RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

ANNA & FANNY BERGENSTRÖM

SOMMARSALLAD MED VARMRÖKT SIK

SOMMARSALLAD MED VARMRÖKT SIK

ANNA & FANNY BERGENSTRÖM

4 - 6 portioner

- 700 g färskpotatis
- 1 varmrökt sik, ca 600 g eller annan rökt fisk (350 g rensad)
- 5–6 gröna sparrisar
- 1 liten fänkål
- 4-6 salladslökar
- 1 liten bunt späda rädisor
- flingsalt
- små dillvippor
- ca 3 msk finskuren gräslök
- 2–3 msk kapris
- ca 35 g rucola, ärtskott eller vattenkrasse
- nymald svartpeppar
- lite rivet citronskal

Annas sommardressing:

- 2 dl crème fraiche
- ca 2 msk pressad citron
- ½ dl olivolja
- 1 tsk flytande honung
- flingsalt
- nymald svartpeppar
- lite rivet citronskal

Gör så här

Dressingen.
Blanda allt till dressingen i en skål, smaka av med smulat flingsalt och nymald svartpeppar. Täck skålen och ställ åt sidan.

Salladen.
Skrapa och koka potatisen i lättsaltat vatten. Rensa fisken från skinn och ben och dela fiskköttet i ”flagor”. Häll av vattnet från de kokta potatisarna och låt dem svalna, men helst inte kallna helt. Koka sparrisen i lättsaltat vatten. Putsa och skär fänkålen först i halvor på längden och sedan i tunna skivor rakt över. Strimla salladslöken fint. Ansa rädisorna och dela dem mitt itu på längden. Skär till sist varje potatis i tjocka skivor och sparrisen i stora bitar.

Servering.
Varva potatis, rökt fisk, rädisor, sparris, salladslök och fänkål på ett stort fat eller i en låg, vid skål. Smula över lite flingsalt. Ringla över en del av den ganska tjocka dressingen. Servera resten av dressingen i en separat liten skål. Toppa salladen med dill, gräslök, kapris och rucola, ärtskott eller vattenkrasse. Raspa över lite extra citronskal och ta ett par tag med pepparkvarnen.

ANNA & FANNY BERGENSTRÖM

Anna Bergenström är en legendarisk kokboksförfattare och under många år matskribent på Dagens Nyheter. Tillsammans med sin fotograferande dotter Fanny har de givit ut flera kokböcker.

Anna kom första gången till Gotland 1972 tillsammans med vänner, blev betagen av lugnet och gårdarnas arkitektur. Hon och dåvarande maken inledde sitt gotlandsboende med att hyra grannhuset till Eksta.

2004 köpte hon tillsammans med sin dotter Fanny med familj, en gård i Norrgårde nära Bäl. Här tillbringar de merparten av somrarna. Sedan förra året har de även en liten sommarbutik med ett cafe'.

Det som till en början lockade Anna var de fantastiska örtkryddorna på ön, hur lätt de gick att odla. Ett intresse som ganska snart mynnade i en av de första kryddböckerna som gavs ut. De gotländska primörerna ligger också Anna varmt om hjärtat. Gotland är "Sveriges primörhörn" understryker hon och tycker att det görs alldeles för lite reklam kring dessa delikatesser.

Sädesslaget Emmer är en annan favorit, som Anna med förkärlek tillagar en risotto med. Inte att förglömma Lammet med stort L. Och Anna tillägger att den godaste rätten på lamm som hon någonsin ätit är Lilla Bjers dillkött!!!

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