



TA FRAM DET  
**BÄSTA**  
— FOODSERVICE —

*Proudly  
presents...*  
**FUSION**

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

Asado i svensk-sydamerikansk FUSION style

GLUTENFRITT

- med Kikkoman Tamari, TABASCO® Chipotle, Colman's senapspulver -

Asado – I det sydamerikanska köket en speciell teknik att grilla, oftast nötkött men även fläsk eller lamm, över öppen eld men även den sociala sammankomsten, måltiden. Vi plockar influenser och korsar Sydamerika med Sverige. Kolgrillad fläskkorv med chimichurri, stompad potatis med rostad vitlök, äppelsenap och bönsalsa med smak av pepparrot.

## RECEPT

GLUTENFRITT

### FLÄSKKORV

- 10 st Tjocka fläskkorvar tex bratwurst ca 120 g/st – skårade
- 50 g Smör, osaltat
- 2 st Vitlöksklyftor – skalade och krossade
- 20 g Kikkoman Tamari
- 2 st Kvistar timjan
- Grillkol

#### Tillagning fläskkorv

1. Grilla korven mörkt gyllene på varje sida.
2. Baka sedan i ugn på 140 grader tills 67 i kärntemperatur.
3. Bryn smöret, tillsätt vitlök, Kikkoman Tamari och timjan.
4. Ös korven med smöret innan servering.

### CHIMICHURRI

- 200 g Bladpersilja – repad och finhackad
- 100 g Koriander – finhackad
- 4 st Vitlöksklyftor - skalade och finhackade
- 2 st Bananschalottenlök – skalad och finhackad
- 300 g Olivolja
- 100 g Kikkoman Tamari
- 15 g TABASCO® Chipotle
- 5 g Nymalen svartpeppar
- Salt

#### Tillagning chimichurri

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt. Ev. mer Kikkoman Tamari samt TABASCO® Chipotle om mer hetta önskas.

### STOMPAD POTATIS

- 800 g Kulpotatis – tvättad
- 200 g Osaltat smör
- 200 g Vispgrädde
- 4 st Vitlöksklyftor – skalad och krossad
- 50 g Olivolja
- 25 g Bladpersilja – repad och finstrimlad
- 1 st Muskotnöt – riven
- 20 g Salt
- 5 g Nymalen svartpeppar

#### Tillagning stompad potatis

1. Rosta vitlöken på låg värme i olivoljan i kastrull, mosa sedan.
2. Koka potatisen mjuk i vatten, häll av.
3. Tillsätt rostad vitlök, muskot, smör, grädde – mosa med potatisstomp.
4. Tillsätt persilja och smaka av med salt och peppar.

### ÄPPELSENA

- 100 g Colman's senapspulver
- 100 g Äpplemust
- 50 g Mörk Sirap
- 45 g Vinäger
- 25 g Kikkoman Tamari
- 55 g Brun Farin

#### Tillagning äppelsenap

1. Värm upp Äpplemust, sirap och Kikkoman Tamari – vispa ner senapspulver.
2. Smaka av med vinäger och farin.

### BÖNSALSA

- 300 g Svarta bönor – blötlagda
- 500 g Grönsaksbuljong
- 50 g Schalottenlök – skalad och finskuren
- 2 st Vitlöksklyftor – skalade och finskurna
- 25 g TABASCO® Chipotle
- 50 g Kikkoman Tamari
- 75 g Olivolja
- 25 g Vinäger
- 30 g Farin
- 50 g Pepparrot – riven

#### Tillagning bönsalsa

1. Koka bönorna mjuka i grönsaksbuljong och Kikkoman Tamari.
2. Häll av buljongen.
3. Blanda alla ingredienser som kvarstår med de kokta bönorna.
4. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.