

Ingredienser

4 laxfiléer à 150 g
500 g mjölig potatis
olja till fritering

SMÖRSÅS:

1 dl vitt vin
1 msk vitvinsvinäger
2 msk schalottenlök, finhackad
250 g smör, rumsvarmt, delad i tärningar
salt



Smörstekt lax med smörsås och friterad potatis

Gör så här

Koka potatisen mjuka i saltat vatten. Låt svalna helt. Skala och bryt isär dem för hand. Hetta upp olja till 170° och fritera potatisen gyllenbrun.

Koka ihop vin, vinäger och lök. Låt småputtra tills 3 matskedar av vätskan är kvar. Se till att du har låg värme på spisen och vispa i smörtärningarna. Smaka av med salt. Håll såsen varm tills det är dags för servering. Viktigt att den inte börjar koka för då kommer såsen att skära sig. Stek laxen 2–3 min på varje sida.

Ingredienser

olja till fritering

KOLASÅS:

1 dl vispgrädde
½ dl strösocker
½ sirap
50 g smör
1 tsk salt

FRITYRSMET:

2 dl vetemjöl
1 ägg
1½ dl vatten
1 tsk bakpulver
1 krm salt



Friterad croissant med kolasås

Gör så här

Lägg alla ingredienser till kolasåsen i en kastrull och koka tills 115°. Låt svalna.

Medan kolasåsen bubblar på vispar du ihop alla ingredienser till frityrsmeten i en skål.

Hetta upp olja till 175°. Doppa croissanterna i frityrsmeten och fritera gyllenbruna. Lägg på en tallrik och skeda över kolasås.

Ingredienser

1 dl strösocker
2 msk vatten
1 camembert
1 näve blandade nötter och torkad frukt (pistage, paranötter, hasselnötter, torkad ananas, torkad aprikos)



Camemberttårta med nötter och karamell

Gör så här

Lägg sockret i en kastrull tillsammans med ett par matskedar vatten. Koka tills du får en ljusbrun och härlig karamell. Håll varm men inte kokande.

Sätt ugnen på 150°. Skär av locket på osten, men låt den vara kvar i sin träform. Stoppa in i ugnen och baka 10–15 min tills den blir mjuk. Ta ut osten, lägg på nöterna och skeda över karamellen. Klart!

Ingredienser

400 g färsk lax
2 msk dill
2 tsk färsk dragon
½ citron
2 msk socker
1 msk dijonsenap
1 tsk salt
½ tsk kinesisk soja
100g smör
200g kantareller



Ingredienser

900g hjortracks
Salt och vitpeppar
2 päron
1 dl rårörda lingon
100g smör

SÅSEN

2 dl socker
3 msk vinäger
2 dl rödvin
½ citron
2 msk rårörda lingon
100g smör
1 msk såsredning
100g spenat
50g smör



Ingredienser

6 dl mjölk
2½ dl vetemjöl
3 ägg
½ tsk salt
100g smör
100 g smör till stekning

FYLLNING

3-4 äpplen
2 dl socker
100g smör
Vaniljglass
till servering



Laxtartar serverad med smörstekta kantareller

Gör så här Finhacka lax och örter, pressa över citron och strö över socker och salt. Tillsätt, senap och soja och vänd ihop. Forma till fina ägg. Stek kantarellerna i rikligt med smör, salta och peppra. Servera laxtartaren med nystekta kantareller.

Hjortracks med rödvinssmörsås, lingonfyllt päron och smörstekt spenat

Gör så här Putsa köttet och skär i kotletter, salta och peppra. Bryn köttet i rikligt med smör på hög värme runt om. Spar stekskyn till såsen. Flytta köttet till en ugnsfast form och låt stå i ugnen på 85 grader till en innertemperatur på 58 grader. Skala och kärna ur päronen, stek dem i rikligt med smör runt om. Fyll päronen med rårörda lingon. Häll skyn från stekpannan i en kastrull och tillsätt socker och vinäger, koka till en karamell ca 5 min. Tillsätt rödvin, pressad citron och smör. Red av såsen till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar och vänd ner 2 msk rårörda lingon. Stek spenaten i smör med salt och peppar. Servera hjorten tillsammans med de stekta päronen, spenat och rikligt med sås.

Crêpes med karamelliserat äpple

Gör så här Smält smöret och vispa ihop alla ingredienser till en jämn smet i en bunke och låt vila i kyl minst 10 min, gärna längre. Stek pannkakorna i massor av smör. Skala och tärna äpplen, stek i rikligt med smör och socker. Fyll pannkakorna med de smörstekta äpplena och rulla ihop. Häll socker i stekpannan och klicka i en stor klick smör, koka ihop och ringla över crepen, servera direkt med vaniljglass.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept