



## Albins korvtoppings till vildsvinskorven

### Tre av Albins recept på korvtoppings av svenska råvaror

Antal portioner: 4

#### INGREDIENSER

##### KARAMELLISERAD LÖK-MAJONNÄS

5 bananschalottenlökar (ca 200 g)  
25 g smör  
½ tsk salt  
1 msk socker  
1 dl vatten  
1 ägg  
1 äggula  
1 msk grovkornig senap  
1 tsk vitvinsvinäger  
4 dl neutral rapsolja

##### GRILLAD GRÖNKÅLS-SLAW MED ROSTADE KORIANDERFRÖN OCH GRÄSLÖK

1 förp (ca 200 g) grönkål  
2 msk + 4 dl rapsolja  
1 tsk salt  
50 g gräslök, finhackad  
1 ägg  
1 äggula  
1 msk vinäger  
2 msk korianderfrön (hela)

##### TILL SERVERING:

10 g gräslök, finhackad  
Friterad purjolök med svensk "five spice"  
2 bitar purjolök, ca 10 cm långa  
½ dl vetemjöl  
5 torkade enbär  
1 tsk dillfrö  
1 msk hel kummin  
1 msk fänkålsfrö  
1 tsk kryddpeppar  
salt

##### TILL FRITERING:

neutral rapsolja

#### GÖR SÅ HÄR

##### KARAMELLISERAD LÖK-MAJONNÄS

1. Skala och skär schalottenlökarna i tunna skivor.
2. Smält smöret i en stekpanna och lägg i löken, tillsätt salt och socker och stek på medelvärme tills löken är karamelliserad och jämnt brun.
3. Häll i vattnet och koka tills det har kokat in i löken.
4. Flytta över den till en tallrik och låt svalna.
5. Lägg löken i en hög och smal skål som passar stavmixern.
6. Tillsätt ägg, äggula, senap och vinäger.
7. Mixa med stavmixer tills det blir en slät blandning.
8. Tillsätt oljan i en tunn och jämn stråle medan du fortsätter att mixa tills det har blivit en majonnäs.
9. Smaka av med salt och ev mer vinäger.

##### GRILLAD GRÖNKÅLS-SLAW MED ROSTADE KORIANDERFRÖN OCH GRÄSLÖK

1. Skär av grönkålsbladen från stjälken, hacka bladen grovt och lägg dem i en skål med kallt vatten för att skölja bort ev jord.
2. Låt bladen rinna av i ett durkslag, lägg över dem i en bunke och massera in 2 msk rapsolja och salt.
3. Lägg bladen i en sil och grilla dem på kolgrill.
4. Håll silen över grillen och rör runt då och då.
5. Det går också bra att sota kålen med en gasbrännare, i varm ugn eller stekpanna.
6. Grilla eller rosta kålen tills den blir mörkbrun.
7. Låt svalna.
8. Mixa 50 g finhackad gräslök med 4 dl olja tills det blir en ljusgrön gräslöksolja.
9. Blanda ägg, äggula och vinäger i en hög och smal skål som passar stavmixern.
10. Kör stavmixern och tillsätt samtidigt gräslöksoljan i en tunn, jämn stråle tills det blir en tjock majonnäs.
11. Smaka av med salt och ev vinäger.
12. Rosta korianderfröna i en torr stekpanna och mixa dem eller stöt i mortel till ett grovkornigt pulver.
13. Smaka av gräslöksmajonnäsen med rostade korianderfrön, spara lite till garnering.

14. Blanda ihop den sotade kålen och majonnäsen till en coleslaw.
15. Toppa med finskuren gräslök och rostade korianderfrön vid servering.

#### FRITERAD PURJOLÖK MED SVENSK "FIVE SPICE"

1. Dela purjolöksbitarna på längden och vik ut de tunna plattorna.
2. Strimla dem så tunt du kan på längden och lägg strimlorna i kallt vatten i ca 10 minuter.
3. Rosta enbär, dillfrö, kummin, fänkålsfrö och kryddpeppar i en torr stekpanna tills kryddorna börjar få färg och det doftar rostat.
4. Låt svalna något och stöt kryddorna i mortel, eller mixa dem med en stavmixer, till ett fint pulver.
5. Låt purjolöksstrimlorna rinna av i ett durkslag och lägg dem på ett hushållspapper för att torka.
6. Lägg strimlorna i omgångar i en sil med en bunke under och pudra över vetemjölet medan du skakar silen.
7. På det sättet täcks purjon med lagom mycket mjöl.
8. Hetta upp olja i en kastrull till 160°C.
9. Friterar purjolöksstrimlorna tills de blir gyllene, lyft upp dem med en hålslev och lägg dem på ett hushållspapper.
10. Krydda direkt med den rostade kryddmixen och salt.
11. Låt torka i rumstemperatur och förvara sedan i lufttät behållare.
12. Spara kryddmixen som blir över till nästa gång du lagar friterad purjo med svensk five spice.

Recept: Albin Edberg. Foto: Henrik Lewander