



Gimmechurri!

Erica Andersson

Möllers Bageri & Konditori

Gimmechurri! är mackan som levererar något nytt i varje tugga. Här får rena smaker ta den plats de förtjänar.

På ett surdegsbröd med ruccola och västerbottensost banar örtdrämm, salsa och chimichurri vägen för rosastekt flankstek och den ständigt kontroversiella koriandern. Så ta för dig av en macka som tar för sig.

Kött

Salta, peppra och stek köttet rosa, ca 3 min på varje sida. Låt vila en stund innan du skär upp i tunna skivor.

Örtdrämm

Finhacka alla örter och blanda sedan ihop alla ingredienser.

Mangosalsa

Skala och tärna mangon. Finhacka rödlök, chili och koriander, och blanda sedan ihop allt tillsammans med farinsocker och whisky. Smaka av med salt och svartpeppar.

Chimichurri

Finhacka alla ingredienser. Blanda ihop dem i olja och limesaft. Smaka av med salt.

2 st mackor

Kött:

- Ca 200 g rosastekt flankstek

Örtdrämm:

- 200g Philadelphiaost
- 1 dl crème fraiche
- Ca 1 dl blandade färska örter (koriander, bladpersilja, basilika)
- Salt och vitpeppar

Mangosalsa:

- 1,5 mango
- ½ rödlök
- 1 röd chili
- 1 msk färsk, finhackad koriander
- Saft från 1 lime
- 1,5 tsk farinsocker
- 1,5 msk whisky
- Salt och svartpeppar

Chimichurri:

- 1,5 dl blandade färska örter (koriander, basilika, bladpersilja)
- 2 klyftor vitlök
- 1-2 röd chili
- Saft från ca 1 lime
- 1 rödlök
- 0,75 dl fin olivolja
- Salt

Surdegsbröd med ruccola och västerbottensost (ca 3 limpor)

Dag 1

Kör degen 4 + 5. Ta upp i backar och gör ett tre slag. Ställ in i kylan till nästa dag.

Dag 2

Ta ut backarna ur kylan och jobba upp degen i valfria limpor. Låt den jäsa ute i ca 35–45 minuter. Baka sedan i stenugn från 260 °C ner till 230 °C i ca 25–28 minuter.

Montering

- Skiva upp brödet och rosta det lätt
- Bred på örtkrämen
- Lägg på ruccolasallad, mangosalsa, och några skivor av köttet
- Toppa med chimichurri

Surdegsbröd med ruccola och västerbottensost:

- 1 liter vatten
- 1300g vetemjöl
- 100g havregryn
- 75g gula linfrön
- 75g oblandad rågsikt
- 40g salt
- 40g mältade veteflingor
- 40g kornflingor
- 20g gluten
- 20g jäst
- 500g egen vetesurdeg
- Ca 100g västerbottensost
- Färsk ruccola efter smak