



Välkommen ut

Sandra Granström – Polarbröd

SENAPSCRÈME

250 g färskost
2 tsk Pesula senap, grov
1/2 tsk salt
1 msk riven pepparrot
Svartpeppar från kvarn

Blanda färskost, senap, salt. Smaka av med riven pepparrot och svartpeppar.

PICKLAD KÅLROT

125 g kålrot
1/2 dl ättiksprit, 12%
1 dl strösocker
1 1/2 dl vatten
1 st lagerblad
5 st svartpepparkorn
lite salt

Koka upp vatten och rör ner socker, ättiksprit, salt, svartpepparkorn och lagerblad. Skiva kålroten tunt på mandolin och lägg i lagen. Låt gärna ligga minst över natten.

COLESLAW

100 g rödkål
100 g spetskål
50 g grönkål
1/2 finhackad rödlök
1 rött svenskt äpple
2 dl crème fraiche
1 dl majonnäs
1 1/2 tsk örtsalt
Svartpeppar från kvarn
1 tsk skogshonung
1/2 msk äppelcidervinäger

Skiva röd-, spets-, och grönkålen tunt med kniv eller på mandolin, finhacka löken, tärna äpplet, behåll skalet för extra tuggmotstånd. Rör ihop med crème fraiche och majonnäs, smaka av med örtsalt, svartpeppar, honung och äppelcidervinäger.

RÅRÖRDA LINGON

50 g lingon och 1–2 msk strösocker. Strö sockret över lingonen och rör till sockret har smält.

ÄRTPESTO

1/2 dl gröna ärtor
1/2 dl rostade pumpakärnor
1 dl svensk rapsolja
1/2 dl Riven Prästost *Norrmejerier 31%, lagrad*
1/2 dl hackad persilja
1/2 riven vitlöksklyfta
Citronsaft
Salt
Svartpeppar

Mixa ärtor, pumpakärnor, rapsolja, ost och persilja med stavmixer eller matberedare. Smaka av med vitlök, citronsaft, salt och peppar. Låt gärna stå över natten för mer smak.

FRASIG LAV

Lav, Salt

Rensa och koka laven i rikligt med vatten i 10 minuter. Lyft upp den med en hålslev och lägg över på hushållspapper för att rinna av. Hetta upp neutral olja i en kastrull eller fritös till 180 grader. Friterast hastigt, laven ska inte ta färg av friteringen, då blir den besk. Lägg den nyfriterade laven på en bit papper, salta och låt rinna av.

FRITERAD LÖPELD

400 g Svedjan Löpeld, ost

Frityrolja

Hetta upp oljan i panna eller fritös. Skär osten i kuber, små munsbitar. Friterast tills osten flyter upp och fått färg. Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper.

MONTERING

Bred senapscremen på hela brödet - Lägg på grönkålsblad och picklad kålrot - Lägg en rågad matsked coleslaw på varje macka - Strö över lingonen - Sprintsa ut några droppar ärtpesto - Friterast osten och lägg 4–5 kuber per macka - Toppa med friterad lav - Stäng locket - Serveras på tallrik och äts med gaffel och kniv