



# Bär och svampar

Jukka Karhunen

Norsen, 13.9.2023

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Kantarellsoppa med parmesanchips och knaprigt bacon .....	3
Kreolsk korvgryta med kantarell .....	5
Potatistortilla med lingon .....	6
Mandelkakor med citron och blåbär .....	7

## **Kantarellsoppa med parmestanchips och knaprigt bacon**

4 personer

### **Ingredienser:**

Kantareller	300 g
Schalottenlök	2 st
Vitlök	1 klyfta
Salt	1 tsk
Peppar	1 krm
Vetemjöl	0,3 dl
Kycklingbuljong	2 tärningar
Vitt vin	3 dl
Vatten	8 dl
Grädde	3 dl

### **Till serveringen:**

Parmesanost, riven	2 dl
Bacon	120 g
Timjan, till garnering	

### **Kantarellsoppa:**

**1.** Ansa och hacka svampen. Spara några hela fina svampar för stekning till garnering. Skala och hacka lök och vitlök och fräs i en kastrull tillsammans med lite smör och den hackade svampen. Salta och peppra. Strö över mjölet och rör om. Lägg i buljongtärningarna, häll i vinet och det kokande vattnet. Låt småkoka i ca 15 min.

2. Tag av kastrullen från plattan. Mixa soppan med en stavmixer, men inte så att den blir för slät. Tillsätt grädden och koka upp på nytt. Smaka av med mer salt och peppar.

### **Parmesanchips:**

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Riv 2 dl parmesanost och lägg i små högar på en plåt. Grädda i ugnen tills de blivit gyllenbruna.

### **Servering:**

1. Skär baconet i 1 cm stora bitar. Stek dem knaprigt.
2. Värm soppan och häll upp den i skålar och garnera med den sparade stekta svampen, timjan, chipsen och bacon.

## Kreolsk korvgryta med kantarell

4 personer

### Ingredienser:

Smakrik kryddig korv	600 g
Kantarell	250 g
Vitlök	1 klyfta
Röda spetspaprikor	2 st
Smör	2 msk
Torkad timjan	1 tsk
Vispgrädde	5 dl
Konc. kalvfond	1,5 msk
Dijonsenap	1 msk
Cornichons	1 dl
Utkärnade svarta oliver	1 dl
Salt, och svartpeppar	

1. Skiva korven. Ansa och skär kantarellerna i mindre bitar. Skala och hacka vitlöken. Dela och kärna ur paprikan, skär den i bitar,
2. Fräs korv, svamp och vitlök i smöret i en stor gryta eller stekpanna tills det får lite färg, ca 5 min. Tillsätt paprika och timjan och fräs ytterligare någon minut.
3. Tillsätt grädde, kalvfond och senap och låt koka ca 2 minuter. Halvera conichons och rör ner tillsammans med oliverna. Smaka av med salt och peppar,

## Potatistortilla med lingon

4 personer

### Ingredienser

Potatis	700 g
Rödlök	2 st
Bacon	140 g
Olivolja	2 msk
Ägg	4 st

Salt, svartpeppar

Basilika, oregano, och timjan, finhackade, tillsammans 0,5 dl

1. Skala potatisen och skiva den tunt. Spola skivorna i kallt vatten och låt rinna av i durkslag för att få bort en del av stärkelsen.
2. Skala och finhacka lökarna. Strimla eller klipp baconet.
3. Hetta upp oljan och stek lök, potatis och bacon på medelvärme i ca 10 minuter. Rör om och vänd ofta.
4. Vispa samman ägg, salt, peppar och de finhackade örterna. Häll smeten över potatisblandningen. Rör lite med en gaffel eller stekspade. Stek på medelvärme i ca 3 min.
5. Vänd tortillan med hjälp av ett lock eller en stor tallrik. Stek 2 minuter till.
6. Skär i tårtbitar och servera med lingonsylt eller rårörda lingon.

## Mandelkakor med citron och blåbär

16 kakor

### Ingredienser

Blåbär	2 dl
Smör	125 g
Sötmandel	2,5 dl motsvarande ca 150 g
Finrivet citronskal	1 msk
Florsocker	4 dl
Vetemjöl	$\frac{3}{4}$ dl
Äggvitor	5 st
Florsocker till garnering	

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smält smöret. Finfördela mandeln.
3. Blanda mandel, rivet citronskal, siktat florsocker och vetemjöl i en skål. Tillsätt äggvitorna och blanda runt. Vispa ned det smälta smöret.
3. Häll smeten i 16 mazarinformar av aluminium. Fördela blåbären i mitten på varje form.
3. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter. Strö över lite florsocker vid serveringen.

Man kan också ersätta blåbären med hallon eller röda vinbär.