

# Marica Djordjievska

Café Schiller, Helsingborg



## Skaldjursfrestelsemacka med basilikasmak i äpplekorgsbröd

### Ingredienser

Äpplekorgsbröd	1 st
Crème Bonjour	
Fjord kallrökt lax	1 st
Lollo biondo	1 st blad
Skaldjursfrestelsefyllning	ca 100g
Ugnsrostade morötter	2 st skivor
Hälsinge Grevé	1 st ostskiva 2 mm
Rödlöksringar	4 st
Citron	1 skiva
Gurka	1 skiva
Vattenkrasse	litet knippe

### Skaldjursfrestelsefyllning

Majonnäs	50 g
Handskalade räkor	20 g
Crabfish	20 g
Kräftstjärter	20 g
Purjolök	5 g
Rödlök	2 g
Finhackad basilika	1 tsk
Chilisås	½ tsk
Grillkrydda	2 krm
Vitlökspuré	1 krm
En nypa salt, grovmalen svartpeppar, socker	

### Gör så här

Skiva morötterna på snedden i ca 0,5 cm tjocka skivor, lägg dem i en ugnform. Ringla över lite olivolja och lite salt och rosta dem på 230°C grader ungefär 10 min.

Skär upp brödet men inte helt och bred på Crème Bonjour på både sidorna. Lägg på laxskivan och därefter 1 blad av den sköljda lollo biondo-salladen. Lägg i skaldjursfrestelsefyllningen, ugnsrostade morötter och Hälsinge Grevé. Garnera med citronskiva, rödlöksringar, gurka och toppa med vattenkrasse.

### Skaldjursfrestelsefyllning

Låt skaldjuren rinna av väl. Finhacka purjolök, rödlök och basilika och lägg dem i en skål. Rör ingredienser och kryddor i majonnäsen och blanda försiktigt.

För mer information kontakta Marica Djordjievska, Café Schiller, Helsingborg, telefon 0730-94 20 60.

# Mack-SM 2009

NOLIAMÄSSAN 5:E AUGUSTI

## Recept på äpplekorgsbröd

### Ingredienser

Vatten	650 g
Jäst	85 g
Bagerivetemjöl	1100 g
Extra Sammalet	300 g
Rustikal	100 g
Protea	30 g
Gulsirap	100 g
Äpplemos	200 g
Vegetabiliskt margarin	40 g
Kummin	5 g
Salt	40 g

### Gör så här

Väg upp ingredienserna. Körtid i maskin 2+5 rundriv i ca 115 grams bitar och rundas till runda bullar. Kavla ut platta kakor på ca 5 mm på kavlingsmaskin, pensla med vatten och doppas i oblandad rågsikt.

Degtemp: 26–27°C

Liggtid: 30 minuter

Ånga: Ca 4 sekunder

Baktid: 10–12 minuter

Baktemp: 210°C

Recept: till 22 st bröd