



Ugnsrostad spetskål med svamp, rostade hasselnötter och örtig smörsås

Vinförslag: Lotima Terroir 2020

Ugnsrostad spetskål

1 spetskål
0.5 dl olivolja
1 kruka färsk basilika
1 kruka färsk persilja
1 msk honung
salt och peppar
lite blandad svamp tex skogschampinjon, shitake
hasselnötter

Örtig smörsås

1 bananschalottenlök
150 g normalsaltat smör
1 msk vitvinsvinäger
1 dl vitt torrt vin
0.5 dl vispgrädde

Sätt ugnen på 180 grader C. Klyfta spetskålshuvudet i 4 delar och lägg dem i en stor form. Blanda olivolja med hackad basilika och persilja. Ringla örtoljan över spetskålen, salta och peppra. Rosta i ugnen ca 20-30 minuter tills den får färg. Blanda 1 msk honung med 0.5 dl vatten och pensla på spetskålen de sista 5 minuterna. Rosta hasselnötterna på hög värme tills skalen börjar spricka och flagna och nötterna får lite färg. Stek svampen i torr panna först tills vattnet avdunstat, stek sedan i smör tills den är färdig och fått färg.

Till smörsåsen med örter skalar du bananschalottenlöken och finhackar den. Lägg löken i en kastrull med vitt vin och vitvinsvinäger. Koka vätskan till hälften och sila sedan bort löken. Häll tillbaks reduceringen i kastrullen och vispa i smörklickar på svag värme, tills allt smör är löst. Viktigt att vispa hela tiden och att smöret löst sig innan du lägger i nästa klick. Tillsätt grädde, hackade örter, salt och rör om.

Häll upp en spegel av den artiga smörsåsen på tallriken. Lägg spetskålskvarten på och garnera med rostade hasselnötter och svamp samt strö över hackad persilja.

Servera genast.

Fotograf: Christina Uhlin