VEGETARISK

# Grillad gurka med färskpotatis och yuzumajonnäs

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Grillad gurka med färskpotatis, yuzumajonnäs, smetana och krasseolja - en vegetarisk dröm!

## INGREDIENSER

1 st gurka
4 askar smörgåskrasse
3 dl olja
1 burk smetana
200 gram färskpotatis
1 paket yuzujuice / funkar också med citron
1 dl färdig majonnäs
salt efter smak
svartpeppar efter smak

# GÖR SÅ HÄR

1. Börja med krasseoljan. Värm upp olja i en kastrull på låg värme. När oljan är varm (tillräckligt varm för att bränna dig) så häll över krassen och mixa med stavmixer några minuter. Värmen från oljan gör att klorofyllet i smörgåskrasen släpper och därmed får du den klargröna ljusa färgen. Sila sedan oljan genom en sil med ett kaffefilter eller silduk. Rör om i botten på filtret då och då så oljan fortsätter droppa. Viktigt att inte "stressa" droppningen och börja pressa ur olja för hand. Då får du även med vätskan i örten - det vill man inte! Antingen slänger man krassepurén eller så sparar man och har i en sås. T ex vitvinsås med krasse funkar perfekt till en fiskrätt. Den här typen av olja kan du göra med dill, dragon, persilja, körvel osv och för en extra kick i färgen kan man tillsätta lite spenat som ger ännu bättre färg till oljan.

2. Kvarta sedan gurkan och skär bort kärnhuset. Blanda med lite olja, salt och peppar för extra hjälp på grillen. Grilla sedan några minuter på varje sida så du får grillränder på gurkan. Då gurkan innehåller mycket vatten tar det längre tid att grilla.

3. Blanda majonnäs med yuzu-juicen (eller citronjuice ifall du inte hittar yuzu i butiken - svårt i vanliga affärer men går du till en butik med asiatiska varor så finns det garanterat)
Smaka av med salt och peppar.

4. Koka sedan färskpotatis i lättsaltat vatten. Sila sedan av vattnet och skiva potatisen i lagom tjocka skivor.

5. Smetanan kan du servera direkt ur förpackningen.
Servera i en djup assiett/tallrik med potatis i botten. Grillad gurka på. Några klickar majonnäs här och där. Sedan smetana och avsluta med att ringla krasseolja över och runt om. Toppa med svarta peppar och flingsalt.