



2 st mackor

Citron/timjan-picklad svartkål:

- 1 dl ättika
- 2 dl socker
- 3 dl vatten
- 2 kvistar timjan
- Citronzest från en halv citron
- 2 blad svartkål

Renklämma 2.0 med twist

Emma Laiti

Hemmagastronomi i Luleå

Om en skarp inandning betyder "ja" så är det här mackan som får dig att hyperventilera. I nygräddat tunnbröd samsas höstens kantareller, renstek och schalottenlök med syrliga äpplen och picklad svartkål. Norrland i en hälsomacka, alltså!

Citron/timjan-picklad svartkål

Lägg alla ingredienserna i en kastrull och koka upp så att sockret smälter.

Ställ sedan av och låt svalna. Skär bort stammen på kålen och låt den sjuda i en kastrull med vatten, ca 4 min. Skölj av i kallt vatten så att kokningen avstannar. Lägg till sist den kalla kålen i citron/timjan-lagen, och låt den ligga i minst 1 timme.

Kantarellkräm

Stek kantarellerna i smör tillsammans med lök och timjan tills de får en fin yta, och låt svalna.

Spara ca 6 stycken små kantareller till garnering, blanda resten med Philadelphiaost. Smaksätt med citronzest, pepparrot, salt och peppar.

Kantarellkräm:

- 100 g kantareller
- 0,5 dl Philadelphiaost
- 1 tsk färsk timjan
- 1 nypa torkad timjan
- Citronzest från en halv citron
- 1 msk hackad bananschalottenlök
- 1 msk riven pepparrot
- Smör att steka i
- Salt och peppar efter smak

Övriga pålägg:

- 6 skivor tunt skivat Granny Smith-äpple, gärna på mandolin
- 6 skivor tunt skivad renstek
- 1 dl plockad rå grönkål
- 4 kvistar vattenkrasse

Tunnbröd (ca 27 tunnbröd)

Dag 1

Gör en poolish som får stå i rumstemperatur över natten. Vispa ut jästen i det kalla vattnet. Tillsätt mjöl och vispa till en slät smet. Täck över bunken och låt stå.

Dag 2

Blanda poolishen med övriga ingredienser till en smidig deg.

Kör samtliga ingredienser i maskin, 6 minuter sakta och sedan 4 minuter snabbt. Degen ska vara ganska vek men smidig. Lägg den i mjölad back och vik ihop den. Låt vila 1 timme i rumstemperatur. Ta upp degen på mjölat bakkbord och väg upp den i bitar om 60 g. Rundriv degämnen, mjöla dem lätt och täck över. Låt ligga i 1 timme. Kavla sedan ut till runda kakor, ca 24 centimeter i diameter. Nagga ordentligt. Grädda tunnbröden i torr och het stekpanna, vänd efter halva tiden. De ska precis få några bruna fläckar. Stapla dem på varandra inuti en handduk för att undvika att de blir hårda.

Montering

- Dela tunnbrödet på hälften
- Bre båda halvorna med ett rejält lager av kantarellkrämen
- Lägg rensteken ovanpå, sida vid sida
- Lägg på den picklade svartkålen
- Gör likadant med äppleskivorna
- Sprid ut små buketter med grönkål
- Gör likadant med de frästa kantarellerna
- Lägg vattenkrassen i början på halvmånen
- Rulla ihop till en strut

Dag 1:

- 600 g kallt vatten
- 6 g jäst
- 420 g vetemjöl
- 150 g fint rågmjöl

Dag 2:

- 430 g extra bagerivetemjöl
- 90 g ljus sirap
- 15 g salt
- 5 g rapsolja
- 1 krm mald anis
- 3 krm fänkålsfrön som stötts lätt i mortel