

Pannbiff med rotfrukter och currysvampsås



Kategori:	Ekologiskt
Grupp:	Dagens rätt
Namn:	Pannbiff med rotfrukter och currysvampsås
Krydda/grönsak:	
Mängd:	10 portioner
Kock/konditor:	Tom Sjöstedt

Ingredienser

Pannbiff

1	kg	nötfärs, ekologisk
2	st	gula lökar, finhackade, ekologiska
2	tsk	timjan, torkad, ekologisk
2	msk	olivolja, ekologisk
2	dl	mjök, ekologisk
1	dl	ströbröd
3	st	ägg, ekologiska
4	msk	dijonsenap
		salt
		svartpeppar
		smör till stekning, ekologiskt

Rotfrukter

700	g	palsternacka, skalad, ekologisk
700	g	morötter, skalad, ekologiska
3	msk	gräslök, hackad, ekologisk

1 msk olivolja, ekologisk
salt
svartpeppar

Currysvampsås

500 g champinjoner, ekologiska
1 st gul lök, finhackad, ekologisk
3 msk smör, ekologiskt
2 msk curry
4 dl kycklingbuljong
4 dl crème fraiche, ekologisk
salt
svartpeppar

Metod

Sveta lök och timjan i olivoljan. Låt svalna. Blanda ströbröd och mjölk, låt svälla.

Rör samman alla ingredienserna till pannbiffen och smaka av med salt och peppar. Forma 10 biffar och bryn i smöret. Baka klart i ugnen på 125° C ca 15 minuter tills dom är klara.

Skär ner palsternacka och morot i mindre bitar och koka mjuka i lättsaltat vatten. Sila av vattnet och blanda med gräslök och olivolja. Smaka av med salt och svartpeppar.

Dela champinjonerna och stek gyllenbruna i smöret tillsammans med löken. Blanda i curry och låt fräsa med i 2 minuter. Slå på kycklingbuljong och crème fraiche. Koka ihop till simmig konsistens, smaka av med salt och svartpeppar.

Paj med currylök och heta färsbullar



Kategori:	Ekologiskt
Grupp:	Paj
Namn:	Paj med currylök och heta färsbullar
Krydda/grönsak:	
Mängd:	1 paj
Kock/konditor:	Carina Brydning

Ingredienser

Paj

1	sats	pajdeg, grundrecept
2	st	gula lökar, ekologiska
1	dl	grönsaksbuljong
2	msk	smör, ekologiskt
1	msk	curry
300	g	nötfärs
1	st	vitlösklyfta, pressad, ekologisk
2	tsk	spiskummin
1	tsk	sambal oelek
		salt
		peppar
8	st	coctailtomater, ekologiska
8	st	oliver, gröna, ekologiska
3	st	ägg, ekologiska
2 ½	dl	standardmjölk, ekologisk
2	dl	ost, lagrad, riven

Metod

Paj

Kavla ut pajdegen och lägg den i en form. Förgrädda 15 min i 200 graders ugn. Skala och dela löken. Koka löken mjuk i buljong, smör och curry. Blanda färsen med spiskummin, sambal oelek, vitlök, salt och peppar. Rulla färsen till bullar. Vispa ägg och mjölk, salta och peppra. Lägg i lök, färsbullar, tomater och oliver om vartannat i pajskalet och håll på äggstanning och ost. Grädda i 200 graders ugn, 30-40 minuter.

Lammrostbiff med rostade rotfrukter & oliver



Kategori:	Ekologiskt
Grupp:	Affärsvarmrätt
Namn:	Lammrostbiff med rostade rotfrukter & oliver
Krydda/grönsak:	
Mängd:	10 portioner
Kock/konditor:	Fredrik Malmstedt

Ingredienser

Lammrostbiff

10	st	lammrostbiffar á 140 g, putsade rapolja till stekning, ekologisk salt svartpeppar
----	----	--

Lammsky

4	dl	lammsky
15	st	oliver, svarta, finhackade
15	st	oliver, gröna, finhackade
5	st	tomater, soltorkade, finhackade
½	msk	rosmarin, finhackad, ekologisk
½	msk	vitlök, finhackad, ekologisk
2	msk	schalottenlök, finhackad, ekologisk
½	st	chili, röd, finhackad
1	msk	olivolja, ekologisk
1	msk	sherryvinäger salt

svartpeppar

Rotfrukter

5 st morötter, i cm stora tärningar, ekologiska
1 st rotselleri, i cm stora tärningar, ekologisk
1 st kålrot, i cm stora tärningar, ekologisk
2 st bakpotatisar, i cm stora tärningar, ekologiska
rapsolja till stekning, ekologisk

Garnering

20 st spenatblad, ekologiska

Metod

Rotfrukter

Blanchera rotfrukterna i saltat vatten, (det måste vara kärna kvar). Se till att de är ordentligt torra. Rosta dem sedan i het stekpanna.

Lammsky

Sveta alla ingredienser till skyn i en kastrull med olivolja, slå på skyn smaka av med salt, peppar och vinäger. Tillsätt oliverna strax före servering.

Lammrostbiff

Sätt ugnen på 120° C, salta och peppra ordentligt, bryn rostbiffarna i het panna. Stek klart i ugnen tills köttet får en innertemperatur på 57° C. Tag ut köttet och låt det vila varmt i minst 8 minuter.

Haricots verts med vinägerrussin



Kategori:	Ekologiskt
Grupp:	Buffé
Namn:	Haricots verts med vinägerrussin
Krydda/grönsak:	
Mängd:	10 portioner
Kock/konditor:	Carina Brydning

Ingredienser

Haricots verts

1	dl	russin, ekologiska
1	dl	rödvinsvinäger
800	g	haricots verts, frysta, ekologiska
2	msk	örtsalt
2	st	schalottenlökar, finstrimlade, ekologiska
4	msk	rapsolja, ekologisk
		örter till garnering, ekologiska

Metod

Haricots verts

Koka upp russin som hastigast i lite vatten. Häll av vattnet och blanda i vinägern och låt dra över natten. Blanchera haricots vertsen snabbt. Blanda russin, lök, örtsalt och olja. Garnera med färsk örter.

Fullkornsmuffins med choklad



Kategori:	Ekologiskt
Grupp:	Kaffebröd
Namn:	Fullkornsmuffins med choklad
Krydda/grönsak:	
Mängd:	80 st
Kock/konditor:	Anna Arvids

Ingredienser

Fullkornsmuffins

1750	g	fullkornsvete, finfint, ekologiskt
1750	g	strösocker, ekologiskt
1000	g	standardmjölk, ekologisk
1000	g	smör, ekologiskt
1000	g	ägg, ekologiska
40	g	vanillinsocker
30	g	bakpulver
20	g	bikarbonat

Mörk chokladtryffel

800	g	choklad, mörk
800	g	grädde, ekologisk
250	g	glykos

Dekor

florsocker, ekologiskt

Metod

Fullkornsmuffins

Smält smöret och slå i mjölken. Vispa ägg och socker luftigt. Häll i smör och mjölk på låg växel.

Sikta de torra ingredienserna och tillsätt dem försiktigt. Blanda till en jämn massa. Splitsa i formar och baka i 180 graders ugn, ca 17 min. Låt svalna. Splitsa i lite chokladtryffel och pudra lätt med florsocker.

Mörk chokladtryffel

Koka upp grädde och glykos och slå över chokladen, rör slät. Låt svalna.