



# **Bistromat**

Carl-Johan Thodén

Norsen, 12.4.2023

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Rotselleri remoulade .....	3
Lax provencal.....	4
Apelsinanka med brässerad endiv .....	5
Flankstek med Saint-Marcellin sås.....	6
Kaninlår med senapssås och bacon .....	7
Ugnspotatis (ersätter pommes frites).....	8
Crepes suzette .....	9



## Rotselleri remoulade

4 personer

### **Ingredienser:**

Äggulor 3 st

Anjovisfilé 3 st

Dijonsenap 4 tsk

Rödvinsvinäger

Olja 200 ml

Svartpeppar

Rotselleri ½ st

Bayonneskinka (alt. prosciutto eller Serrano) 3-4 skivor/pers.

Kapris

**1.** Lägg äggulorna, anjovisfilén, senapen och lite rödvinsvinäger i en matberedare finfördela därefter tillsätt långsamt oljan så att det blir majonnäs. Tillsätt svartpeppar och möjligen mera senap.

**2.** Gör julienne stickor av rotsellerin med en mandolin, blanda in i majonnäsen och låt helst stå över natten. Sätt upp med skinkan och kaprisen som garnering.

## Lax provencal

4 personer

### Ingredienser:

Olivolja

Körsbärstomater 200 g

Svarta oliver, kärnfria 60 g

Koriander

Basilika

Citron

Laxfilé 200 g x 4

**1.** Gör såsen, halvera tomaterna, värm 3 msk olivolja, lägg in tomaterna, peppar och salt, stek på låg värme 1-2 min, sätt åt sidan. Hacka koriander och basilika, rör ned bland tomaterna, spara lite för garnering. Tillsätt saften från ½ citron.

**2.** Skär 2-3 snitt i laxens skinnsida, stek i olivolja 2-3 min på het panna med skinnsidan nedåt, vänd och stek 1-2 min tills färdig.

**3.** Placera fisken på tomat-kryddväxtsåsen, håll på lite citronsaft, garnera med resterande koriander och basilika.

## Apelsinanka med bräserad endiv

4 personer

### Ingredienser

Apelsinsaft	100 ml
Hönsbuljong	50 ml
Madeira	25 ml
Dubonnet	25 ml
Stjärnanis	1 st
Timjan	
Endiver	2 st
Mucovadosocker	
Olivolja	
Ankbröst	4 st
Schalottenlök	
Slätbladig persilja	

1. Värm på låg värme apelsinsaft, buljong, madeira, Dubonnet, stjärnanisen och några kvistar timjan i 30-40 min.
2. Halvera endiverna på längden så att bladen hålls ihop. Sätt mucovadosocker och salt på snittytan.
3. Stek på en non-stickpanna tills färgen blir mörkkarameliserad, tillsätt apelsinsaften, buljongen osv koka upp och sjud under lock, när vätskan lite tjocknat och endiven är mjuk ca 10-15 min tag bort från plattan.
4. Under föregående skede snitta ankbrösten, salta och peppra. Stek i medelhet panna för att smälta ankfettet, efter 5 min vänd och bryn köttssidan några minuter, vänd igen och fortsätt steka på skinnsidan i ca 5 min.

5. Skär upp ankbröstet på längden, lägg upp tillsammans med endiven, häll över av såsen i vilken endiven kokades. Garnera med finhackad krispig stekt schalottenlök och slätbladig persilja.

## **Flankstek med Saint-Marcellin sås**

4 personer

### **Ingredienser**

Flankstek 400 g  
Olja  
Crème fraiche eller grädde 100 ml  
Saint-Marcellin ost (eller Saint-Felicien ost)  
Salt och peppar

1. Koka upp crème fraichen sätt sedan till den finfördelade osten, koka tills osten helt smält, salta och peppra.
2. Stek flanksteken några minuter på båda sidorna.
3. Servera med grön sallad och pommes frites

## Kaninlår med senapssås och bacon

4 personer

### Ingredienser

Smör	
Schalottenlök	2 st
Vitlök	
Vitt vin	
Hönsbuljong	1 dl
Grädde	2 dl
Salt och peppar	
Kaninlår	4 st
Baconskivor, fettranden avlägsnad	8 st som garnering
Gröna bönor	250 g som garnering
Dijonsenap	2 tsk

1. Stek den hackade schalottenlöken i smör lägg därefter till vitlöken. Häll in vinet reducera till hälften, tillsätt grädden låt sjuda ca 5 min tills såsen har tjocknat lite. Krydda och salta, ställ åt sidan.
2. Värm ugnen till 160-180°C. Smält smör och olivolja i en gryta. Bryn de saltade och kryddade kaninlåren och ställ in grytan i ugnen i ca 15 min.
3. Stek baconen. Koka börnorna.
4. Värm upp såsen vispa in Dijonsenapen. Lägg upp.

## Ugnspotatis (ersätter pommes frites)

### Ingredienser

Potatis, skalad, kluven i 4-5 cm bitar	2 kg
Rypsolja (ankfett)	150 ml
Vitlök, oskalade klyftor från 1-2 vitlökar	
Salvia	

**1.**Koka potatisen 10-12 min, häll ut vattnet, låt torka en stund, sätt på locket och skaka om så att skärytorna rundas upp.

**2.**Häll ut fettets på 2 ugnspannor, ställ in i ugn 180-200 \*C i 10 min. Därefter bred ut potatisen jämnt på plåten, potatisbitarna skall vara skilt för sig, rör om så potatisen får fett på alla sidor, grädda 40 min. Rör inte om förrän efter 40 min då du vänder potatisen och sätter in vitlöken. Grädda ännu 30-40 min sätt in salvian 10 min före potatisen är färdig.



## Crepes suzette

### Ingredienser

Vetemjöl	300 g
Ägg	3 st
Olja	2 tsk
Helmjök	700 ml
Socket	2 tsk
Orange blossom	50 ml
Skalet av en apelsin	
Skalet av en citron	
Smör	100 g
Saften av en apelsin	
Saften av en citron	
Skalet av en apelsin	
Florsocket	15 g
Cointreau	50 ml
Blodapelsin	

1. Lägg mjölet i ett kärl, blanda in ägget i mjölet, häll in mjölken an efter, sen oljan, sockret och orange blossom och apelsin- och citronskal. Låt stå en timme i kylskåp.
2. Smält florsocket och smöret i en panna. Blanda apelsin- och citronsaften lägg sedan till apelsinskal. Sänk temperaturen och tillsätt Cointreau. Använd sedan för att steka crepsen. Servera med en klyfta blodapelsin.