

Vid potatisens vänners middag 11 februari framfördes önskemål om att få ta del av recepten, sochär kommer de.

Recepten kommer från Allt om mat år 1998 då Nordens ljus och Allt om mat samarbetade runt flera potatismiddagar där kända kockar som bl a Karin Fransson och Örjan Klein stod för recept och matlagning..

När vi lagade maten i februari gjorde vi vissa förenklingar och ändringar i recepten och de är de något justerade recepten som lämnas nedan.

Förrätt

Potatis med klassiska smaker

8 personer

färg potatisk eller annan god potatis, vi använde Amadine.

Koka potatisen och låt den kallna. Skär av den så den kan stå och gör en grop i den andra änden, t ex med ett kuljärn.

Gör sedan några fyllningar som du tycker om och fyll gropen och ovansidan på potatisen. Vi fyllde med:

1. Gubbröra

2. Räkröra

3 Creme fraiche med rom och finhackad rödlök

ställ potatisarna på en assiett med lite roukolasallad och strö över lite dill.

Varmrätt

Lammrostbiff späckad med potatis- och persiljepesto

10 personer

1,5-2 kg lammrostbiff, olika nummer av

1 sats potatis- och persiljepesto (se nedan)

1 tsk salt, 0,5 tsk nymald vitpeppar

2 msk smör

Potatis- och persiljepesto

3 dl bladpersilja , ca 30 gram

1 dl basilikablada, ca 10 gram

4 msk riven parmesanost

1 dl rostade pinjenötter (eller rostade solrosfrön)

2-3 sardeller

1 dl olivolja

1 msk citronsaft

1-2 msk mannagryn

1 krm salt

3-4 kokta rivna mandelpotatisar (175 gram)

1. Kör persilja och basilika i mixer, tillsätt parmesan, nötter och sardeller. Kör samman. tillsätt olja och citronsaft lite i taget.

2. flytta blandningen till en bunke, blanda ner potatis och mannagryn, smaka av med salt.

3. Skär en ficka i rostbiffarna och fyll den med pesto, sy sedan ihop fickan med bomullstråd. Bryn rostbiffarna runt och lägg dem på ett ugnssäkert fat/form.

4. Inför serveringen sätt in dem i 150 gr varm ugn . Stek till innertemperaturen är 58 grader. Ta ut köttet och låt det vila en stund, ta bort bomullstråden och skär upp köttet i ett par centimeter tjocka skivor .

Potatiszabayon

10 personer

2 finhackade charlottenlökar
1 msk smör
2 mandelpotatisar, ca 125 gram
1,5 del vitt vin
2 msk vitvinsvinäger
3 dl kalvbuljong
2 äggulor
1 tsk vit tryffelolja
3 krm salt
0,5 dl vispgrädde

1. Fräs charlottenlöken mjuk i smör.
- 2 Skala och tärna potatisen, blanda ner löken, tillsätt vin och vinäger. Låt småputtra tills vinet nästan kokat bort.
3. Tillägg den kalvbuljongen , låt sjuda tills potatisen är helt mjuk. Mixa den (hit kan man förbereda några timmar i förväg)
4. Vispa äggulorna kraftigt tillsammans med lite av potatis"buljongen", så det skummar. Tillsätt resten av potatisbuljongen och vispa på medelstark värme, precis till såsen börjar tjockna.
5. Ta kastrullern från plattan . Smaksätt med tryffelolja och salt.
6. Vispa grädden . Värm såsen före servering. OBS , den får inte koka. !! Fluffa upp den med mixer. Rör till sist ner den vispade grädden.

Smutsig potatis

10 personer

30 små sparrispotatisar , ca 1 kilo
2 msk olivolja
1-2 msk hackad färsk timjan
0,5 tsk salt
0,5 dl vitt vin

Tapenade

1,5 dl urkärnade oliver, gärna kalamata
4-5 sardellfiléer
1 msk kapis
1 vitlöksklyfta

1-2 msk pressad citron
5 msk olivolja
2 msk hackad basilika
nymald svartpeppar.

1- Kör samtliga ingredienser till tapenaden i matberedare till en grynig massa.
2. Skrapa potatisen . Koka den sätt och jämnt mjuk. Häll av vattnet och låt potatisen svalna. (Hit kan den förberedas)
3. Stek potatisen i olja tills den börjar bli lätt brynt.
4. Tillsätt timjan, salt och vin. Låt sjuda utan lock till vinet kokat in. Tillsätt tapenaden och sloslunga runt potatisen i pannan tills den blir "smutsig".

Tillbehör

Servera lätt kokta Haricots vert till-,

Efterrätt

Potatisbakelser med limemarinerade jordgubbar och bärcoulissås

8 personer

Potatisbakelsen

"2 medelstora potatisar (King Edward) ca 150 gram

175 gram sötmandel

150 gram rumsvarmt smöt

1,5 dl strösocker

3 ägg

Bärcoulissås

200 gram hallon

4 msk strösocker

Tillbehör

1 liter jordgubbar

finrivet skal av 2 limefrukter

1 msk strösocker

1.Sätt ugnen på 175 grader.. Smält 2 msk smör och smöra formar (dubbla papperformor eller aliminiumformor) som rymmer 1,5 dl, ställ dem på en plåt.
2. Koka potatisen med skalen på. Skala när de svalnat och pressa eller riv dem fint.
3. Riv mandeln på mandelkvarn
4. Rör socker och smör vitt och pösigt.
5. Dela äggen och vispa äggvitorna till ett hårt skum. Blanda äggulorna , en i taget med smör/sockerblandningen under kraftig omrörning.
6. Blanda sedan i potatis och mandel, vänd till sist ner de vispade äggvitorna.
7 Fördela smeten i formarna, grädda i mitten av ugnen i ca 40 min
8 Blanda hallon och socker till såsen, passera blandningen genom trådsil.
9. Skölj och borsta limefrukterna väl, riv av det ytterska av skalet på riv- eller zestjärn. Blanda limeskal och socker. skiva jordgubbarna, strö limesockret över.

10 Ta potatisbakelserna ur ugnen . Stjälp upp dem och servera med sås och jordgubbar.

Med hälsningar från potatismatlagarna 11 februari !