GENERELL

Freemans krämiga kronärtskocksdipp

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **60 min** Portioner: **8**

Kronärtskocksdippen som serveras hos Freemans i New York - med min touch!

Att vi äter med alla våra sinnen är inget nytt. Själv är jag väldigt känslig för vilken typ av belysning som finns på restauranger. Det ska vara behagligt och mysigt att vara där. Freemans i New York är så långt ifrån lysrör man kan komma. Fantastisk inredning och levande ljus i varje hörna. Det känns som att stiga in i en timmerstuga i fjällen eller alperna. Kronärtskocksdippen som de serverar är mycket välkänd och väldigt god. Här är recept på en gratinerad dippsås som påminner väldigt mycket om den som serveras på Freemans. Men som vanligt har jag gjort lite korrigeringar som jag tycker gjorde krämen ännu lite godare. Servera med rostad eller grillat bröd och massvis av grönsaker.

60

INGREDIENSER

500 g kronärtskockhjärtan (cirkamängd), gärna grillade och inlagda i olja
2-3 vitlöksklyftor, skalade och pressade
2 dl riven västerbottenost
2 dl riven parmesanost
2 dl färskost typ philadelphia
1 dl god neutral majonnäs, helst hemmagjord
salt och cayennepeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Låt kronärtskockorna rinna av väl. Skär dem i mindre bitar. Lägg dem i en mixer tillsammans med vitlöken.
2. Riv ostarna, häll rivet i mixern och kör tills allt är blandat. Blanda till sist ner färskost och majonnäs. Tillför hetta med lite cayennepeppar och smaka av med salt.

3 Skeda ner smeten i 8 små oljade portionsformar eller en stor. Strö över lite mer finriven parmesanost och cayennepeppar. Grädda i 20?40 minuter. Servera med råa grönsaker och rostat bröd.