ett nyrostat baguettebröd med kimchi, sallad, pickles, blandad Srirachamajo, koriander.



Rimmad torskrygg med räkor, dill, ägg i vitvinssås

Klassiska smaker av smör, grädde, vitt vin och timjan till härlig rimmad torskrygg med handskalade räkor, dill och gräslök - kan det finnas en bättre nordisk fiskrätt?

INGREDIENSER

10 personer

Rimmad torskrygg

1,3 kg torskrygg
2 l vatten
140 g havssalt

Vitvinssås

100 g skivad schalottenlök
1 kvist timjan
2 msk margarin till stekning
6 dl vitt vin
8 dl fiskfond
3 dl gräddalternativ
100 g grovhackade vita champinjoner
1 msk MAIZENA Majsstärkelse + 1 msk vatten
2 tsk salt
3 msk margarin
3 msk crème fraiche

Till servering

400 g handskalade räkor
10 st hårdkokta ägg
50 g plockad dill
30 g skuren gräslök

Gör så här

Rimmad torskrygg

Koka upp en rimlag på vatten med salt. Kyl. Lägg i torsken och låt den rimma i 1 timme. Skär i 10 lika stora bitar. Baka i ugn 125 C till en innertemperatur på 46-50 C.

Vitvinssås

Fräs lök och timjan i matfettet utan att den får färg. Slå på grädde och champinjoner och låt småkoka ytterligare 10-15 minuter. Red av med MAIZENA. Sila och avsluta med att mixa i margarin och crème fraiche. Smaka av med salt.

Till servering

Servera torsken med hackat ägg, räkor, vitvinssås och örter. Givetvis med nykokt färskpotatis.



Risotto med toppmurklor och sparris

Risotto är en evigt populär rätt. Här samsas det krämiga riset med fyllig svamp, dragon och stekt sparris. Parmesansmör avrundar.

INGREDIENSER

10 personer

Risotto

- 1 st** bananschalottenlök, finhackad
- 1 st** vitlöksklyfta, finhackad
- 3 msk** olivolja
- 7 dl** Carnaroliris
- 5 dl** vitt vin
- 2 msk** citronsaft eller en god vit vinäger
- 100 g** margarin, tärnat
- 100 g** finriven parmesan

Buljong

- 2 l** vatten
- 5 msk** **Knorr Svampfond koncentrerad**
Stjälkarna från den plockade dragonen

Till servering

- 100 g** blötlagda torkade toppmurklor
- 1 kg** grön sparris
- 2 msk** olivolja
- 30 g** smör
- 10 g** plockad dragon
Salt
Peppar

Gör så här

Risotto

- Koka upp vatten, buljong med dragonstjälkar. Ställ åt sidan.
- Häll olivoljan i en tjockbottnad kastrull. Fräs på lök och ris utan att det får färg. Använd träsled.
- Slå på vinet och koka in det i riset. Börja med att slå på 2-3 dl buljong och gör så till all buljong kokat in men det ska fortfarande vara "blött", ca 15 minuter.
- Ställ åt sidan och rör ner margarin och parmesan. Smaka av med citron, salt och nymald svartpeppar.

Till servering

Under tiden så skär sparrisen i bitar och stek tillsammans med murklor i olivolja och smör. Avsluta med att vända i dragonen. Salta och peppra. Servera gärna risotton exempelvis med nystekt majs kyckling och långtidsbakade tomater.

Tips!

Blir det buljong över så mixa upp den med lite smör och slå över risotton.



Sommarens Räkmacka

En nordisk sommar är inte komplett utan en klassisk räkmacka.

INGREDIENSER

10 personer

Räkmacka

| | |
|---------------|------------------------|
| 1 kg | handskalade räkor |
| 10 st | skivor rågbröd |
| 1/2 st | gurka |
| 20 st | ägg |
| 1 st | huvudsallat |
| 2 st | citroner |
| 30 g | plockad dill |
| 500 g | HELLMANN'S Majonnäs |

Gör så här

1. Börja med att koka äggen i 7 minuter. Spola med vatten och skala dem. Dela med äggskärare.
2. Skiva gurkan och citronerna.
3. Rosta brödet. Garnera med 2 sallatsblad och fördela HELLMANN'S Majonnäs. Lägg på ägg, gurka och toppa med räkor. Garnera med dill och citron.



Toast Skagen

En av våra mest kända och älskade mackor skapad av Tore Wretman förstås! För liknande lakto-ovo-veg version, ersätt räkor med belugalinser och använd tångcaviar.

INGREDIENSER

10 personer

Räksallad

- 700 g** handskalade räkor, grovt hackade väl avrunna
- 2 msk** finhackad rödlök
- 2 msk** fint skuren dill
- 3 dl** HELLMANN'S Extra Thick Majonnäs
- 2-3 msk** citronsaft
- 2 msk** riven pepparrot
- Salt
- Nymald svartpeppar

Bröd

- 10 st** skivor formfranska
- 2 msk** matolja
- 30 g** smör

Till garnering

- 100 g** löjrom
- 15 g** plockad dill
- 2 st** citroner, i 10 klyftor

Gör så här

Räksallad

Blanda alla ingredienserna i en bunke. Håller 2 dagar i kylen.

Bröd

Kantskär brödet. Värm oljan i en stekpanna på medelhög värme och tillsätt smör. När det tystnar så lägg i brödsnivorna. Vänd efter ca 15 sekunder. Stek klara och dela på mitten.

Till garnering

Fördela 10 st "ägg" på tallrikarna. Toppa varje ägg med löjrom och plockad dill. Garnera med citronklyfta och servera det nystekta brödet sidan om.

Tryffelpasta med champinjoner och ekologiskt ägg

Underbar lakto-ovo-vegetarisk pastarätt fylld med runda, djupa smaker från tryffel, svamp, vitlök och parmesan. Passar året runt!

INGREDIENSER

10 personer

Tryffelpasta

- 1 kg** torkad pappardelle
- 500 g** champinjoner, gärna från Hällestadsvamp
- 1 st** finhackad gul lök
- 2 st** finhackade vitlöksklyftor
- 3 msk** olivolja
- 1 l** gräddalternativ vatten
- 5 dl** Knorr Svampfond koncentrerad
- 3 msk** tryffelolja
- 1 msk** salt
- 2 tsk** nymald svartpeppar
- 1 krm** MAIZENA
- 3 msk** Majsstärkelse

Till servering

- 20 g** färsk sommartryffel
- 100 g** parmesan
- 10 st** äggulor, ekologiska
- 100 g** små champinjoner, gärna från Hällestadsvamp

Gör så här

Tryffelpasta

Koka pastan enligt anvisning. Skär champinjoner i bitar. Fräs på champinjoner och lök i olivoljan. Slå på grädde, vatten och Knorr Svampfond koncentrerad. Låt koka i ca 15 minuter. Red av såsen med MAIZENA. Smaka av med salt, peppar och tryffelolja.

Till servering

Vänd upp pastan med såsen. Lägg upp i 10 tallrikar och riv över parmesan, sommartryffel och avsluta med att placera en äggula i mitten.

