

TA FRAM DET
BÄSTA
— FOODSERVICE —

*Proudly
presents...*
FUSION

Nya recept av
David Lundqvist,
årets kock 2018,
i samarbete med
Arvid Nordquist.



Saltimbocca i italiensk-sydamerikansk-asiatisk FUSION style

- med TABASCO® Buffalo Style, Kikkoman Ponzu, Kikkoman Original -

Saltimbocca – Snabböversatt från italienska, ”hoppas in i munnen” och består av kalv, rökt eller lufttorkad skinka samt salvia. Serveras både som antipasti men även som secondi piatti (huvudrätt). Vår variant har influenser från både Sydamerika och Asien. Kalvinnanlår fyllt med mynta, lufttorkad skinka, lök och koriander, stekt och bräserveras, serveras med en het tomat salsa, syrad lök, mustiga marinerade glasnudlar med böngroddar och ponzu. Lämpar sig mycket bra som plockmat i små rullader eller i en större variant som varmrätt.

RECEPT

KALV

- 10 st Burrata
- 50 g Olivolja
- 25 g Limejuice
- 25 g Honung
- 25 g TABASCO® Chipotle
- Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning kalv

1. Mixa koriander, mynta, vitlök, salladslök med olivolja till en paste.
2. Lägg ut skivorna med kalv på en plåt och krydda båda sidor med salt och peppar.
3. Bred på pasten med kryddor och lök.
4. Lägg en skiva lufttorkad skinka på varje kalvportion – rulla ihop och ”spärra” med en tandpetare.
5. Bryn köttet på båda i kastrull i rapsolja – tillsätt kalvfond och Kikkoman Original soja.
6. Låt sjuda i 20-30 min.
7. Lyft och ta ur tandpetare.

TOMATSALSA

- 10 st Plommontomater – stockarna borttagna och skurna i små tärningar
- 100 g Scahlottenlök skalad och finskuren
- 20 g Vinäger
- 50 g Olivolja
- 50 g Kikkoman Ponzu
- 30 g Tabasco buffalo hot sauce
- 1 st Vitlöksklyfta – skalad och finskuren
- 50 g Salladslök – tunt skivad
- Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning tomat salsa

1. Lägg scahlotten i Kikkoman Ponzu och vinäger – låt dra i 15 min.
2. Blanda sedan alla ingredienser
3. Smaka av med salt och peppar

GLASNUDLAR

- 400 g Glasnudlar
- 4 L Vatten
- 200 g Kikkoman Original
- 50 g Vinäger
- 50 g Sesamolja
- 100 g Mörk sirap
- 5 g Malen svartpeppar
- 5 g Malen Grönpeppar
- 1 st Vitlöksklyfta – skalad och riven
- 60 g Bladspenat – strimlad

Tillagning glasnudlar

1. Koka upp vatten.
2. Blanda Kikkoman Original soja, sesamolja, vinäger, sirap, vitlök och peppar – till en marinad.
3. Koka nudlarna i 1,5 – 2 min i vattnet.
4. Lyft och lägg direkt i marinad, låt dra i 10 min innan servering.