

Midsommarmeny 24-NORRBOTTEN av Hemma Gastronomi 4 personer

Tre snabba sillar :

Här har vi gjort tre snabba sillar med olika smaker men låt inte fantasin stoppa dig man kan smaksätta sillarna med det mesta tex. Aqvavit. Inkokningslagen är grunden i all sillinläggning. Till smaksättningarna så har vi använt 1 burk inlagdsill till varje smak.

Inkokningslag: 1-2-3 Lag

2 dl Ättika 12%

4 dl socker

6 dl vatten

Koka upp lagen och fördela över dom tre olika sillsmaksättningarna.

Citron, citrongräs & basilika sill

Skal från en citron

Ett citrongäs, krossat och delat

En liten bunt basilika

Häll på lagen och låt koka upp.

Låt svalna och häll sedan över den avrunna inlagda sillen och låt dra i minst 6 tim.

Lime, chili & ingefära sill

½ chili fint strimlad

skal från en lime

1 msk fint strimlad ingefära

Häll på lagen och låt koka upp.

Låt svalna och häll sedan över den avrunna inlagda sillen och låt dra i minst 6 tim.

Fänkål & rödlöks sill

½ fint strimlad fänkål

1msk fänkålsfrön

½ fint strimlad rödlök

Häll på lagen och låt koka upp.

Låt svalna och häll sedan över den avrunna inlagda sillen och låt dra i minst 6 tim

Matjessill med kokt ägg, gräslök, rödlök samt brynt smör

Matjessill i bit

2st 6 min kokta ägg fint hackade

1 st rödlök fint hackad

1 knipp gräslök fint hackad

100g osaltat smör, bryn i varm panna och häll över hela rätten.

Gravad laxröra med hembakt knäcke

I receptet har vi använt oss av en rosépeppar gravad lax, finns massor med roliga gravningar i butikerna. Prova gärna med din favorit från bd-fisk.

200g gravad lax eller rökt

1 st kokta färskpotatisar skivat

½ hackad rödlök

1 knipp fint hackad gräslök

½ dl crème fraiche

½ dl majonäs

Blanda alla ingredienser smaka av med salt och peppar ev. lite citronjuice.
Servera med hembakt knäcke och toppa med klippt kryddkrasse.

Fänkålsknäcke

1 - 2 tsk anis
1 - 2 tsk fänkål
1 - 2 tsk kummin
3 ½ dl vatten
25 g jäst
2 msk sirap
1 tsk salt
4 dl grovt rågmjöl

4 dl vetemjöl (gärna manitoba el special)

Mortla kryddorna. Lägg alla ingredienser i degblandare och arbeta 5 minuter, eller för hand i ca 10 minuter.

Låt degen jäsa minst 3 timmar.

Kavla ut millimetertunt, använd rikligt med rågmjöl. Skär centimeterbreda stavar.

Placera på plåt med bakplåtspapper och jäs i 20 minuter.

Sätt ugnen på 205 grader. Grädda ca 10 minuter. Kör ytterligare tills brungräddat.

Svenska jordgubbar med vaniljinkokta rabarber serveras samt vaniljkesella

1ask jordgubbar
1 st rabarber
1 st vaniljstång
1dl vatten
1 dl socker
1 dl vaniljkesella

Skiva rabarber tunt.

Snitta upp vaniljstången och skrapa ur fröna,
koka upp vaniljfrön socker vatten och vaniljstång.

Lägg i rabarbern och låt dra i lagen.

Skölj jordgubbarna och dela ned i ett vinglas, varva med rabarber och toppa med vaniljkesella.

Garnera med citronmelissblad.

Glad midsommar till er alla / Simon Laiti, Hemma Gastronomi