



KÖTT

Bresaola med löjrom, picklad rödbeta, dragonmajonnäs och jordärtskockschips

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **6**



45

Såltan från bresaolan och löjrommen gifter sig fint med syran från de picklade rödbetorna och krispet från jordärtskockschipsen.

INGREDIENSER



200 g bresaola i tunna skivor

Picklad jordärtskocka, schalottenlök & rödbeta

4 st jordärtskockor, skalade & tunt skivade

2 st rödbetor, tunt skivad

2 st schalottenlökar, skivad

1 dl ättika

1,5 dl strösocker

2,5 dl vatten

1 tsk salt

Dragonmajonnäs

1 st ägg
1 msk dijonsenap
1 msk vitvinsvinäger
0,5 kruka färsk dragon, finhackad
3 dl rapsolja
salt

Friterad jordärtskocka

4 st jordärtskockor, tunt skivade
2 dl rapsolja

Garnityr

50 g kalix löjrom
1 kruka gräslök, finskuren
1 msk kapris
körvel

GÖR SÅ HÄR

1

Picklad jordärtskocka, schalottenlök & rödbeta

Koka upp ättika, socker, vatten och salt. Lägg i den skivade jordärtskockan och låt den koka ca. 3-4 minuter. Ta upp jordärtskockan i en skål och slå över hälften av lagen. Lägg i den skivade schalottenlöken och låt svalna. Koka sedan de skivade rödbetorna i resten av lagen i 3-4 minuter. Låt svalna.

2

Friterad jordärtskocka

Hetta upp rapsoljan till ca 150grader. Torka av den skivade jordärtskockan på hushållspapper. Friterar jordärtskockan i någon minut tills den blir gyllene i färgen. Ta upp & låt rinna av på papper.

3

Dragonmajonnäs

Rumstempera ingredienserna, det gör att din majonnäs går ihop lättare. Lägg alla ingredienser till majonnäsen i en bunke. Sätt i mixerstaven i botten på bunken och börja mixa nedifrån och upp. Smaka av med en nypa salt.

4

Montering

Lägg upp den skivade bresaolan i en cirkel på tallriken. Fördela ut de picklade jordärtskockorna, schalottenlöken och rödbetorna. Garnera med friterad jordärtskocka, några klickar dragonmajonnäs och kapris. Skeda upp löjrom. Garnera med körvel & skuren gräslök