



## Sandra Lindbom

### Kopplarlundens Bageri

#### "Local hero"

Säg hej till Local hero – en macka med mycket grönt och med starkt fokus på lokalt producerade råvaror. En macka som görs på ett härligt honungsbröd med rostade hasselnötter i. Brödet toppas med äppel-coleslaw, friterad krispig grönkål, picklade hallon och blåmögelost. Visst låter det gott? Faktum är att det till och med smakar ännu godare.

#### Honungsbröd med hasselnötter

Kör till en elastisk deg och blanda i hasselnötterna (som ska rostas, sedan blötläggas kort och sedan rinna av). Jäs i 1,5 timme. Forma degen till en limpa. Jäs i kyl över natten. Snitta. Sätt in brödet på 250 grader. Sänk sedan temperaturen till 200 grader och grädda i 30–35 minuter.

#### Rostade hasselnötter

Rosta i ugnen på 200 grader tills dom blir gyllenbruna. Ta bort lösa rester av skal. Låt svalna. Grovhacka.

#### Hemslagen majonnäs

Blanda äggulor, vinäger och senap i en bunke. Häll i oljan i en jämn stråle medan du mixar med mixerstav alt. i matberedare. Smaka av med salt.

#### Äppel-coleslaw

Skär äpplena i tunna stavar. Skölj och plocka kålen från stjälken. Grovhacka grönkålen. Blanda i majonnäsen. Salta och peppra efter smak.

#### Honungsbröd med hasselnötter (2 limpor):

- 228 g rågsurdeg
- 705 g vetemjöl
- 200 g rostade hasselnötter
- 95 g honung
- 12 g salt
- 3 g jäst
- 337 g vatten

#### Rostade hasselnötter:

- 200 g hasselnötter

#### Hemslagen majonnäs:

- 8 äggulor
- 4 msk rödvinvinäger
- 4 msk dijonsenap
- 1 l rapsolja

#### Äppel-coleslaw:

- 1 liter hemslagen majonnäs
- 15 äpplen
- 200 g grönkål



## Sandra Lindbom

### Kopplarlundens Bageri

#### ”Local hero”

#### Friterad grönkål

Plocka grönkålen från stjälken i grova bitar. Skölj och torka noga. Värm oljan till 180 grader. Friterar tills den får en mörkgrön färg. Lägg på papper. Strö över salt.

#### Picklade hallon

Koka upp ättika, socker och vatten i en kastrull. Ta av plattan, låt lagen svalna och tillsätt hallonen. Låt dra i lagen.

#### Blåmögelost

Skär i skivor alt. i smula till grova bitar

#### Montering

- Täck skivan med coleslaw
- Lägg på mögelost i skivor/grova bitar
- Låt hallonen rinna av
- Dekorera med hallon och friterad kål
- Strö över hasselnötter
- Klart

#### Friterad grönkål:

- 200 g grönkål
- Rapsolja

#### Picklade hallon:

- 60 hallon
- 2 dl ättika
- 4 dl socker
- 6 dl vatten

#### Blåmögelost:

- Wernergårdens Bergslags Blå