ANNONS DETTA ÄR EN ANNONS FRÅN ENERGI- OCH KLIMATRÅDGIVARNA I HÄLSINGLAND ANNONS

ENERGI*sidorna*

Nobelkocken Peter Brolin.

Klimatsmarta idéer till jul och nyår med Peter Brolin Gastronomi

FOTO: SARA JERFSTEN

Maten vi äter påverkar planeten och klimatet på många sätt och vi får ofta höra att vi bör äta mer vegetariskt. Några av energirådgivarna i Hälsingland besökte nobelkocken Peter Brolin på hans restaurang Gastronomi och fick med oss några recept som kan förnya julbordet eller vara en del av nyårsmiddagen.

För Peter är det viktigt att maten är överraskande och god. Han har länge jobbat mycket med grönt och förklarar att det inte är något problem att komma till hans restaurang som vegetarian eller vegan. Restaurangen ligger i en ombyggd gammal ladugård hemma hos Peter , alldeles vid riksväg 84 mellan Delsbo och Ljusdal.

Här serveras avsmakningsmenyer och många av gästerna har rest långt för att besöka denna unika restaurang i Hälsingland.

Håll utkik på Facebook-sidan Peter Brolin Gastronomi om ni vill boka bord. Sällskap på 8-32 personer kan boka restaurangen för en egen kväll och det går även att boka så att man är med och lagar maten tillsammans med Peter i köket.

Du som funderar på någon klimatsmart sista-minuten-julklapp – ja det går att köpa ett presentkort!

Av Peter fick vi några recept varav tre stycken återges här. Tärnad kålrot, gulbetstartar och struva med plommonchutney känns som att de flesta kan klara. Nobelförätten från 2017 är kanske mer av en utmaning för nyårssupén och det och något annat recept från Peter kommer vi att publicera på vår hemsida www.energiochklimat.se

Tärnad kålrot

(4 portioner)

1 kg kålrot
70 g smör
100 g ingefära
2 st chili
4-5 msk honung
Salt

Skala och tärna kålroten i centimeterstora kuber. Koka i vatten cirka 10 min, häll av och kallspola. Stek kålroten i smör tillsammans med chili och riven ingefära, smaka av med honung och salt.

Gulbetstartar

(4 portioner)

Gulbeta
200 g gulbeta
2 msk grov fransk senap
2 msk hackad kapris
15 blad dragon
Salt

Baka betan i ugnen tills den är klar, skala den och hacka den fint, blanda med senap, kapris och dragon. Smaka av med salt.

Rödlök
Koka små rödlökar i vatten cirka 10 min, dela och lägg ned i en lag som består av 1 del ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten som har kokat upp.

Rökt smetana
Häll smetanan i en bunke och täck med plast, fyll bunken med rök med hjälp av en rökpistol.

Toppa med rostad lök (rosta i ugn på 75 grader) och krasse-blad.

Struva med plommonchutney

(4 portioner)

Plommonchutney
400 g plommon
100 g rödvin
70 g sherry
110 g portvin
80 g mörkt muscovadråsocker
1 vaniljstång
15 g sherryvinäger

Tärna plommonen, koka rödvin, sherry, portvin, vaniljstång och råsocker till en simmig massa.
Tillsätt plommonen och reducera ytterligare smaka av med vinägern.

Struva
1 dl mjölk
1 dl mjöl
1 st ägg

Vispa upp och låt svälla 1 timme, fritera i olja 160 grader med ett struvjärn.

Nobelförrätten från 2017
(något vidareutvecklad av Peter Brolin)

Receptet finns på vår hemsida
www.energiochklimat.se