



En kulinarisk resa till Italien

Norsen, 14.3.2007

Mats Wallenius

Kvällens Program

- Presentation av kvällens Gäst, radio Vegas mat och matlagnings expert kock Mats Wallenius
- Mats presenterar sig och sitt förhållande till maten
- Matlagning i Italien och på italiensk vis
- Tillredning av maten
- Maten serveras
 - **Antipasti:**
 - **Aubergine kaviar**
 - **Marinerade jätteräkor**
 - **Parma skinka med färska fikon**
 - **Crostini med tomat och basilika**
 - **Rucola och parmesan**
 - **Focaccia**
 - **Huvudrätt**
 - **Vitello tonnato**
 - **Karl Johan-Risotto**
 - **Grillad tonfisk med olivsås, kapris och körsbärstomater**
 - **Efterrätt**
 - **Hallon Tiramisu**
 - **Gott humör**
 - **Städning**
- Avslutning

Aubergine kaviar

Ingredienser

för 10 pers

2 st. auberginer
2 schalottenlökar
vitlök
citron
olivolja (kallpressad)
salt och peppar

Metod:

Tvätta auberginerna och skär dem i längdriktningen i två halvor. Skär med en kniv snitt i ytan och beströ dem med salt. Linda in auberginen och schalottenlöken i en folie som oljats inuti. Ugnsbaka i 15-20 minuter i 200 grader. Låt kallna och skär i kuber. Smaksätt med finhackad vitlök, citronsaft, olivolja, salt och peppar.

Marinerade jätte räkor

Ingredienser

för 10 pers

20 st. jätte räkor
2 dl olivolja (kallpressad)
färsk chili
vitlöksklyftor, krossade
persilja, styckad hårfin

Metod:

Stek jätte räkor i olivolja. Överstek inte! Tillsätt chili, vitlök och persilja. Avsmaka.

Parma skinka med färska fikon

Ingredienser

för 10 pers

300 g Parmaskinka
5 st. färska fikon

Metod:

Tvätta fikonen och skär dem itu. Placera fikonen och skinkan på serveringsfaten.

Crostini med tomat and basilika

Ingredienser

för 10 pers

1 fransk baguette
10 st. körsbärstomater
färska blad av basilika
vitlök
olivolja (kallpressad)
Salt
Färsk malen svart peppar

Metod:

Skär tomaterna i kuber och tillsätt lätt skurna basilika blad. Krydda med salt och peppar. Skär baguetten i skivor, massera vitlök på dem och sätt i ugnen. Strö på olivolja och täck slutligen med tomatskivorna. **Grädda i ugn 10 min.**

Rucola och Parmesan ost

Ingredienser

för 10 pers

2 knippen rucola
200 g parmesan
1 dl olivolja (kallpressad)
3 msk balsamvinäger

Metod:

Skölj av rucolan, om nödvändigt. Skär parmesanen i smala skivor, alternativt hyvla. Blanda olivolja och balsamvinäger och lägg i rucolan. Blanda väl och lägg till sist i parmesanen.

Focaccia

Ingredienser

för 10 pers

½ liter vatten
0,9 kg vetemjöl
2 paket torrjäst
1 dl olivolja (kallpressad)
2 msk salt
3 msk rosmarin

På ytan:
Stekt lök
Rosmarinkvistar
Grovt salt / soltorkade tomater

Metod:

Lägg i alla ingredienser i en bunke. Arbeta ihop degen tills den blir smidig. Grädda 10 minuter i 210 grader. Minska därefter temperaturen till 190 grader och grädda i ytterligare 15 min. Pensla ytan med olja. Strö över löken, rosmarinen, saltet och några soltorkade tomatskivor.

Kalvstek med tonfisksås

Vitello Tonnato

Ingredienser

för 10 pers

600 g rostbiff (kalv)	2 lökar
1 selleri	2 lagerblad
1 morot	½ liter vitt vin
4 dl majonnäs	saften av 1 citron
200 tonfisk i olja	50 g kapris
10 ansjovisfiléer	salt och peppar

Metod:

Knyt ihop rostbiffen och lägg i kokande vatten. Lägg i vinet, de strimlade grönsakerna, lagerbladen och saltet. Låt sjuda i 1,5-2 timmar. Låt rostbiffen svala i sitt lag

Lägg tonfisken, ansjovisfiléerna, kaprisen och citronsaften i en matberedare. Mixa den till en tjock pasta. Lägg i majonnäsen och smaksätt med salt och peppar.

Före servering: skär biffen i tunna skivor. Lägg upp på fat tillsammans med tonfisk såsen. Dekorera med kapris och citronklyftor.

Karl Johan-Risotto

Ingredienser

för 10 pers

500 g risotto ris
300 g Karl Johan svamp i tärningar
4 schalottenlökar, hackade.
2 krossade vitlöksklyftor
1,5 liter hönsbuljong
0,25 liter vitt vin
50 g färsk rosmarin hackad
200 g smör
100 g riven parmesan
hackad persilja
salt, svartpeppar

Metod:

Sautera löken, vitlöken och svampen i smör.
Lägg i riset och vinet. Låt koka tills nästan allt vin har absorberats upp. Häll sedan i hönsbuljongen, lite åt gången. Rör om hela tiden! Låt sjuda i 15 till 18 minuter, eller tills riset är krämigt och ha ett litet tuggmotstånd. Lägg i smöret och parmesanosten. Avsmaka. Dekorera med mycket persilja. Serveras genast.

Grillad tonfisk med olivsås, kapris och körsbärstomater

Ingredienser

för 10 pers

1,5 kg färsk tonfisk

2 dl olivolja (kallpressad)

Rivet skal av 1 citron

Hackad persilja

8 st vitlöksklyftor, pressade

400 g körsbärstomater

2 msk kapris

basilika

300 g svarta oliver

Salt och peppar

Metod:

Marinera tonfisken i olivoljan tillsammans med persiljan, vitlöken, det rivna citronskalet samt salt och peppar.

Skär tomaterna i halvor och stek i olja. Tillsätt oliverna, basilikan och smaksätt med salt och peppar. Skär den marinerade tonfisken i portionsbitar och grilla. Häll lite av marinaden på tallriken och lägg tonfisk biten ovanpå. Dekorera med kapris och tomater.

Hallon Tiramisu

Ingredienser

för 10 pers

20 st savoiardi biskvier (Italienska fingerkex)
7-8 dl espresso kaffe
100 g socker
1dl Marsala
750 g Mascarpone ost
2,5 dl grädde
80 g florsocker
Rivet skal av 1 citron
2 st små lådor med hallon
cacaopulver

Metod:

Blanda espresson, marsala-vinet och sockret ihop. Doppa Biskvierna snabbt i det så de hinner suga i sig av blandningen. Lägg Biskvierna i botten på en serveringsform

Vispa mascarponen, florsockret, det rivna citronskalet och grädden till en stadig smet. Lägg sedan i hallonen i serveringsformen och toppa med mascarpone smeten. Pudra med kakao innan servering.

Majonäs

Ingredienser

för 10 pers

5 äggulor
2 msk Dijon senap
6 dl olja
2 msk vitvins vinäger
salt och vitpeppar

Metod:

Lägg äggulorna, senapen, salt och peppar i en rund skål och vispa med en hand-elvisp. Tillsätt oljan under kraftig omrörning. Först droppvis och sedan i en fin stråle. Fortsätt sedan vispa i ännu 30 sekunder så att majonnäsen får rätt konsistens. Tillsätt vitvins vinäger och avmaka.

