



FÖRENINGEN  
NORDEN

# NORDISKT GÄSTABUD 2018

## Förslag till festmeny

### FÖRÄTT

Smörrebröd med rostbiff, dijonkräm, pepparrot och karamelliserad lök

**alt.**

Vegetariskt smörrebröd med halloumi, curry och picklad rödlök

### VARMRÄTT

Fisktacos med guacamole och mangosalsa

**alt.**

Vegetarisk rotfruktslåda

### EFTERRÄTT

Rabarberpaj med krispigt havretäcke och vaniljsås

## FÖRRÄTT

### Smörrebröd med rostbiff, dijonkräm, pepparrot och karamelliserad lök

4 portioner

300 g rostbiff	2 bitar hel pepparrot
2 gul lök, i tunna ringar	1 dl rostade solrosfrön
1 dl färskost	1 msk gräslök, finhackad
2 dl crème fraiche	2 msk grov dijonsenap
4 hela ättiksgurkor, skivade på längden	4 tsk honung
smör, att smöra brödet med och steka i	huvudsalladsblad
salt och peppar	neutral rapsolja, att steka i

Stek löken i olja och smör på till den blir gyllenbrun och karamelliseras. Ta av från värmen och låt svalna. Blanda samman färskost, crème fraiche, dijonsenap och honung. Smaka av med salt och peppar. Smöra 4 brödskivor och lägg på ett salladsblad. Fördela rostbiffen på bröden, lägg på den karamelliserade löken och klicka på dijonkrämen. Lägg en skiva gurka på varje bröd. Riv över pepparrot och strösla på solrosfrön samt hackad gräslök.

### alt.

### Vegetariskt smörrebröd med halloumi, curry och picklad rödlök

4 portioner

4-6 skivor Pågen Rågbröd	2 röd lök
1 dl äppelcidervinäger	1-1½ msk socker
1 röd lök	1 dl pickles
2 dl majonnäs	1 tsk dijonsenap
2 tsk curry	300 g halloumi
2 dl vetemjöl	1 citron
4 dl panko (kan ersättas med vanligt ströbröd)	2 ägg
Gräslök	Dill
Salladsblad	Krasse
Salt och svartpeppar	Neutral olja till stekning

Skala löken, dela den på hälften och skär i strimlor. Blanda äppelcidervinäger och socker i en skål och rör tills sockret smält. Tillsätt löken och låt stå och dra. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka picklesen. Blanda samman lök och pickles med majonnäs, dijonsenap och curry. Smaka av med salt och peppar.

Skär halloumin i kuber. Förbered en tallrik med vetemjöl, en djup tallrik med ägg lätt uppvispat med en gaffel och en tallrik med pankoströbröd. Salta och peppra mjölet. Hetta upp rejält med olja i en stekpanna. Stek halloumin tills den fått fin färg runt om. Låt rinna av på hushållspapper.

Finskär gräslöken och plocka dillvippor från kvistarna. Börja med att fördela salladsblad på brödskivorna. Toppa sedan med nystekt halloumi, curryröra och picklad lök. Klipp över lite krasse och toppa med gräslök och dill. Servera tillsammans med citronklyftor.

# VARMRÄTT

## Fisktacos med guacamole och mangosalsa

4 portioner

### Fisktaco

400 gram fryst torsk  
2 ekologiska ägg  
mjöl  
panko ( alt. ströbröd )  
Smör till stekning

### Mangosalsa

1 mogen avokado  
1 msk schalottenlök  
citronsaft  
olivolja

### Guacamole

1 mogen mango  
1 spansk chili  
limesaft  
2 msk koriander  
ev honung.

### Fisktaco

Ta fram torsken en stund innan och låt tina. Skär den i små kuber. Ta fram 3 djupa tallrikar : en för att vispa upp äggen, en för vetemjöl och en med panko. Börja med att doppa fiskkuberna i mjölet, sedan vidare i äggen för att sedan rullas runt i pankon. Hetta upp en stekpanna med smör och stek dem krispigt gyllene bruna. Serveras sedan i hårda eller mjuka skal med krispiga grönsaker.

### Guacamole

Kärna ur avokadon och pressa sönder köttet med hjälp av en gaffel tillsammans med finhackad lök och vitlök. Smaka upp med citronsaft, salt, svartpeppar och lite olivolja.

### Mangosalsa

Skala mangon och tärna upp fruktköttet. Blanda med den finhackade chilin och smaka upp med limejuice och salt. Blanda ner den hackade koriandern.

## alt.

## Vegetarisk Rotfruktslåda

6 portioner

1 kålrot  
1 l vatten  
2 ägg  
1 dl mannagryn  
3/4 tsk malen ingefära

3 morötter  
1 tsk salt till kokvattnet  
5 dl mjölk  
1/2 dl ljus sirap  
1/2 tsk salt till rotfruktsmeten

Sätt ugnen på 175°C.

Skala och skär kålroten och morötterna i mindre bitar. Koka dem riktigt mjuka vatten och salt. Häll av och pressa morot och kålrot genom en potatispress ner i en bunke.

Tillsätt ägg, mjölk, mannagryn, sirap, ingefära och salt. Vispa till en slät smet.

Häll smeten i en smord ugnssäker form, ca 25 x 20 cm (för 6 bufféportioner). Ställ in i ugnen ca 1 timme.

## EFTERRÄTT

### Rabarberpaj med krispigt havretäcke och vaniljsås

6 portioner

#### Paj

5-6 stjälkar rabarber  
1-1½ dl strösocker

#### Havretäcke

125 gram smör  
1½ dl mjöl  
1½ dl socker  
1½ dl havregryn

#### Vaniljsås

1 vaniljstång  
1 dl mjölk  
1½ dl vispgrädde  
3 äggulor  
5 msk socker

Ställ ugnen på 225 grader. Skär rabarberna i slantar och fördela ut i formen, sockra dem. Tärna ner smöret i en skål och vänd ner resten av ingredienserna. Nyp i ihop till en smulig deg. Strö detta över rabarberna och ställ sedan in i mitten av ugnen och grädda i cirka 20 minuter.

#### Vaniljsås

Dela vaniljstången på längden. Skrapa ner fröna i en kastrull. Tillsätt mjölken och vispgrädden. Låt koka upp.

Rör ihop sockret och äggulorna i en annan kastrull. Vispa ner vaniljmjölken och låt allt sjuda på svag värme några minuter under omrörning. Sila såsen och ställ den kallt för att svalna.



FÖRENINGEN  
NORDEN