SÅS

Triss i röror

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Här kommer ett fat lastat med triss i röror. Man vet aldrig när suget sätter in, när behovet av en röra kommer, då är det alltid bra att ha en i kylen.

Detta är tre vegetariska, ja till och med veganska, röror ? men kan vi inte stryka ett streck över vegetariskt? Det är lika mycket mat utan kött, som med kött eller fisk. Grönsaker ska hanteras med samma kärlek som en biff.
Jo, vi äter kött ibland, men det kan gå dagar, ibland veckor innan det är kött till middag hemma hos oss. Patrik kan få i matlådan om det varit storkok och saker hamnar i frysen.
Men nu till de röriga recepten.

Dessa röror åts som en middag en lördag och till dem serverades bakad rotselleri och fräst svartkål.
Rörorna kan lika gärna agera dip till chips eller grönsaksstavar som sås till kyckling, fisk eller kött.

30

INGREDIENSER

Kikärtsröra
1 förpackning kokta kikärter
0,5 st vitlöksklyfta
0,5 st röd chili
0,5 tsk spiskummin
0,5 tsk paprikapulver - frivilligt (jag tar gärna rökt paprikapulver)
3 msk olivolja
1 msk färskpressad citronsaft
salt och peppar

Kikärtsmajonnäs vegansk
3 msk kikärtsspad
0,5 tsk vinäger (röd eller vit)
1 tsk dijonsenap
0,5 tsk salt
0,5 tsk nymalen svartpeppar
ca 2 dl rapsolja eller annan neutral olja

2 dl solrosfrön
ca 150 gram färsk grönkål
1 dl rapsolja eller annan neutral olja
0,5 dl olivolja

1 st vitlöksklyfta
75 g hårdost t.ex. prästost eller parmesan
1 st liten citron
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Kikärtsröran:Öppna kikärtor och häll av spadet i en bunke (VIKTIGT då detta ska användas senare).Skölj kikärtorna, skala vitlöken, dela chilifrukten och ta ur kärnorna. Lägg allt i en mixer med kryddor, olivolja, citronsaft.Mixa rejält, gärna längre än vad man tror. När man känner sig klar, mixar man lite till. Allt för att få den len och fluffig.Smaka av men tänk på att smaken träder fram när den får stå till sig.

2. Nu tar vi hand om en del av kikärtsspadet.
Kikärtsmajonnäs, vegansk:Här tar vi fram stavmixern, lägger senap, kikärtsspad, salt, peppar, och vinäger i mixerbunken. Sätt igång stavmixern och tillsätt som alltid, oljan i en tunnstråle tills det går ihop som en majonnäs. Denna går att använda precis som en vanlig majonnäs och perfekt nu när äggen är dyra och man ändå använder kikärtor.

3. Sist men inte minst säsongens pesto.Grönkålspesto:Rosta solrosfröna lite lätt i torr stekpanna, häll dem på ett fat och låt dem svalna.Skölj grönkålen väl, repa den i mindre bitar.Skala vitlöksklyftan. Finriv parmesanen eller annan smakrik ost, vår svenska prästost går lika bra.Lägg grönkålen i en mixer, tillsätt oljorna (väljer både raps- och olivolja då enbart olivolja kan göra det lite beskt mot grönkålen) och vitlöken, mixa slätt. Tillsätt solrosfröna och mixa tills de är mixade. Vi gillar peston lite crunchy men det är en smaksak, vissa vill ha den nästan slät.
Mixa med osten på slutet och smaka av med pressad citron och salt. Vänta med saltet till slutet då osten bär mycket sälta. Har du färska örter hemma kan du gå ner med det tillsammans med grönkålen. Dill till exempel blir gott till fisk, persilja och basilika passar ju till det mesta.