



Bondens fångst

Av: Thitima Srirasa

Anders Ljungstedt Gymnasium

Innehåll

Pumpabröd (Pumpa-triangel)

Sallad

Fetaostkräm

Pumpakräm

Ärtkräm

Varmrökt lax

Picklad rödlök

Skivad citron

Pumpachips

Ärtskott

Fetaostkräm

750 g fetaost

500 g cream cheese

Blanda fetaost och cream cheese i en matberedare.

Mixa till en fin kräm.

Pumpakräm

2 kg butternutpumpa

4 dl olivolja

2,5 chilifrukt

Färsk ingefära

Vatten

Salt

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär pumpan i mindre bitar. Sprid ut pumpan på en plåt och massera in med olja och salt. Rosta pumpan i ugnen tills den är genombakad och mjuk (ca 25–30 min).

Skala och skär ingefäran och chilin i mindre bitar. Mixa den rostade pumpan med ingefära och chili i en matberedare. Häll i valfri mängd vatten beroende på hur fast eller lös du vill ha krämen.

Smaka av med salt.

<http://www.macksm.se>

Ärtkräm

1250 g frysta ärtor

875 g bondböner

1,5 dl olivolja

Mynta

Vitlök

Citron (saft + skal)

Salt

Peppar

Mixa ärtor, bondböner, mynta, citronskal, vitlök och olivolja till en slät kräm i en matberedare. Smaka av med salt, peppar samt citronsaft.

Varmrökt lax

2,8 kg lax

Salt

Rökträ

Picklad rödlök

5 rödlökar

1 dl vitvinsvinäger

1,5 dl socker

3 dl vatten

Dill

Koka upp vitvinsvinäger, socker, vatten och dill. Skala och skär rödlöken i tunna skivor. Lägg i rödlöken i vätskan och låt det stå i kylan i ca 20 minuter.

Pumpachips

0,5 kg butternutpumpa

Frityrolja

Salt

Värm på frityroljan i en kastrull. Skala och skiva pumpan i tunna bitar med hjälp av en mandolin. När oljan är tillräckligt varm lägger du försiktigt pumpaskivor i omgångar. Friteras tills den får färg. Lägg därefter chipsen på hushållspapper så att de håller sig krispiga.

Montering

Dela brödet i mitten och bred på fetaostkrämen på båda delarna. Lägg sedan salladsblad på botten-sidan. Spritsa ärtkräm och pumpakräm på salladsbladen. Tillsätt den varmrökta laxen och den picklade rödlöken ovanpå krämen. Strö över ärtskott och toppa med en skivad citron. Välj själv om du vill servera pumpachipsen vid sidan av eller om du vill dekorera mackan med dem.