

Recept

Clariasburgare med tångbrioche

Serveras med musselmajonnäs, rödlöksmarmelad och kålsallad

Kock: Victor Danling Wendt
Billingskolan (åk F-6)

Clariasburgare

500 g Clariasfärs

Salt och peppar

Färsk dill

Maizena

Gör så här

Krydda färsen med salt och peppar, finhackad färsk dill samt lite maizena.

Provstek och smaka av. Om färsen inte håller ihop tillsätt mer maizena.

Tångbrioche (cirka 8 hamburgerbröd)

Tangzhong:

18 g vetemjöl

60 ml mjölk

25 ml vatten

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser och vispa tills inga klumpar finns kvar i en kastrull. Värm blandningen på medelvärme, vispa eller rör hela tiden tills den tjocknat, cirka tre minuter. Ta bort från värmen och låt den svalna i rumstemperatur.

Degen:

10 g valfri tångsort (torkad)

180 ml ljummen mjölk (3 %)

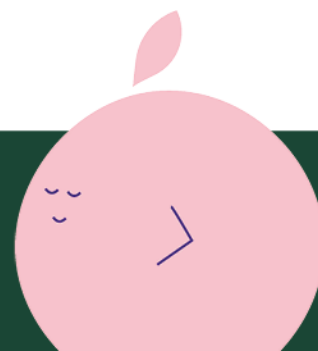
9 gram aktiv torrjäst

30 g socker

415 g vetemjöl

10 g salt

1 stort ägg



Recept

1 äggula

45 g osaltat smör

Garnering:

1 ägg + 1 msk vatten

Smält smör

Gör så här

Mixa den torkade tången tills det bildas ett grovt "mjöl", fortsätt mixa och tillsätt 1 tsk vatten och mixa tills en "pestoliknande" konsistens bildas. Ställ åt sidan.

Blanda den ljumna mjölken med jäst och socker. Täck med en handduk och låt stå i 5–10 minuter tills det skummar.

Blanda mjölet och saltet i en degblandare. Starta degblandaren på låg nivå med degkrokar. Tillsätt jästblandningen under omrörning. Låt det gå i några sekunder innan du tillsätter tangzhong, tång och följt av ägget och äggulan.

Blanda tills en deg bildas.

Knåda degen och tillsätt smöret, en matsked i taget. När allt smör är tillsatt, låt degblandaren knåda degen i 8–10 minuter tills degen är slät och elastisk.

Forma degen till en boll och lägg den i en smord skål. Täck med bakduk och placera på en varm plats i 1–2 timmar, eller tills den fördubblat sin storlek.

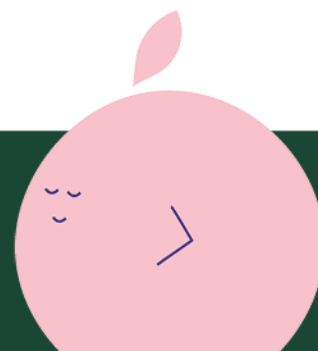
Knåda försiktigt degen ett par gånger. Använd degskrapa och dela degen i 8 lika stora bitar, cirka 95 g vardera och forma dem till bollar. Lägg bollarna på en plåt som är täckt med bakplåtspapper. Lägg dem inte för tätt då de ska kunna jäsa till dubbel storlek. Täck med bakduken och låt jäsa igen, cirka 1 timme.

Sätt ugnen på 190°C och låt den vara varm i minst 15 minuter.

Pensla bullarna med ägg (1 stort ägg vispat med 1 msk vatten), toppa gärna med lite torkad mixad tång och flingsalt.

Grädda i ugn 15–18 minuter, tills bullarna är gyllenbruna.

Ta ut bullarna ur ugnen och pensla dem genast med det smälta smöret. Låt dem svalna i långpannan i 10 minuter och lägg dem sedan på galler för att svalna helt.



Recept

Musselmajonnäs

1 kg musslor med skal

4 äggulor

1,5 liter olja

Senap

Citronsaft och citronzest

Dill

Salt och peppar.

Gör så här

Koka musslorna enligt konstens alla regler, kyl ner och spara spadet. Plocka sedan musslorna ur sitt skal. Mixa musslor med äggulor, senap och lite musselspad i en matberedare. Låt sedan mixen gå i hög hastighet och håll i oljan i en fin stråle tills en majonnäs uppstått.

Smaka av med citronskal, citronsaft, dill, salt och peppar.

Rödlöksmarmelad

Rödlök

Olja att steka i

Rödvinsvinäger/balsamicovinäger

Socker

Gör så här

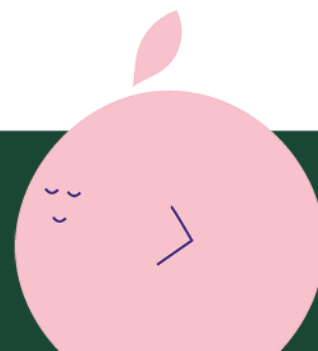
Finhacka eller strimla rödlöken. Låt löken svettas i en kastrull på hög värme cirka 5 minuter. Rör om då och då. Tillsätt vinägern och socker. Låt småkoka i cirka 30 minuter eller tills en marmeladliknande konsistens uppstått.

För att öka syran tillsätt mer vinäger och för att öka sötman tillsätt mer socker.

Kålsallad

Fänkål

Savoykål



Recept

Vitkål

Salt

Majonnäs/turkisk yoghurt

Gör så här

Salta kålen lite grann och låt den stå och vätska ur sig cirka fem minuter. Krama ur vätskan och för över till en skål. Tillsätt lite turkisk yoghurt eller majonnäs och blanda runt.

Tack Skövde kommun för receptet!

