RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

HANNA LUKOWIESKY, LILLA BJERS

INKOKT GLASRABARBER MED KARDEMUMMAGRÄDDE OCH KROSSADE DRÖMMAR

INKOKT GLASRABARBER MED KARDEMUMMAGRÄDDE OCH KROSSADE DRÖMMAR

HANNA LUKOWIESKY, LILLA BJERS

4 portioner

Inkokt rabarber

- 4-5 stjälkar späda glasrabarber (ca 300 g)
- 2 1/2 dl vatten
- 2 dl strösocker
- 1/2 vaniljstång

Krossade drömmar

- 25 g rumsvarmt smör
- 3/4 dl strösocker
- 1/2 tsk vaniljsocker
- 1/4 dl rapsolja
- 1 krm hjorthornssalt eller 2 krm bakpulver
- 1 dl vetemjöl

Kardemummagrädde

- 2 dl vispgrädde
- nymalen kardemumm

Gör så här

Krossade drömmar.
Sätt ugnen på 150 grader. Rör samman smör, socker och vaniljsocker i en bunke. Tillsätt oljan, lite i taget, och därefter hjorthornssalt eller bakpulver och mjöl. Knåda till en deg, och smula den på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 10-15 minuter. Låt svalna på plåten.

Glasrabarber.
Skär rabarbern i valfria bitar och lägg dem i en form. Koka upp vatten och socker i en kastrull tills sockret löst sig. Dela och skrapa ut fröna ur vaniljstången och tillsätt dem i sockerlagen. Häll den heta lagen över rabarbern, täck med lock, och låt den stå tills den är mjuk.

Kardemummagrädde.
Vispa grädden och smaksätt med nymalen eller finstött kardemumma.

Servering.
Servera rabarbern med kardemummagrädden och smula över de krossade drömmarna.

HANNA LUKOWIESKY

Hanna Lukowiesky är född på Gotland och uppvuxen i Sanda. Hon jobbar sedan två år på KRAV-certifierade Lilla Bjers Gårdskrog, strax söder om Visby. En arbetsplats där ekofilosofin är total. Lilla Bjers, som sedan 1997 drivs av Margareta och Göran Hoas med familj, kan idag stoltsera med ett flertal kockar som vinnare inom gastronomi och då även som EKO-kvalificerade.

Idag är Hanna kökschef på Lilla Bjers. 2018 tog hon hem priset som Årets EKO-kock. Hennes vinnande rätt var med rotselleri som grund. ”Ett energifyllt arbete som speglar sig både i kök och på tallrik. Med stor omsorg och kärlek för råvaran och respekt för dess ursprung”, var juryns motivering vid vinstceremonin i Växjö.

Hanna älskar Bjers jordgubbar och den vita sparrisen. Att få laga till det gotländska lammet värdesätter hon starkt.

På frågan vad hon tänker göra i framtiden är det otvetydiga svaret:

- Att jobba som kock.

DETTA RECEPT ÄR FRAMTAGET INOM PROJEKTET ÖKAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING, EN TREÅRIG SATSNING PÅ KOMPETENSUTVECKLING OCH AFFÄRSMÄSSIG SAMVERKAN, SOM VÄNDER SIG TILL GOTLÄNDSKA LIVSMEDELSFÖRETAG.

läs mer på
grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-okad-livsmedelsforadling