



Pimpinella

Av: Veronica Vikström

Bageri Kardemumma Upplands Väsby

Innehåll

Plommonkräm
Apelsinsås
Plommonchips
Grönkålschips
Picklad rödlök
Syltat apelsinskal
Västerbottensost
Hårt bröd
Mjukt bröd

Plommonkräm

500 g katrinplommon
0,5 dl rivet apelsinskal
1 dl vitt vin
8 stjärnanis
2 dl vatten
1 tsk salt
3 krm svartpeppar

Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt koka upp. Låt det sedan stå och sjuda i ca 10 minuter. Ta ur stjärnanisen och mixa resterande ingredienser till en krämig konsistens.

Apelsinsås

3 dl pressad apelsinsaft
4 stjärnanis
3 dl egengjord majonnäs
0,5 tsk salt

Koka upp apelsinsaften och stjärnanisen. Låt det svalna och ta ur stjärnanisen. Ha i majonnäsen, tillsätt salt och blanda om.

Plommonchips

Bre ut plommonkrämen tunt på en plåt med bakplåtspapper. Låt stå i ugn på 150 grader tills de blir sega. Ta ut och rulla chipsen till en rulle.

Grönkålschips

500 g grönkål
0,5 tsk salt
0,5 dl olja

Sätt ugnen på 220 grader. Riv grönkålen i mindre bitar i en bunke. Tillsätt salt och olja och blanda runt. Lägg grönkålen på en plåt och låt stå i ugnen i ca 5–10 minuter.

Picklåd rödlök

1 del ättika
2 delar socker
3 delar vatten
3 rödlökar

Koka upp socker, vatten, ättika och tillsätt därefter skivad rödlök. Låt stå beroende på önskad smak.

Syltat apelsinskal

3 apelsiner
500 g vatten
250 g strösocker
2 stjärnanis
1 vaniljstång
6 vitpepparkorn
50 g citronsaft

Skär apelsinerna i breda strimlor, låt lite av fruktköttet vara kvar. Koka upp vatten, lägg ner strimlorna och låt ligga i 2 minuter. Kyl av i kallt vatten. Upprepa en gång till.

Koka upp alla ingredienser utom apelsinerna, lägg sedan ner de avsvalnade skalen och låt dem koka i 1,5 timme.