



## Ångad sparris med halstrade pilgrimsmusslor och brynt smör

Detta behövs till 4 pers.

Ca 12 sparrisar  
8 st pilgrimsmusslor  
Sallad  
Salt & peppar

Ca 50 g smör  
En skvätt olja  
Färskpressad citron

Skala sparrisen noggrant och skär bort en bit av roten. Lägg sparrisen i en form med lite salt & peppar och smör. Tillaga sparrisen i ånga tills mjuk, men ändå krispig. Om ni inte har ångugn, koka sparrisen lätt i en kastrull istället med salt & smör.

Torka av pilgrimsmusslorna med hushållspapper, dra bort den lilla muskeln. Stek musslorna på båda sidor i het panna eller grillpanna med lite olja och smör. Låt droppa av på papper Krydda med salt & peppar. Häll i citronsaften i pannan och rör runt, sila av vätskan i en skål.

Fördela sparrisen på tallrikarna, lägg på pilgrimsmusslorna, toppa med spadet och lite sallad. Servera.



## Helstekt lammytterfilé med ostronskivling, cidersenapsås och rostad potatis

Detta behövs för 4 pax:

2 st lammfiléer  
2-3 nävar kg ostronskivling  
1 kg potatis  
1 schalottenlök  
1 gula lökar  
Lite socker  
Smör/olja till stekning  
Salt & peppar  
Ca 2 dl rödvin  
Ca 2 msk grovkornig fransk cidersenap  
2-3 dl god fond, reducerad  
Ev. Maizena till redningen

Gör så här :

Såsen:

Sveta den finhackade löken i lite smör tills den är mjuk utan att ha tagit färg. Tillsätt vin & socker och låt koka ihop i ca 20 minuter. Tillsätt fonden och senapen. Låt koka ihop under skummning till önskad smak. Red ev. av till önskad tjocklek med lite maizena utrört i vatten. Smaka av med salt & peppar.



#### Potatisen:

Skär potatisen i halvor, skölj under rinnande vatten. Torka av på papper och stek snittytan gyllene i en panna med lite smör, salt & peppar. Lägg över halvorna i en smord form med den stekta sidan upp och baka klart i ugnen ca 175° tills den är mjuk.

#### Lammet:

Torka av lammfiléerna och putsa av eventuella hinnor. Salta och peppra köttet. Bryn snabbt på köttet runt om i het panna med olja. Fördela lammet i vacpåsar med lite olivolja, en kvist timjan och lite rosmarin. Försegla påsarna och tillaga i Sousvide ugn i 52° tills de skall serveras. När varmrätten skall serveras öppnas påsarna och köttet får droppa av.

#### Ostronskivling:

Riv svampen i fina bitar. Hacka den gula löken. Svetta löken i smör i panna utan att den tar färg, höj värmen och tillsätt svampen. Stek tills den är krispig och god. Smaka av med salt & peppar

Tranchera lammet, arrangera svamp, lamm, potatis och sås på tallrikarna.

Servera!



## Crème Brûlée med bär

Detta behövs för 4 pax:

2,5 dl vispgrädde  
35 g strösocker  
1 vaniljstång  
3 äggulor  
Ca 0,5 dl råsocker

Gör så här:

Knäck gulorna i en bunke. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet i en kastrull. Häll på grädden och strösockret. Koka upp under vispning och häll sedan över gulorna. Vispa rejält, och sila sedan över äggsmeten i en annan bunke.

Fördela smeten i skålar/glas och "baka" i ugn ca. 105 på ånga tills de har stelnat.

Låt bruléerna svalna lite, strö över ett jämnt lager med råsocker och bränn av med brännare så att sockret karamelliseras. Garnera med bären och servera!

.