

Ramslökskroket med svampmajonnäs och buskkrasse

Till Massolino Barolo Parussi 2016!

Kroketens krämiga textur och salta rundar av tanninerna i vinet och framhäver vinets fruktighet.



Ramslökskroket

500 g Mandelpotatis
50 g Smör
50 g Vetemjöl
1 dl Grädde
1,5 dl Mjöl
2 st Äggulor
90 g Svedjan hårdost
10 g Ramslök
10 g Persilja
Panering
120 g Vetemjöl
2 st Ägg
75 g Panko

Hacka svampen grovt.
Lägg ner svampen i en kastrull tillsammans med oljan och sjud på låg värme i ca. 5 minuter. Låt oljan svalna till rumstemperatur. Sila sedan av oljan genom finmaskig sil. Separera äggulorna från vitorna. Blanda äggulor, dijonsenap, champagnevinäger och salt med hjälp av stavmixer. Häll svampoljan i en tunn stråle ner i äggblandningen under mixning. Mixa tills rätt konsistens.

Svampmajonnäs

200 g Champinjoner
200 g Matolja
2 st Ägg
1 msk Dijonsenap
1 msk Champagnevinäger
1 krm Salt

Koka potatisen. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölet och vispa ihop. Häll i mjölken och grädden lite i taget och vispa till en slät smet. Passera potatisen genom en sil, vänd sedan ihop potatisen tillsammans med smeten. Rör ner äggulorna och tillsätt den rivna osten och örterna. Smaka av med salt och peppar och kyl sedan smeten.

Rulla till små bollar och panera i först i vetemjöl, sen i vispat ägg och sist i pankoströbröd. Ställ kroketerna kallt och fritera precis innan servering.

Garnityr

10 st Kvistar buskkrasse

Plocka av bladen från buskkrasse stjälkarna. Lägg fuktigt papper på bladen så att dom inte vissnar.