Grön nyårsmeny à la Kokkonsten:

Trött på den traditionella nyårsmenyn? Här får du ett fräscht förslag, komponerat av Micke och Petter. Bjud hem dina vänner och fira in 2018 med nya, överraskande smaker!

(4 personer)

Förrätt: Pasta med pumpa, lök, getost, morot & ingefära.

Varmrätt: Misobakade jordärtskockor med spetskål, tofu, brysselkål, beurre blanc och tryffel.

Efterrätt: Bakat svenskt äpple med ingefära, smörkola, pepparkaka och lingon.

Pasta med pumpa, lök, getost, morot & ingefära

Pastadeg
150 g vetemjöl
100 g durumvetemjöl
110 g äggula
1 ägg
1 tsk olivolja
1 msk vatten

Rostad pumpa
Butternut pumpa
Salt
Matolja
Backtimjan

Lökconfit:
Gul lök
Matolja

Rostade pumpafrön
Pumpafrön
Salt
Matolja

Getost

Morotsjuice med ingefära
3 dl morotsjuice
4 msk ingefärsjuice
2 msk citronjuice
1.5 dl olivolja
Salt

Pastadeg:
Blanda ihop till en deg. Plasta och låt vila i kylen ca 30 min. Kavla ut degen med en pastamaskin till tunna längder. Skär pastan till trekanter. Förvara i kyl på mjölat bakplåtspapper tills det är dags att lägga upp maten. Kokas sedan 1-2 min i rejält saltat vatten.

Rostad pumpa:
Skala och dela pumpan. Gröp ur fröhuset med en sked. Skär ner pumpan i bitar ca 5x5 cm, räkna 3 bitar/person. Lägg på plåt och ringla över matolja och timjankvistar. Rosta i ugn på 220 grader. Det ska finnas lite motstånd kvar i pumpan när den är klar.

Lökconfit:
Skala löken och skär den i 2-3 mm tunna skivor. Lägg löken i en kastrull och täck löken med matolja. Sjud på medel temperatur tills den är helt mjuk. Smaka av med salt. Sila av och spar oljan.

Pumpafrön:
Rosta fröna i en stekpanna med 1 tsk matolja tills dom har fin färg. Salta!

Getost:
Dela ner getosten i bitar, 1/person. Plasta.

Morotsjuice med ingefära:
Skala morötterna och kör dom i en råsaftscentrifug.

Häll juicen i en liten kastrull. Kör därefter ingefäran i centrifugen och förvara juicen i en liten kopp.

Koka upp morotsjuicen och smaksätt med ingefärsjuice, citronjuice, olivolja och havssalt. Juicen ska smaka friskt med tydlig smak av morot och ingefära. Oljan rundar av det hela. Mixa upp ett skum med stavmixer.

Dags att äta:
Värm lökconfit i en kastrull och lägg den i botten på en djup tallrik. Värm pumpan i ugnen. Koka under tiden pastan. Fördela sen getost över den varma löken, sen pumpabitar och pumpafrön. Täck det hela med pastan och avsluta med den härliga skummiga morotsjuicen.

Misobakade jordärtskockor med spetskål, tofu, brysselkål, beurre blanc och tryffel

Jordärtskockor
Jordärtskocka
Matolja
Vit misopasta

Beurre blanc
1 schalottenlök
4 msk vitvinäger
2 dl vitt vin
1 dl grädde
300 g smör
gräslök

Brysselkål
Färsk brysselkål
Citronjuice
Salt
Svartpeppar

Stekt tofu
Din favorit-tofu
Matolja
Grönpeppar
Salt

Spetskål
Ekologisk spetskål
Vatten
Smör
Salt
Citronskal

Färsk tryffel

Jordärtskockor:
Skala skockorna. Blanda ut mison med lite matolja och vatten så den blir lösare. Vänd runt skockorna i mison och baka skockorna på 180 grader tills dom känns mjuka, smaka av med salt.

Beurre blanc:
Finhacka löken. Koka ihop lök, vinäger och vin. Reducera till hälften. Sila bort löken och tillsätt grädden, koka upp. När det är det dags att servera börjar man vispa i smöret. Såsen ska tjockna och bli krämig. Smaka av med salt och citronjuice. Avsluta med att blanda ner den fint skurna gräslöken.

Brysselkål:
Strimla brysselkålen fint och marinera den med citronjuice, salt och svartpeppar.

Stekt tofu:
Skär tofun i tjocka skivor. Stek på bägge sidor i matolja för att ge färg. Krydda med grönpeppar och salt.

Spetskål:
Skär bort roten på kålen. Lösgör alla blad. Koka bladen 30 sekunder i saltat vatten. Kyl ner i ett isvattenbad. Skär bort den grova delen av mittnerven. Skär sedan bladen i 5 cm breda strimlor. Vid servering värms kålen i smör och kryddas med citronskal och salt.

Dags att äta:
Bottna tallriken med tofu och jordärtskockor. Lägg sedan spetskål och brysselkål på tofun. Mixa såsen skummig och låt såsen rinna ner över grönsakerna. Avsluta med att riva över rejält med färsk tryffel!

Bakat svenskt äpple med ingefära, smörkola, pepparkaka och lingon

Bakat äpple
Äpplen, Aroma
20 g smör
Socker

Fryst gräddfil
Gräddfil

Ingefärssabayon
50 g socker
4 st äggulor
50 g sauternevin
20 g ingefärsjuice
50 g grädde, lättvispad
½ blad Gelantin

Smörkola
50 g socker
2 msk vatten
25 g smör
1 ½ dl grädde

Pepparkaka med lingon
50 g smör
1 dl muscovadosocker
1 st ägg
½ dl gräddfil
½ dl rårörda lingon
1 ½ dl vetemjöl
3 tsk kanel, mald
½ tsk ingefära, mald
½ tsk kryddnejlika
½ tsk bikarbonat

Övrigt
Rårörda lingon

Bakat äpple:
Skala äpplena och halvera dom från pinnen och neråt. Gröp ur kärnhuset med ett kuljärn. Lägg varje halva på en silikonduk. Smält smöret och pensla varje äppelhalva, strö över socker. Baka i ugn på 200 grader tills äpplena är mjuka.

Fryst gräddfil:
Fyll gräddfilen i silikonformar och frys.

Ingefärssabayon:
Blötlägg gelantinet i kallt vatten. Riv ingefäran grovt, pressa ur juicen genom en sil. Vispa ihop äggulor, socker och ingefärsjuice. Värm vinet till 70 grader i kastrull, smält gelantinet i vinet. Slå det varma vinet över äggvispet medans du vispar. Vispa tills det är svalt, vänd försiktigt ner grädden i äggvispet.

Smörkola:
Koka en karamell av sockret och vattnet. När karamellen är brun och ryker lätt tillsätter du smöret och vispar runt. Häll på grädde och koka ihop i 2 minuter. Förvara i kyl tills servering.

Pepparkaka med lingon:
Smöra och bröa 2 formar.

Rör rumsvarmt smör och socker poröst. Tillsätt ägget och rör kraftigt. Rör ner gräddfil och lingon. Blanda mjöl, kryddor och bikarbonat. Tillsätt mjölblandningen och rör så att det blir en jämn smet.

Häll smeten i 2 formar och grädda på 175 grader i ca 30 minuter.

Dags att äta:
Bryt kakan i bitar och rosta lätt i ugnen på 200 grader. Sprid ut kaka på tallriken. Lägg äpplet i mitten. Ringla smörkolan runt äpplet och avsluta med gräddfil och sabayon.