



Recept direktkvalificerat från 2016 års tävling.

Ripbröst marinerat i havtorn och ingefära på grillad ost. Serveras med pure gjord på potatis och björksav samt syltade granskott och smörstekta trattkantareller.

8 st ripbröst

Ca 2 dl olja till marinad

¾ dl havtorn

2 matskedar strösocker

1 matsked riven färsk ingefära

salt och peppar

2 st Camembert ostar. (Kullens gårdsmjeri i Klövsjö)

1kg potatis (Jönssons Potatis, Byvallen Sveg)

1-2 dl björksav (Beror på vad man använder för sort potatis)

3-4 matskedar smör

salt & peppar

Då jag gör större laddning av granskott så skriver jag med receptet på en allt för stor sats. (det går bara åt lite grand ca 6 granskott per tallrik.

1 l granskott

1l vatten

1dl vittvins vinäger

500 g socker

1/2 dl rose'peppar

200 g trattkantareller

salt & peppar