



Foto: Björn Lindberg

Rencarpaccio med syltade kantareller, hjortronsås och tunnbrödsticks

Ingredienser 4 portioner

1 dl	hjortron
1 msk	citron, pressad
200 g	gravat reninnanlår
0,5 påse	blandad sallad
1 tsk	rapsolja
1 tsk	balsamicovinäger
8 st	västerbottensost, i skivor
	flingsalt, svartpeppar

Syltade kantareller:

6 dl	kantareller
1 dl	ättika, 12%
1 dl	råsocker
2 st	nejlikor
2 st	kanelstänger
	ingefära, 2 cm, färsk skivar
0,5 st	röd chilifrukt, skivad
1 st	rödlök, skivad

Tunnbrödsticks:

	tunnbröd, en skiva
1 dl	västerbottensost, riven
0,5 tsk	kummin
1 tsk	flingsalt

Tillagning: Rencarpaccio , syltade kantareller, hjortronsås och tunnbrödsticks

En hyllning till våra älskade, norrländska råvaror. Smaker hemifrån på ett nytt sätt. Gravatt reninnanlår går att byta ut mot gravad älg- eller oxfilé.

Dag 1

Gör kantarellerna dagen innan.

1. Fräs svampen i en kastrull tills vätskan kokat in. Koka ihop ättika, socker och kryddor till en simmig lag, tillsätt lök och svamp.
2. Koka upp och häll på väl rengjorda glasburkar. Håller minst 1 vecka i kylskåp.

Dag 2

1. Passera hjortronen genom en sil, blanda i citron.
2. Sätt ugnen på 175°.
3. Skär tunnbrödet i breda strimlor, strö på ost, kummin och salt.
4. Grädda tills osten smält, ca 7 minuter.
5. Skär under tiden köttet i tunna skivor. Lägg direkt på tallrik.
6. Blanda sallad med olja och vinäger. Lägg ovanpå köttet med kantareller och hjortronsås.
7. Strö på salt och peppar.
Toppa med flagad ost och servera med tunnbrödsticks.