

RECEPT

KÅLROTS "DONUT"

MED PISTAGEYOGHURT, ROTCRUDITÉ OCH BRYNT SMÖRKARAMELL

"Kålrot är en fantastisk råvara som förtjänar lite mer uppmärksamhet. Här ville jag ta något väldigt välbekant och göra det på ett oväntat sätt – krispigt utanpå, mjukt inuti och med syra, sötma och pistage som kontrast. Och självklart tar vi vara på hela kålrötterna – det som blir över från våra 'donuts' får nytt liv i cruditén."

– Anders Vendel



Anders Vendels signaturrett i Roots Rotmästare 2027.

Tillagning

Kålrots "Donut"

Skär kålrötterna i 2,5 cm skivor (20st). Stansa ett hål i varje skiva och stansa därefter ut en cirkel av varje till en "donut". Spara cirkelarna ("hålen") till kålcruditén.

Bräsera skivorna "al dente" i smör, vitlök och dragonvinäger under lock i en vid panna. Låt svalna.

Blanda panko, salt, peppar och hackade pistagenötter. Panera "donutsen" i vetemjöl, ägg och därefter pankoblandningen. Friterar gyllenbruna i 180 graders olja vid servering, ca 5 min.

Ingredienser

(10 portioner)

2,5 kg Kålrot, hel skalad
(art nr 1500)
500 g panko
50 + 50 g pistagenötter,
skalade och hackade
2 st ägg
200 g vetemjöl
1 klyfta vitlök, skivad
½ dl dragonvinäger
50 g smör
salt & peppar
matolja till fritering

Fortsättning på nästa sida.

RECEPT

KÅLROTS "DONUT"

MED PISTAGEYOGHURT, ROTCRUDITÉ OCH BRYNT SMÖRKARAMELL

Tillagning

Rotcrudité

Hyvla morötter och kålrötterna tunt på mandolin. Blanda citronsaft, olivolja och dragonblad. Smaka av med salt och peppar. Vänd ihop med cruditén.

Pistageyoghurt

Blanda ihop alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar.

Citronbrynt smörkaramell

Karamellisera sockret tillsammans med smör och vitlök sakta på medelvärme. Tillsätt vatten och sedan citronsaften. Låt koka ihop till en simmig konsistens. Smaka av med salt och peppar. Späd eventuellt med lite mer vatten. Avsluta med att vända ner dragonen vid servering.

Servering

Arrangera yoghurt, 2 st donuts, rotcruditén och avsluta med hackade pistagenötter, dragonblad och citronkaramellen enligt bilden.

Ingredienser

Rotcrudité

kålrot från ovan "spill"
200 g morot
2 citroner, saft & zest
3 msk olivolja
1 kruka färsk dragon, bladen
salt & peppar

Pistageyoghurt

500 g turkisk yoghurt 10%
100 g pistagepasta
2 klyftor vitlök (riven)
salt & peppar

Citronbrynt smörkaramell

200 g smör
250 g råsocker el strösocker
1 klyfta vitlök, hackad
1/2 dl vatten
3 citroner, saften
1 kruka färsk dragon, bladen
salt & peppar

