

Årets vin – Bubbelprovningen 7 september hos Munsänkarna Stålstaden

Smaktallriksmeny:

Cheese Doodles – det ultimata snackset till Bubbel

Åsas hembakade bröd

Spenatvåfla med kantarell & champinjon stuvning

Gorgonzola & fikonmarmelad

Hushållsost serverad som en hyllning till legendariska Stadspuben med salt & peppar

Smördegssnurror med tapenade, ost & anjovis

Provencalsk ”Pizzaladier” inspirerad potatiskaka med karamelliserad lök, paprika, sardeller & ost

Fisksoppa med falsk aioli

Recept

Glutenfri potatiskaka á la Pizzaladier

3 medelstora skalade och kokta mjöliga potatisar blandas med 50 gram smör skurna i kuber, 1,5 dl majs mjöl och 2 dl Västerbottensost. Jag tog matberedaren till hjälp. Smörj en pajform och tryck ut degen – om den är för lös går det bra att tillsätta mer majs mjöl.

Förgrädda i 225 grader 15 minuter.

Stek ordentligt med gul skivad lök – kanske 4 stora på tålmodigt lagom värme så att de karamelliseras, gärna tillsammans med en färgglad paprika även den i strimlor.

Toppa pajskalet med löken och dekorera med sardeller och gärna lite riven ost innan den gräddas färdigt ca. 20 minuter i 200 grader.

Fisksoppa

Av naturliga skäl är det en klurig sak att här ange mängder då våra provningars soppkok och rätter lagas till minst 45 personer, men jag hoppas att du får tillräckligt med inspiration för att försöka.

Ingredienser:

Potatis, palsternacka, savojkål, morötter, schalottenlök, purjolök, vitlök, röd paprika. krossade tomater och färska babyplommontomater

Hummer fond, gräddde, vitt torrt vin, citronzest & eventuellt även citronsaft, mortlad saffran, salt & peppar, gärna en gnutta chili – själv är jag väldigt förtjust i fransk espelette chili.

Valfri fisk efter tillgång – till provningens soppa blev det torskfilé och Vannameiräkor.

Halva nöjet är naturligtvis det meditativa i att skära och hacka grönsaker omsorgsfullt. När alla ingredienser är förberedda blir det enklare att lägga dem i grytan utifrån tillagningstid. Jag tycker att det är gott med lite spänstig purjolök till exempel. Fisken och räkorna behöver inte många minuter heller på slutet. Smaklig spis!