Göteborgsmåltiden

”Gothenburg Royale”

Mussel och krabbröra med Wrångsbäcksmajonnäs, tångpicklad kål, inkokt majrova, hönökaka bakat med fullkornsmjöl och torkad rörhinna samt isad silverlök, pepparrot och plockad dill.

Juryns motivering

En Göteborgsrätt som skapats på ett innovativt sätt med noga utvalda råvaror från havet där man även kan variera tillbehören efter säsong. Smaken är mycket god som binds ihop på ett fint sätt med mathantverk från öarna. Det här är en spännande rätt med mycket smak som knör sig in. Nyskapande, sprallig och inte minst hållbar som speglar Göteborgs framtid. Med möjligheten att ta plats i hemmaköken, krogen, fiskdisken och i offentliga kök.

Göteborgsmåltiden

Recept för 4 personer - Gothenburg Royale (1/4)

Mussel och krabbröra

1kg	Bohusländska blåmusslor
1st	Scharlottenlök, hackad
1st	Vitlöksklyfta, finhackad
1msk	Kallpressad rapsolja, helst från Bohuslän
1dl	Vitt vin
100g	Krabba från västkusten, kokt (ca 4-5 klor eller 1 burk)
1st	Majrova (kan bytas ut mot annan rotfrukt t ex kålrot)
50g	Wrångebäcksost från Almnäs Bruk, finriven (kan bytas ut mot annan lagrad svensk ost)
1st	Äggulor
1tsk	Senap
1msk	Vitvinsvinäger
1,5dl	Matolja
2msk	Hackad gräslök
	Salt
	Svartpeppar

Gör så här: Skölj musslorna under kallt vatten. Dra bort ”skägget” på de musslor där det sticker ut. Knacka försiktigt på de musslor som är öppna mot köksbänken. Sluter de sig inte så kassera dessa. Skala och finhacka scharlottenlöken tillsammans med vitlöken. Fräs löken och vitlöken i kallpressad rapsolja i en kastrull utan att det tar färg. Häll på vinet och koka upp. I med musslorna och koka kraftigt under lök i 3-5 minuter så att musslorna öppnar sig. Ta sedan av från värmen och låt svalna. Plocka ur musslorna ur skalen och spara lagen.

Grovhacka musslorna med en kniv och lägg sedan i en bunke. Skala majrovan och tärna ned i 1 x 1 cm stora bitar. Lägg i en kastrull och koka på svag värme i mussellagen tills de blir mjuka. Ca 10 minuter. Häll av den sista lagen och lägg majrovorna med musslorna. Vänd i hackat krabbkött med musslorna och majrovorna. Ta en ny bunke och slå en majonnäs med äggulor, senap, vinäger, finriven Wrångebäcksost och matolja. Smaka sedan upp med finhackad gräslök, salt och peppar. Vänd sedan ihop röran och justera smaken med salt och nymalen svartpeppar.

Göteborgsmåltiden

Recept för 4 personer - Gothenburg Royale (2/4)

Tångpicklad kål

100g	Spetskål (gärna från lokal producent)
0,5dl	Ättika 12%
1dl	Vatten
1dl	Socker
2msk	Torkad rörhinna, grovhackad (kan bytas ut mot annan tång, t ex sockertång)
1krm	Svart te
70g	Svartkål (gärna från lokal producent)

Gör så här: Strimla spetskålen fint, koka upp lagen med ättika, vatten, socker, svart te och torkad rörhinna. Slå sedan över lagen och låt dra minst 30 minuter före servering. Slå av lagen men spara den i en kastrull innan servering och vänd i strimlad svartkål till en härlig sallad.

Inkokt majrova

1st	Majrova, liten (kan bytas ut mot annan grönsak, t ex en beta)
1st	Den sparade lagen från kålen
1msk	Korianderfrö

Gör så här: Skala och skiva majrovan tunt på mandolin eller med kniv. Skivorna ska vara så tunna att de går att se igenom. Koka sedan upp lagen med korianderfrön i och lägg i majrovorna. Ge det ett uppkok och låt det sedan svalna. Sila av lagen innan servering.

Göteborgsmåltiden

Recept för 15 personer - Gothenburg Royale (3/4)

Hönökaka med fullkornsmjöl och torkad rörhinna

4dl	Ekologisk mjölk 3%
25g	Jäst
0,5dl	Ljus sirap
6dl	Rågsikt med 55% fullkorn, motsvarar 330g rågsikt
4dl	Vetemjöl, motsvarar 240g mjöl
2msk	Rörhinna torkad, finhackad (kan bytas ut mot annan tång, t ex sockertång)
1tsk	Torkat dillfrö, malet
50g	Ekologiskt smör 80%
0,5msk	Salt

Gör så här: Värm mjölken till max 37°. Smula jästen i en degbunke. Tillsätt mjölk och sirap. Rör om tills jästen löst sig. Tillsätt rågsikt och vetemjöl lite i taget. Blanda raskt ihop till en deg. Klicka i smöret och tillsätt saltet, malet dillfrö samt torkad rörhinna. Arbeta degen ca 5 min i maskin eller 10 min för hand. Låt degen jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 45 min.

Dela degen i tre bitar. Kavla ut dem tunt på var sitt bakplåtspapper. Kavla sista varvet med en kruskavel. Om du saknar kruskavel, nagga istället brödet med en gaffel. Lägg bröden på var sin plåt. Låt jäsa 20 min under bakduk. Sätt ugnen på 250° eller 225° varmluft. Grädda bröden mitt i ugnen i 8-10 min. Låt dem svalna på ett galler under bakduk. Bröden gräddas med fördel i en vedugn men har man inte det går en vanlig ugn bra.

Hönökaka från butiken? *Vill man inte baka brödet själv finns det i butik hönökaka med 54% fullkorn att köpa. Pudra isåfall brödet med lite rörhinna innan servering.*

Göteborgsmåltiden

Recept för 4 personer - Gothenburg Royale (4/4)

Isad silverlök

1st	Silverlök, tunnskivad
1dl	Istärningar
1dl	Vatten

Gör så här: Skala och skiva löken tunt. Lägg i isvatten minst 30 minuter före servering. Häll sedan av vattnet och låt löken rinna av något på ett papper.

Till servering

30g	Wrångebäcksost från Almnäs bruk (kan bytas ut mot annan lagrad svensk ost)
30g	Pepparrot (gärna från lokal producent)
1dl	Plockad dill

Gör så här: Börja med att skära en bit bröd. Gör en liten skåra i mitten på längden men skär inte helt igenom. Fördela ut den tångpicklade kålen och fortsätt sedan med mussel och krabbröran. Toppa röran med några skivor inkokt majrova. Toppa sedan med isad silverlök, plockad dill och riv sedan över rikligt med pepparrot och wrångebäcksost.