

## Caprese på buffelmozzarella

### Ingredienser

1 tomat, skivad  
1 buffelmozzarella  
2-3 msk olivolja av bra kvalitet  
salt och svartpeppar  
½ näve färsk basilika  
baguette till servering

### Gör så här

Lägg de skivade tomaterna på ett litet fat. Dela osten i mindre bitar för hand och lägg på. Ringla över den goda olivoljan och salta och peppra ordentligt. Toppa med basilika. Servera med en bit baguette.

## Smörstekt ravioli med smak av salvia och tryffel

### Ingredienser

600 g färsk ravioli av bättre sort  
2 msk smör  
½ kruka salvia  
100 g tryffelpeporino  
salt och peppar

### Gör så här

Koka upp vatten och lägg i ordentligt med salt. Koka pastan enligt förpackningens instruktioner. Sila av. Hetta upp en stekpanna och lägg i smöret. När smöret slutat fräsa lägger du i salvian och pastan. Salta och peppra. Stek pastan nån minut och lägg upp på ett fat. Riv över tryffelpeporino och servera.

## Zabaglione med färska bär och kaksmulor

### Ingredienser

4 äggulor  
4 msk strösocker  
4 msk marsalavin  
ett par nävar färska bär, t ex hallon, björnbär och jordgubbar  
3-4 kakor, typ drömmar eller kolasnittar

### Gör så här

Vispa ihop äggulor, socker och marsalavin i en kastrull. Ställ kastrullen på spisen och fortsätt vispa tills smeten blir tjock som lättvispat grädde. Ta av zabaglionen från spisen och vispa ett par minuter så den svalnar. Skeda upp i skålar, toppa med bär och kaksmulor.

Alla recept  
finner du även på  
[storasaluhallen.se](http://storasaluhallen.se)  
& [svt.se/recept](http://svt.se/recept)

## Kantarelltoast med parmaskinka

### Ingredienser

2 skivor franskbröd  
20 g smör  
200g kantareller  
2 skivor parmaskinka  
70g ruccola  
Salt och peppar  
Garnering havets haricot  
verts (glasört)

### Gör så här

Skär bort kanterna på brödet och stek i smör tills de blir gyllenbruna.  
Stek kantarellerna i smör på medelvärme, salta och peppra.  
Servera bröden med nystekta kantareller, ruccola och parmaskinka, garnera ev med havets haricot verts (glasört)

## Stekt hängmörad högrek med grönppepparsås och grönsaker

### Ingredienser

400g hängmörad högrek  
25g smör  
2 msk grönppeppar i lag  
3 dl vispgrädde  
Salt och peppar  
1 tomat  
1 ask sockerärtor  
50g persilja

### Gör så här

Bryn köttet i smör på hög värme tills det får fin yta, salta och peppra. Låt köttet vila i ugnen på 85 grader till en innertemp på 60–63 grader. Häll grönppeppar i stekskyn från köttet och tillsätt grädden, låt såsen koka ihop. Stek grönsakerna i smör, salta och peppra, lyft ur pannan. Finhacka persilja och stek i smör. Servera köttet tillsammans med grönsaker, slå över såsen och garnera med den stekta persiljan.

Alla recept  
finner du även på  
[storasaluhallen.se](http://storasaluhallen.se)  
& [svt.se/recept](http://svt.se/recept)