

Västerås Kanotförening – Havskajak

**Gourmetsuren 2016
i Klottenområdet**

10-års jubileum

med en touche av Norrbotten

Förrätt I

Laxrullar med pepparrot

LAXRULLAR MED PEPPARROT

Servera dessa goda laxrullar - tunnbröd med gravad lax, fyllda med pepparrot och färskost. Passar utmärkt som snittar eller drinktilltugg samt även som förrätt.

 Tid: 20 minuter

 20 st

DU BEHÖVER:

- 100 g färskost
- 1.5 msk riven pepparrot
- 1 krm salt
- 0.25 krm finmalen vitpeppar
- 2 st rektangulära tunnbröd
- 200 g skivad gravad lax
 - **eller** 200 g skivad kallrökt lax
- 0.5 frp smörgåskrasse
 - **eller** 1.5 msk finhackad gräslök
 - **eller** 2 msk finhackad dill

GÖR SÅ HÄR:

1. Mät upp färskost, riven pepparrot, salt och vitpeppar. Blanda till en jämn smet.
Smaka av och justera om det behövs genom att ta mer av en eller flera av ingredienserna.
2. Lägg ut tunnbröden och bred på färskostsmeten så den blir jämnt fördelad.
3. Fördela laxskivorna. Strö över klippt krasse (eller klippt gräslök eller finhackad dill).
(Det är viktigt att den klippta krasse (eller gräslöken eller dillen) inte är blöt, torka i så fall på hushållspapper.)
4. Rulla ihop (längs med långsidan), plasta in och förvara i kylskåp.
En stund innan servering, skär i ca 2 cm skivor med en vass kniv och lägg upp på serveringsfat.

BESKRIVANDE BILDER



Laxrullar med pepparrot är goda snittar, perfekta att servera som drinktilltugg eller till förrätt.

Glutenfritt bröd finns som alternativ

Förrätt II

Råraka med löjrom och gräddfil

Råraka med löjrom och gräddfil

★★★★☆ 34 röster ⌚ 45 🍴 4



Foto: Martin Löf

Från [Den stora matresan](#).

Förrätter Svensk/hordisk mat
Husmanakost/receptklassiker Lättlagat Fest
Glutenfritt

Per Morbergs recept på rårakor är beräknat som en förrätt för 4 personer.

Se fler recept från

[Den stora matresan](#)

16 februari 2012

Du behöver

- 200 g löjrom
- 6 st stora fasta potatisar
- 1 st rödlök
- 1 dl gräddfil
- smör och matolja att steka i

Garnering

- 4 st citronklyftor
- 4 st dillvippor

Gör så här

- 1 Låt rommen rinna av i en finmaskig sil i några timmar i kylan.
- 2 Skala och finhacka löken.
- 3 Skala och finriv potatisen och krama ur vätskan väl.
- 4 Lägg det rivna i en bunke och krydda med salt och peppar.
- 5 Hetta under tiden upp stekpannan på något mer än medelvärme.
- 6 Smält en kläck smör i pannan och tillsätt lite olja.
- 7 Forma fyra tunna kakor, cirka 15 cm i diameter.
- 8 Stek en råraka i taget när fettets i pannan blivit gyllenbrunt.
- 9 Låt dem ligga stilla och steka tills de fått fin färg och börjar bli frasiga i kanterna, i 3–5 minuter.
- 10 Vänd försiktigt och stek lika länge på andra sidan.
- 11 Låt de färdigstekta rårakorna ligga på hushållspapper så att lite av fettets sugas upp medan du steker resten.
- 12 Lägg rårakorna på varsin tallrik.
- 13 Portionera ut rommen, gräddfilen och rödlöken på rårakorna och garnera slutligen med citron och dill.

Laktosfri gräddfil finns som alternativ

Huvudrätt

Souvas med Västerbottenmos

Souvas

★★★★★ 2

En av de absolut godaste rätterna jag någonsin ätit, absolut inte nyttig men otroligt gott. Numera finns souvas kött i de flesta större ica butiker. Detta är en riktigt norrländsk rätt.

Ingredienser:

Portioner: 4 ▼

Souvas	
1 kg	souvas (rökt reninnanlår) i tunna skivor
400 gram	kantareller eller trattkantareller
5 msk	smör
1 st	stor finhackad lök
6 dl	grädde 40%
Västerbottenmos	
1.5 kg	kokt potatis mjölig sort
250 gram	västerbottenost, riven
1 dl	grädde eller mer om det behövs
250 gram	smör

Maträtt: Huvudrätt

Kök: Skandinavien

Tillagning: Stekt

Tips på dryck: Öl, läsk eller kryddigt rödvin tex sydafrikanskt

Serveringsförslag: Måste serveras med tunt tunnbröd, LJUVLIGT!!

Källa: Chatarina Starefeldt

+ LÄGG TILL I INKÖPSLISTAN

♡ SPARA

📖 SKRIV UT

Laktosfri grädde samt mandelpotatis (istf mos) finns som alternativ

Efterrätt I

Trifle med hjortron och apelsin

Trifle med hjortron och apelsin

MÄNGD: 4 PORTIONER

Ingredienser

4 dl hjortron
2 apelsiner
finrivet skal och saft av 1 stor apelsin
2 msk socker
12-16 cantucciniskorpor
2 dl Norrmejerier Vispgrädde
4 kvistar citronmeliss

Instruktioner

Skala apelsinerna och skär ut hinnfria klyftor, ta tillvara på saften. Blanda apelsinsaft, finrivet skal, socker och hjortron och låt stå och marinera en stund.
Kör skorporna snabbt i en matberedare till stora smulor. Vispa grädden lätt. Varva skorpor, frukt och grädde i dessertglas. Dekorera med citronmeliss.



Hjortronsylt ersätter bären och socker som utgår

Laktosfri grädde finns som alternativ

Efterrätt II

Lingon med kolasås



Lingon med kolasås

De kalla sura lingonen och den varma söta kolasåsen ger en härlig smakbrytning.

MÄNGD: 4 PORTIONER

Ingredienser

4 dl frysta lingon
1 dl Norrmejerier Vispgrädde
1 dl ljus sirap
½ dl strösocker
75 g Norrmejerier Smör
till servering
vaniljglass

Instruktioner

Koka upp grädde, sirap, socker och smör. Koka sakta under omrörning tills såsen tjocknar och blir vackert ljusbrun. Lägg upp lingonen i portionsskålar. Skeda upp glass och häll över varm kolasås. Servera på en gång.

Laktosfri glass finns som alternativ

Tranbärsdryck



TRANBÄR FRÅN MIDNATTSSOLENS LAND

4 portioner

8 dl JOKK Tranbär
8 tsk råsocker eller strösocker
4 skivor lime
en doft kanel

JOKK Tranbär är gjord på saft från bär som mognat under en sol som aldrig går ner. De många soltimmarna på Nordkalotten gör bären extra smakrika och vitaminladdade. JOKK passar i alla sammanhang: som törstsläckare, måltidsdryck, smaksättare i glass och sorbeter, till drinkar och vinbål. Den kan också drickas varm på utflykten. Koka upp JOKK Tranbär och socker. Rör om tills sockret löser sig. Servera med en skiva lime och dofta över litet kanel. Drick den varm och njut av dess uppfriskande inverkan.

Efteråt

Ost, kex & marmelad

Kokkaffe

& en liten konjak, Braastad XO



Vin

Cava- Privat, Brut Nature Reserva

Rawson's Retreat Sparkling (alk.fri)

Petit Chablis, Domaine Sainte Claire 2015

Rött - Crozes-Hermitage, Les Launes 2013

Saxhyttegubbens Blåbär (alk.fri)

Öl

Chimay, blå (Belgisk ale)

The Bishops Rye Ale (Västerås)

Zeutners höga kusten