



Slarvsylta i nordisk/svensk-sydamerikansk FUSION style

- med TABASCO® Buffalo Style, Colman's senapspulver, Kikkoman Kimchi, Kikkoman Original -

Slarvsylta - svenskt matarv när det är som bäst. I vår variant använder vi lammlägg och sneglar lite åt sydamerika med majs, chili och salsa. Lammlägg bräserat i chili och buljong, draget och vänt i grillat smör och mängder av lök och persilja. Frasig majstortilla fylls med denna härliga "slarvsylta" och toppas med en sötsyrlig kålsalsa och avrundas med en senapsmajonnäs för att binda ihop smakerna. Rätten lämpar sig väl som en för- eller mellanrätt men även som en del av en buffé eller sharing varmrätt.

RECEPT

GRILLAT SMÖR

- 400 g smör, osaltat, skuret i kuber
- 4 st Bitar grillkol

Tillagning grillat smör

1. Lägg smöret i en kastrull med tillhörande lock
2. Tänd kolen med brännare, låt brinna tills glödande.
3. Lägg i kolen i smöret och lägg hastigt på locket, detta görs med fördel i väl ventilerat utrymme.
4. Smält och sila smöret genom finmaskig sil.
5. Bryn sedan lätt på medelvärme under vispning tills gyllene.

LAMMLÄGG

- 3 kg Lammlägg
- 50 g Rapsolja
- 10 g Salt
- Nymalen svartpeppar
- 4 L Lammfond
- 2 dl Kikkoman Original soja
- 20 g TABASCO® Buffalo Style
- 5 st Vitlöksklyftor – skalade
- 200 g Morötter – skalade och skurna i bitar
- 200 g Rotselleri – skalad och skuren i bitar
- 200 g Gullök – skalad och skuren i klyftor
- 3 g Korianderfrön
- 5 st Lagerblad
- 3 g Kummin hel
- 3 g Svartpeppar hel
- 5 st Kvistar Rosmarin
- 5 st Kvistar timjan
- Skalen från 1 st citron

Tillagning lammlägg

1. Bryn lammet i rapsolja med salt och nymalen svartpeppar.
2. Koka upp fond med Kikkoman Original soja och TABASCO® Buffalo Style.
3. Lägg lammet i kanten med grönsaker och kryddor, hällfonden över och täck.
4. Baka i ugn på 85 grader över natten.
5. Plocka köttet, dra i fina strimlor.
6. Sila och reducera buljongen med 60%

SYLTA

- Ca 1,2 kg Plockat, draget lammlägg
- 400 g Grillat smör
- 200 g Schalottenlök, skalad och finskuren
- 2 st Vitlöksklyftor – Skalade och finskurna
- 100 g Reducerad lammbuljong
- 20 g TABASCO® Buffalo Style
- 50 g Rödvinvinäger
- 15 g Persilja - strimlad
- 30 g Brun farin
- 25 g Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning sylta

1. Smält smöret och tillsätt löken.
2. Koka löken mjuk i smöret
3. Blanda sedan alla ingredienser ordentligt i en kastrull.
4. Smaka av med nymalen svartpeppar, TABASCO® Buffalo Style och eventuellt mer Kikkoman Original soja

MAJSTORTILLA

- 150 g vetemjöl
- 150 g majs mjöl
- 3 g Salt
- 65 g Olivolja
- 250 g Vatten, kokande

Tillagning majstortilla

1. Häll vetemjöl, majs mjöl och salt i en bunke. Tillsätt olivolja och blanda till ett smul. Häll eventuellt på lite mer olja för att få degen smulig.
2. Tillsätt det kokande vattnet och vänd samman till en jämn deg. Dela degen i sex delar och kavla ut små runda tortillas på mjölat bakbord. Stek en tortilla i taget på hög värme i torr stekpanna, max en minut per sida.
3. Lägg bröden i en handduk som gärna får vara lite fuktig, men som annars blir det av ångan från de varma bröden. Låt bröden ligga kvar i handduken under serveringen så håller de sig mjuka.

SENAPSMAJONNÄS

- 2 st Ägg
- 25 g Colman's senapspulver – blötlägg i 25 g ljummet vatten
- 15 g Kikkoman Original soja
- 10 g Vinäger
- 500 g Rapsolja
- Salt

Tillagning senapsmajonnäs

Mixa en grund i matberedare med ägg, Colman's senapspulver, Kikkoman Original soja, vinäger och salt. Slå majonnäs genom att mata i rapsoljan under mixning. Smaka av med salt.

KÅLSALSA

- 200 g Spetskål skuren i små tärningar
- 200 g Cocktailtomater – skurna i små klyftor
- 100 g Kikkoman Kimchi
- 50 g Salladslök – Tunt skivad
- 30 g Olivolja
- 15 g Limejuice
- 15 g Rörsocker

Tillagning kålsalsa

Blanda alla ingredienser. Smaka av med salt.