



Macka Beta Best

Viktor Lind

Scandwich

Macka Beta Best är allt annat än ett betatest. Här får du sött, surt, salt och crunch i ett bett, tack vare generös vinäger, salt fetaost, crunchig mandel och en massa shiitake. Men allra mest rampljus får betorna – både röda och gula. En säsongsbaserad betafest helt enkelt!

Bröd

Rör ihop jäst, sirap, salt och surdeg. Blanda sedan ihop med 3 000 g vatten. Rör sedan i 6 liter mjöl och blanda till en fin deg, som får jästa i kylan över natten. Dagen efter delar du upp degen i 3 bitar, som du formar till limpor. Vik in ena kanten till mitten, och vik sedan den andra kanten över. Låt jäsa i 25 minuter. Upprepa samma process och låt jäsa 25 minuter till. Lägg upp på smorda plåtar. Baka sedan i ugnen, först i 10 minuter i kombinerad värme/ånga på 250 °C, sedan i 19 minuter på 185 °C. Till sist kör du på bara värme i 14 minuter på 185 °C.

Persiljemajonnäs

Mixa sönder persilja, citronsaft, salt, peppar och vitlöksklyfta i en mixerbunke. Häll sedan i sojamjölken och 5 dl olja i samma bunke och mixa ihop. Späd ut med resterande 2 dl olja till en krämig konsistens. Smaka av med salt och citronsaft.

Picklad shiitake

Skiva svampen och stek i stekjärn med lite salt. Koka upp en lag med övriga ingredienser, och slå på lagen på svampen.

20 st mackor

Bröd (ca 3 bröd):

- 10 g jäst
- 85 g sirap
- 110 g salt
- 3 slevar surdeg
- 3000 g vatten
- 6 liter mjöl

Persiljemajonnäs:

- 5dl sojamjolk
- 5 dl matolja + ca 2 dl matolja
- 1 knippe persilja
- 1 vitlöksklyfta
- Citronsaft
- Salt
- Peppar

Krispig shiitake:

- 200 g shiitakesvamp
- Olja
- Salt

Picklad shiitake:

- 200 g shiitakesvamp
- Salt
- ½ dl ättika
- ½ dl citronsaft
- 1 dl socker
- 1 dl vatten

Krispig shiitake

Skiva svampen. Lägg ut skivorna på en plåt, och se till att de inte ligger på varandra. Salt och håll på olja. Rosta i ugn på 185 °C i ca 20 minuter tills de blir krispiga.

Bakad lök

Skär löken i bitar. Lägg de på en plåt och dressa med olja, vinäger, timjan och salt. Baka mjukt i ugn på 175 °C i ca 25 minuter.

Soja och vinägerglaserade betor

Koka rödbetor mjuka, skala dem och skär i mindre bitar. Blanda ihop med soja, citron och honung. Stek rödbetorna i stekjärn med lite olja och salt. När de har fått stekyta, lägg i smör, soja/citron-lagen och lite sherryvinäger. Snurra stekjärnet så att vätskan glaserar betorna.

Marinerad fetaost

Smula ner fetaost i en bunke. Blanda i hackad schalottenlök, gräslök, och persilja. Riv i citronskal och pressa i citronsaft. Bland samma allting med en skvätt olivolja.

Vinägerrostad mandel

Lägg mandeln på en plåt. Häll över vitvinsvinäger och salt, blanda runt. Rosta på 185 °C i 14 minuter. Mixa sedan till smulor.

Övriga pålägg

Svarvade gulbetor 5 st (skala och grönsakssvarva, lägg sedan i kallt vatten). Riven lagrad ost.

Montering:

- Lägg på sallad i olja och vinäger på brödskivan
- Lägg sedan på majonnäsen
- Sedan är det dags för svamp, först picklad och sedan den krispiga
- Lägg på bakad lök
- Lägg på marinerad fetaost
- Sedan läggs betorna på, först röda, sedan gula
- Toppa med rostad mandel och riv över lagrad ost

Bakad lök:

- 2 kg lök
- Olivolja
- Sherryvinäger
- Timjan
- Salt

Soja och vinägerglaserade betor:

- 2 kg rödbetor
- ½ dl citronsaft
- ½ dl soja
- Honung
- Sherryvinäger
- Smör

Marinerad fetaost:

- 300 g fetaost
- Schalottenlök
- Gräslök
- Persilja
- Citronsaft och citronskal
- Olivolja