

I Tom Sjöstedts meny ingår även rätterna:

1. Potatisterrin med gurka och forellrom
2. Gravad lax med vattenmelon och feta
3. Örtgazpacho
4. Falsk cheesecake med bär



Foto: Tine Guth Linse

### Potatisterrin med gurka och forellrom

#### Ingredienser 4 portioner

400 g	potatis, små
250 g	pepparrotscantadou
1 dl	mjök
2 st	gelatinblad, blötlagda
2 msk	dill, grovhackad
2 tsk	citronsaft
	salt, svartpeppar
1 st	gurka
	citron, rivet skal av en halv frukt
	olivolja
100 g	pepparrot, riven
50 g	forellrom
	dillvippor

#### Tillagning

Potatisterrinen kan göras som i receptet men till hösten kan det vara gott att pilla in lite varmrökt forell eller renstek också, tipsar Tom Sjöstedt.

1. Skala potatisen och halvera om det behövs. Koka den mjuk i saltat vatten.
2. Värm pepparrotscantadou och mjök. Krama ur gelatinbladen och låt dem smälta i mjölkblandningen.
3. Blanda i potatis, dill och citronsaft. Smaka av med salt och peppar.
4. Klä en avlång brödform med plastfolie. Häll blandningen i formen, låt kallna i kylan (gärna över natten). Skär upp fyra portionsbitar 1 timme före servering.
5. Skala och skär gurkan i tjocka skivor. Skär bort en liten bit av gurkskivorna så att de kan stå upp. Blanda med citronskal, salt, peppar och olivolja. Riv pepparrot. Lägg upp runt terrinbitarna och garnera med forellrom och dill.



Foto: Tine Guth Linse

## Gravad lax med vattenmelon och feta

### Ingredienser 4 portioner

600 g	laxfilé
1 msk	salt
1 msk	socker
2 krm	svartpeppar
400 g	vattenmelon
150 g	sugar snaps
1 st	fänkål
2 st	salladslökar
10 st	koriander, kvistar
2 st	röda chilifrukt, urkärnade
1 dl	cashewnötter, rostade
1 msk	rödvinvinäger
2 msk	olivolja
	salt, svartpeppar
200 g	fetaost

### Tillagning

Det söta melonen smakar bra med gravad lax. Tänk på att absolut inte slänga korianderstjälkarna, där sitter smaken!

1. Gnid in laxen med salt, socker och peppar. Här är det viktigt med rätt mängd. Lägg fisken på ett fat med plastfilm över och grava under natten. Skär snygga skivor före servering.
2. Skär melonen i tärningar. Halvera sugar snaps. Skiva fänkål, salladslök, koriander och chili.
3. Blanda alla grönsaker med cashewnötter, vinäger och olivolja. Smaka av med salt och svartpeppar. Lägg upp och smula över fetaosten.



Foto: Magnus Skoglöf

## Örtgazpacho med olivolja och gurka

### Ingredienser 4 personer

---

2 st	paprika, grön
400 g	gurka
0,5 g	vitlösklyfta, pressad
3 dl	färska örter, basilika, persilja, körvel och oregano
1 msk	vitvinsvinäger
2 msk	olivolja
	salt, svartpeppar

### Garnering:

---

0,5 st	gurka
	basilika och körvel
	olivolja

### Tillagning

---

Läcker förrätt att servera ur glas. Tips: överbliven soppa kan man frysa in och servera som granité. Ta fram och skrapa över till exempel en bruschetta med tomat och mozzarella.

1. Kärna ur paprikorna och skär dem i mindre bitar. Skala gurkan och skär den i mindre bitar.
2. Mixa alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Häll upp i fyra snygga glas.
3. Skala gurkan till garnering och skär i fina små tärningar. Garnera med basilika, körvel, gurktärningarna och olivolja.



Foto: Magnus Skoglöf

## Falsk cheesecake med bärgelé

### Ingredienser 4 portioner

---

1,5 dl	hallonsaft, starkt blandad
1 st	gelatinblad, blötlagt
2 dl	hallon, färska
2 dl	vinbär, röda
100 g	mörk choklad
1 st	äggula
2 msk	socker
1 msk	kaffe, starkt(eller 1 msk mörk rom))
1,5 dl	grädde, lättvispad
200 g	philadelphiaost
1 dl	crème fraiche
1 st	citron, rivet skal och saft
1 dl	florsocker
4 st	digestivekex
10 g	smör
16 st	hallon, färska
4 st	röda vinbär, kvistar
16 st	citronmelissblad, små till garnering

### Tillagning

Syrlig och söt är denna dessert. Har du bråttom gör bara chokladmoussen och servera med färska bär.

1. Fördela 4 dl bär i fyra glas. Värm hallonsaften. Krama ur gelatinbladet och låt det smälta i saften. Häll vätskan över bären och ställ in i kylan så det stelnat, cirka 1 till 2 timmar.
2. Smält chokladen försiktigt i vattenbad. Tokvispa ägg och socker poröst. Blanda kaffe, eventuell rom och choklad i äggvispet. Rör sedan försiktigt ner grädden.
3. Blanda Philadelphia, crème fraiche, citronskal, citronsaft och florsocker.
4. Smält smör och blanda med digestivekex. Fördela chokladmousse, färskostcrème och digestivekex i glasen. Garnera med hallon, vinbär och citronmeliss.