



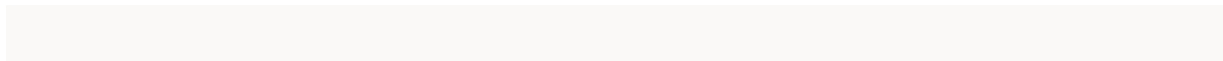
Påskmat

Robert Lagus

Norsen, 13.3.2024

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Deviled eggs	3
Sparrissoppa med lättvispad sherrygrädde	5
Lammrostbiff Provencale	7
Crema Catalana.....	9



Deviled eggs (Djävulsägg)

4 personer

Ingredienser:

Stora ägg	6 st (12 ägghalvor)
Dijonsenap	1 tsk
Tabasco	1 till 2 droppar (efter smak)
Salt	
Svartpeppar	1 krm
Gräslök, klippt	1 msk
Majonnäs	3 msk
Salt	
Paprika, till garnering	
Färsk gräslök till garnering	

1. Lägg äggen i en kastrull. Täck äggen med kallt vatten och ställ kastrullen på medelhög värme och låt koka upp.
2. När vattnet börjar koka stäng av plattan, lägg ett lock på kastrullen och låt stå i 11 minuter.
3. Kyl ner äggen i kallt vatten eller överför till en skål med is och vatten, så äggen kyls snabbt ner. Det är viktigt att äggen kyls ner ordentligt så att skalen lossnar lätt.
4. Skala äggen och sätt dem försiktigt på en flat tallrik och i kylskåp ca. 15 minuter.
5. Halvera äggen på längden och ta försiktigt bort äggulorna. Lägg äggulorna i en skål och mosa dem med en

gaffel. Tillsätt senap, tabasco, salt, peppar, klippt gräslök och majonnäs och rör om.

- 6.** Fyll varje äggvita med ca 1½ tsk av äggulablandningen med en sked eller spritspåse försedd med en stjärnspets och pudra toppen med paprika. Lägg upp på ett fat och garnera med gräslök

Sparrissoppa med lättvispad grädde

4 personer

Ingredienser:

Purjolök, finstrimlad	50 g
Vitlösklyfta	1 st
Kvist timjan	1 st
Smör	100 g
Grön sparris	300 g (i mindre bitar)
Torrt vitt vin	1 dl
Kycklingbuljong	5 dl
Crème fraiche	2 dl
Spenat	20 g
Citron, finrivet skal	1 st

SHERRYGRÄDDE

Vispgrädde	2 dl
Torr sherry	2 msk

1. Fräs purjolök, vitlök och timjan i 100 g smör tills löken är helt mjuk.
2. Tillsätt sparris och fräs utan att ge färg i 3–4 minuter.
3. Tillsätt vin och koka upp.
4. Tillsätt buljong och koka upp. Koka 2–3 minuter, tills sparrisen är mjuk.
5. Tillsätt crème fraiche, spenat och citronskal och mixa i en blender (eller stavmixer) till en slät soppa.
6. Smaka av med salt

Sherrygrädde: Obs! När man tillsätter alkohol i grädde skär den sig lätt, så vispa först grädden lätt (den ska vara som texturen på grädden i en irish coffe, inte hårdvispad alltså).

1. Vispa grädden lätt och tillsätt sherry. Rör om snabbt och servera till soppan.
2. Häll soppan i tallrikarna och lägg en stor sked sherrygrädde mitt i soppan på varje tallrik.

Lammrostbiff Provencale med vitlökssmör, råstekt potatis och haricots verts

4 personer

Ingredienser

Lammrostbiff	800 g
Vitlösklyftor hackade	5–6 st
Persilja	½ dl
Tomater	4 st
Mjukt smör	200 g
Smör	50 g
Salt och nymalen vitpeppar	
Haricots verts	500 g
Smör	1 msk
Vatten och salt	

1. Bland smöret, vitlöken och persiljan med lite salt och peppar i en mixer eller rör om kraftigt med en matsked.
2. Råstek potatisen i smör tills den är mjuk. Krydda med salt ock peppar.
3. Ställ ugnen på 175 grader.
4. Lägg över potatisen på en ugnsplåt med bakplåtspapper.
5. Kryssa skalet på tomaterna med en kniv och sätt dem på sidan i ugnsplåten.
6. Gnid in lammköttet med salt och peppar.
7. Bryn köttet runtom i smör i het stekpanna.
8. Lyft över köttet på potatisbädden.

9. Stek färdigt i ugn i 10–12 minuter tillsammans med potatisen och tomaterna (köttet skall ha en innertemperatur på ca. 58 grader).
10. Ansa börnorna och dra eventuellt bort den sega tråden som sitter längs med. Koka upp vatten och salt, lägg ned börnorna och koka dem utan lock.
11. Börnorna skall bli nätt och jämnt mjuka, det tar 1–3 minuter. Känn med en sticka så att börnorna inte kokar för länge.
12. Ta ut ugnsplåten med köttet från ugnen och tranchera (skär upp) köttet i skivor och lägg skivorna på potatisbädden.
13. Klicka vitlökssmöret över köttet och bränn smöret med en brännare (eller lägg på nytt snabbt i ugnen) tills smöret börjar smälta
14. När börnorna har kokat färdigt, häll 1dl iskallt vatten i kokvattnet för att avstanna kokningen. Häll sedan bort kokvattnet och låt börnorna rinna av i en sil eller ett durkslag.
15. Lägg börnorna på ett serveringsfat, klicka på smör och låt det smälta. Strö över salt och servera genast tillsammans med lammköttet.

Crema Catalana

6 personer

Ingredienser

Äggulor	4 st
Strösocker	1 dl
Mjök	2 dl
Majsstärkelse	0,5 dl
Grädde	3 dl
Kanelstång	1 st
Apelsin, skalet	0,5
Hallon	2 dl
Blåbär	2 dl

Topping:

Rörsocker

1. Rör ihop äggulor, socker, mjök och majsstärkelse med handvisp i en bunke.
2. Koka upp grädde, kanelstång och apelsinskal i en kastrull. Ta sedan bort kanelstången och apelsinskalet.
3. Sila ner i äggsmeten den kokta gräddmjölken och låt sjuda upp försiktigt tills den tjocknar. Dra bort från plattan.

4. Fördela smeten i små skålar och låt svalna lite innan du ställer in dem i kylskåpet för att svalna och stelna helt.
5. Ta ut skålarna och strö rörsocker ovanpå, bränn av med brännare hastigt och servera direkt.
6. Det är gott att servera lite färska bär så som hallon och blåbär till.