



Emma Olofsson Persson

Nya Conditoret

”Åhusklämman”

En älskad tunnbrödsrulle i modern tappning – Åhusklämman. En hyllning till lokala producenter och råvaror innehållandes fransk potatissallad, krispig gurk- och äppelmajonnäs och lokalt producerad kallrökt vildandskorv. Och självklart toppas den med rostad lök. För den är ju en tunnbrödsrulle. Om än i version 2.0.

Brödet:

Blanda alla ingredienser i ca 5+4 minuter. Låt vila i 20 min. Väg upp till 3,8 kg bräck. Dela i 30 bitar och kavla i form av en ”bör” som naggas. Jäs och baka av.

Potatissalladen:

Koka potatisen och låt den svalna. Blanda olivolja och rödvinsvinägern tillsammans med dill och persilja. Skiva potatisen, polkabetan, purjolöken och rödlöken och lägg i en skål. Häll över oljeblandningen och vänd till sist ner sockerärtorna.

Brödet:

- 1000 g vatten
- 100 g jäst
- 300 g svart sirap
- 30 g salt
- 50 g margarin
- 50 g bakhjälpmedel
- 500 g grovt rågmjöl
- 1500 g vetemjöl
- 10 g riven muskotnöt
- 10 g krossade enbär

Potatissalladen:

- 2 kg delikatesspotatis
- 8 msk rödvinsvinäger
- 7–8 msk olivolja
- Ca 20 st sockerärtor
- 1,5 rödlök
- 1–2 st polkabetor
- 2 msk finhackad dill
- 2 msk finhackad persilja
- 1 purjolök
- Salt & peppar



Emma Olofsson Persson

Nya Conditoret

”Åhusklämman”

Gurk- och äppelmajonnäs

Blanda majonnäs och crème fraiche. Tillsätt senap och äppelpuré. Finhacka paprika och vänd ner tillsammans med de hackade äpplena. Grovhacka smörgåsgurka och vänd ner. Salta och peppra.

Rostad lök:

Finhacka lökarna. Salta och låt stå en halvtimme. Pudra över med lite vetemjöl. Stek i rapsolja i ca 15 minuter. Lägg på hushållspapper och låt svalna.

Montering:

- Dela brödet och sprid ut lite sallad i botten.
- Lägg ut potatissalladen.
- Skiva den kallrökta vildandskorven och spritsa ut majonnäsen.
- Toppa med rostad lök och ärtskott.
- Ät som den är, i farten inslagen i wrap-papper, eller sätt dig ner med kniv och gaffel.

Gurk- och äppelmajonnäs

- 2 dl majonnäs (helst egenslagen)
- 4 dl smörgåsgurka
- 2 röda paprikor
- 3 tsk skånsk senap
- 4 dl crème fraiche
- 2 svenska rivna äpplen
- 2 msk grönt äppelpuré
- Salt & peppar

Rostad lök:

- 2 gula lökar
- 6 msk rapsolja
- 3 tsk salt
- 5 tsk vetemjöl

Tillbehör

- 30 g kallrökt vildandskorv från Friskens Vilt i Vittskövle