



Catering med
Mats Wallenius

Lönkan, 3.3 2010

Innehållsförteckning

Rotfruktssoppa	3
Laxtartar	4
Nizzasallad	5
Asiatisk nudelsallad.....	6
Couscous sallad	7
Italiensk pastasallad.....	9
Gurksallad	10

Rotfruktssoppa

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

- 1,5 l Hönsbuljong
- 3 dl Grädde
- 1 dl Sherry
- 1 st Sellerirot
- 2 st Schalottenlök
- 3 st Morötter
- 1 tsk Fänkolsfrön
- Persilja
- Fettfri mjölk
- Salt och vitpeppar

Skär rotfrukterna i kuber och fräs dem tillsammans med fänkolsfröna i smör utan att de får färg. Tillsätt buljongen och koka tills rotfrukterna är mjuka. Finfördela med stavmixer och sila.

Tillsätt grädden och låt sjuda ca 10 minuter. Tillsätt sherryn och låt sjuda ytterligare ca 5 minuter. Avsmaka och tillsätt salt och vitpeppar.

Värm upp mjölken och skumma den med stavmixer. Häll soppan i små uppvärmda skålar eller i tekoppar, sätt mjölskum på toppen och garnera med finhackad persilja.

Varianter:

Rotfrukterna kan varieras, använd tex svartrot, jordärtskockor, potatis, palsternacka eller blandningar av ovannämnda. Smaken kan även varieras med kryddningen.

Laxtartar

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

1 kg	Lätt gravad lax
1 kg	Kallrökt lax
1 st	Citron
2 dl	Crème fraiche
1 tsk	Torkad dragon
1 msk	Finhackad färsk dill

Skär laxen i tunna skivor, skär sedan skivorna på tvären så att du får små fyrkantiga bitar. Tvätta citronen och riv skalet över laxbitarna, blanda i saften av citronen och låt blandningen stå i kallt 20-30 minuter. Tillsätt örterna och crème fraichen, blanda och låt stå ytterligare 15 minuter. Servera på tex skärgårdslimpa.

Nizzasallad

45 minuter, ca 10 personer

Ingredienser (ca 10 pers)

1 kg	Tonfisk (burk, färsk eller frusen)
5 st	Ägg
1 kg	Kokt potatis
500 gr	Blandsallad
10 st	Små tomater
3 st	Rödlökar
30 st	Svarta oliver
5 msk	Olivolja
10 st	Ansjovisfiléer
10 st	Skivor formbröd

Tina tonfisken om du använder frusen. Stek tonfisk så att den är svagt röd i mitten. Om du använder tonfisk på burk så låt den rinna av.

Riv salladen och blanda den i en skål. Halvera tomaterna och skär löken i fina strimlor. Skala den kalla kokta potatisen och skär i små kuber. Blanda sallad, tomat, lok och potatis. Strimla tonfisken och lägg på toppen av salladen. Garnera med oliver och ägg skurna i fjärdedelar, lägg ansjovisfiléerna på toppen och håll olivoljan över salladen.

Servera med rostat bröd.

Asiatisk nudelsallad

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser (ca 10 pers)

1 kg	Räkor med skal
250 gr	Glasnudlar
1 kg	Grön sparris
250 gr	Babyspenat
1 knippe	Koriander
	Salt och svartpeppar

Dressing:

4 msk	Soja
4 msk	Sesamolja
2 msk	Färsk riven ingefära
2 tsk	Honung
2 st	Finskurna chilin
1 st	Lime

Skala räkorna.

Förväll sparrisen och låt den svalna.

Bryt sönder nudlarna och tillred dem enligt anvisningarna på paketet. Skölj av dem med kallt vatten och låt dem svalna.

Blanda alla ingredienserna till salladen och häll såsen över.

Couscous sallad

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser

1 kg	Couscous
1 l	Grönsaksbuljong
500 gr	Chorizo
3 st	Paprikor (gärna i olika färger)
3 st	Vitlösklyftor
5 st	Tomater
2 st	Rödlökar
	Mint, basilika och persilja
	Oliver
1 st	Citron
4 msk	Olivolja
	Salt och peppar
Några nävor	Blandade nötter

Koka upp buljongen. Sätt couscousen i en skål eller kastrull. Häll över den heta buljongen, täck med tätslutande lock eller plastfilm, låt dra i ca 5 minuter.

Skär paprika, lök och vitlök i grova bitar, fräs i olivolja tillsammans med chorizon. Blanda in i couscousen och låt allt svalna.

Rosta nötterna, krossa dem och blanda i couscousen.

Tag ut kärnorna ur tomaterna och skär i små klyftor. Blanda i couscousen tillsammans med olivolja, saften av citronen, örterna och salt och peppar.

Tomat-mozarella sallad

20 minuter, ca 10 personer

Ingredienser

10 st Tomater
4 st Rödlökar
5 msk Mörk risvinäger eller balsamico
Olivolja
Basilika
Socker
Salt och vitpeppar
Mozarella

Skär tomaten och mozzarellan i skivor. Rada tomat och mozzarella turvis på ett fat.

Värm upp vinägern i en kastrull och ta bort från värmen. Tillsätt 1 msk socker och 1 tsk salt och vänta tills det löst upp sig.

Skär upp löken i tunna strimlor och blanda in i vinägerlösningen tillsammans med litet malen vitpeppar. Blanda om och häll över salladen.

Garnera med olivolja och basilikablåd.

Italiensk pastasallad

20 minuter, ca 10 personer

Ingredienser

500 gr Pastafigurer
Soltorkade tomater i olivolja
Kronärtskockskärnor
Stekta auberginer
Skalade paprikor i olivolja
Marinerad vitlök
Lufttorkad skinka
Tunna skivor av chorizo
Basilika
Rucola
Böngroddar

Koka pastan enligt anvisningarna (överkoka inte, den skall vara al dente). Skölj pastan med kallt vatten och låt svalna. Skär de övriga ingredienserna i strimlor och blanda. Häll litet av olivoljan från tomaterna över som dressing.

Gurksallad

20 minuter, ca 10 personer

Ingredienser

5 st	Gurkor
1 knippe	Dill
1 msk	Socket
½ tsk	Salt
1 msk	Vit vinäger

Tvätta gurkorna och skär dem på tvären. Skrapa ur kärnorna och skär i några mm tjocka skivor. Lägg i en skål som har tättslutande lock, strö över den finhackade dillen, sockret, saltet och vinägern. Skaka om kraftigt och förvara kallt tills serveringen. Skaka om gurkorna nu och då. Häll upp i en skål för servering.