



# SVART MAGI

*Den svarta vitlöken fylliga, lite söta smakar matlagningen till nya höjder. Använd den i förrätt, varmrätt eller dessert, det är bara att välja!*

*Recept: Elisabeth Johansson*

*Foto: Magnus Skoglöf*



Fermenterad svart vitlök finns att köpa färdig i välsorterade butiker eller hos grönsakshandeln. Med lite tålmod kan du göra din egen genom att fermentera den. Vakuumpacka hela vitlökar och lägg i torkmaskin i 65° i 40 dygn.



SVART MAGI





## BARIGOULEKOKT KRONÄRT-SKOCKA MED SVART VITLÖKSDIPP

Barigoule betyder att rätten har sitt ursprung i Provence, och vad passar bättre att anrätta på sydfranskt vis än kronärtskockor? Dippa bladen från kronärtskockorna i en krämig röra med smak av svart vitlök.

### 4 personer

4 kronärtskockor

1 gul lök

6 vitlöksklyftor

4 dl vitt vin

1 liter grönsaksbuljong eller hönsbuljong

½ dl olivolja

½ citron, saften

2 lagerblad

1 tsk salt

4 kvistar timjan

75 g rökt sidfläsk

### SVARTVITLÖKSDIPP:

4 svarta vitlöksklyftor

1 vitlöksklyfta

2 dl crème fraîche

2 krm salt

1 krm malen svartpeppar

2 krm chiliflakes

**1** Skär av skaftet från kronärtskockorna. Skala och dela löken i fyra delar. Skala och dela vitlöksklyftorna på mitten. Lägg skockorna i en kastrull, lägg i lök och vitlök.

**2** Häll på vin, buljong, olivolja och citronsaft. Lägg i lagerblad, salt och timjan. Tärna fläsket och lägg i. Koka upp, sänk värmen och låt kronärtskockorna sjuda under lock ca 45 min.

**3 Svartvitlöksdipp:** Lägg den svarta vitlöken i blöt 10 min. Skala vitlösklyftan. Mixa den blötlagda vitlöken och vitlösklyftan. Blanda ner crème fraîche, salt, peppar och chiliflakes.

4 När bladen går lätt att dra av är kronärtskockorna färdiga. Ta av kastrullen från plattan och låt innehållet svalna något. Häll av kokspadet och spara det.

**5 Servering:** Låt var och en plocka av och dippa bladen. Plocka bort det trådiga luddet i mitten och ät bottnarna med fläsket. Kokspadet kan serveras vid sidan om.

## LAMMKOTLETTER MED SVART VITLÖKSSMÖR OCH BALSAMICOSKY

Vitlökssmöret till de marinerade, välkryddade kotletterna smaksätts med svart vitlökssmör, som har matchande kraftig smak. Passa på att servera av säsongens bönor till.

### 4 personer

8 dubbla lammkotletter

### MARINAD:

2 dl olivolja

4 vitlöksklyftor

4 rosmarinkvistar

1 tsk balsamvinäger

½ tsk salt

### SVART VITLÖKSSMÖR:

10 svarta vitlöksklyftor

2 vitlöksklyftor

150 g smör, mjukt

2 krm havssalt

### BALSAMICOSKY:

½ dl strösocker

1 ½ dl balsamvinäger

1 dl lammbuljong eller mörk köttbuljong

1 dl rödvin

1 tsk Maizena majsstärkelse

1 tsk smör

### VARMA BÖNOR:

500 g blandade färska bönor

1 rödlök

2 msk smör

1 tsk salt

1 krm malen svartpeppar

### KRYDDNING:

1 tsk salt

2 krm malen svartpeppar

1 msk soja

1 tsk pressad citronsaft

1 msk olivolja

### DU BEHÖVER OCKSÅ:

mixerstav

**1 MARINAD:** Häll oljan i en skål. Banka sönder vitlöksklyftorna med baksidan av skaftet på en kökskniv och lägg dem i oljan. Repa och hacka rosmarinen grovt och lägg den i oljan. Tillsätt balsamvinäger och salt.

**2** Lägg lammkotletterna i en form med kanter eller i en plastpåse. Häll marinaden över köttet och låt det ligga ett par timmar.

**3 Vitlökssmör:** Blötlägg den svarta vitlöken ett par minuter om den behöver mjukas upp. Mosa den och hacka vitlösklyftan fint. Vispa upp smöret och tillsätt svart vitlök, vitlök och salt.

**4 Balsamicosky:** Häll strösockret i en kastrull och hetta upp. Rör försiktigt med en träsked när sockret börjar smälta och

bli ljust brunt. Häll på balsamvinäger, buljong och rödvin. Låt det koka ihop tills hälften återstår.

**5 Varma bönor:** Ansa bönorna. Skala och skiva löken. Fräs bönor och lök i smör tills bönorna börjar mjukna och löken är gyllengul. Krydda med salt och peppar.

**6** Lyft upp lammkotletterna ur marinaden och krydda dem med salt och peppar. Stek kotletterna 2–3 min på varje sida. Ta av pannan från värmen. Blanda samman soja, citronsaft och olja. Pensla blandningen på kotletterna.

**7 Servering:** Red av balsamicoskyn med majsstärkelsen utrörd i lite kallt vatten. Ta av från plattan och mixa ner smöret med en mixerstav. Servera lammkotletterna med varma bönor, balsamicosky och svart vitlökssmör.

## LAMMFÄRSBURGARE MED SVARTVITLÖKSDRESSING, RÖDBETOR OCH PICKLAD RÖDLÖK

Till den saftiga lammburgaren passar det bra med en dressing gjord på svart vitlök. Servera i färdigköpt bröd eller baka eget efter vårt recept.

### 4 personer

600 g grovmalen lammfärs

1–2 vitlöksklyftor

1 tsk salt

2 krm malen svart peppar

smör och olja till stekning

### PICKLAD RÖDLÖK:

1 rödlök

½ dl ättika 12 %

1 dl strösocker

1 ½ dl vatten

### SVARTVITLÖKSDRESSING:

2 äggulor

1 msk dijonsenap

1 msk vitvinsvinäger

2–3 dl neutral olja

2 krm salt

1 krm malen svartpeppar

8 svarta vitlöksklyftor

1 vitlöksklyfta, finhackad

### TILLBEHÖR:

4 hamburgerbröd (se separat recept)

1 kokt rödbeta

40 g rucola

75 g fetaost

**Picklad rödlök:** Skala och skiva rödlöken tunt på en mandolin. Vispa ihop ättika, socker och vatten. Lägg i löken och låt den dra i lagen minst en halvtimme.

**Svartvitlöksdressing:** Vispa ihop äggulor, senap och vinäger. Droppa i oljan i en fin stråle och vispa kraftigt under tiden. Tillsätt salt och peppar. Mosa eller mixa den svarta vitlöken (blötlägg några minuter om det behövs) och blanda i majonnäsen tillsammans med vitlöken.

**Burgare:** Skala och finhacka vitlöken. Blanda färsen med vitlök och kryddor och forma till fyra burgare. Stek dem i smör och olja. Dela bröden och stek snittytan i smör tills den fått färg. Skiva rödbetan tunt på mandolin.

**Servering:** Lägg rucola, lammburgare och svartvitlöksdressing på underdelen av brödet. Lägg på rödbetsskivorna, smula över fetaosten och lägg på locken. Servera picklad rödlök vid sidan om.

## HEMBAKADE HAMBURGERBRÖD

Extra god blir hamburgaren med hembakat bröd.

### 12–16 stycken

25 g jäst

2 dl mjölk

1 dl vatten

1 msk strösocker

4 msk neutral olja

2 tsk salt

1 ägg

9 dl vetemjöl (spara lite till utbakning)

1 ägg till pensling

2–3 msk oskalade sesamfrön

### DU BEHÖVER OCKSÅ:

degblandare







## SMÅ SMÖRDEGSPIZZOR MED SVART PESTO MODENESE, SOTAD CHÈVRE OCH TRYFFELHONUNG

Det här är små pizzor som mest av allt liknar krustader. Servera som tillugg, förrätt eller supé.

### 4 pizzor

#### SVART PESTO MODENESE:

15 svarta vitlöksklyftor

1–2 vitlöksklyftor

2 rosmarinkvistar

25 g lardo eller späck

25 g valnötter

1 dl riven parmesan

1 ½ msk olivolja

#### SOTAD CHÈVRE:

½ purjolök

125 g chèvre, gärna med mjuka kanter

#### PIZZOR:

4 smördegspattor

1 ägg till pensling

4 rosmarinkvistar

#### TRYFFELHONUNG:

¼ svart tryffel

½ dl flytande honung

#### DU BEHÖVER OCKSÅ:

bakplåtspapper

utstickare 6–7 cm i diameter

#### TILL SERVERING:

oliver

**1 Svart pesto modenese:** Mixa den svarta vitlöken och vitlöken. Repa rosmarinen och hacka den fint. Lägg ner rosmarinen i mixern. Skär lardon eller späcket i små bitar och lägg i. Mixa ihop allt. Flytta över peston till en skål. Finhacka valnötterna och vänd ner med parmesanosten och olivoljan.

**2 Sotad chèvre:** Värm ugnen till 185°. Dela purjolöken på längden och lägg den på en plåt med bakplåtspapper. Sätt in purjolöken i ugnen tills den blir svart. Ta ut den och låt den svalna. Kör i mixer till ett pulver. Rulla chèvren i askan.

**3 Pizzor:** Värm ugnen till 200°. Kavla ut smördegspattorna lite, tryck ut rundlar med utstickare och lägg över dem på en plåt. Nagga med en gaffel.

**4** Skär 1 cm breda remsor, pensla kanterna på rundlarna med äggvita som klister och lägg runt kanterna på smördegspattorna. Pensla kanterna med uppvispad äggula så att de blir blanka och fina.

**5** Lägg i lite svart pesto i varje pizza. Skär chèvren i skivor, lägg på den och strö över repad rosmarin. Baka i pizzorna i ugnen 15–20 min, tills de fått en gyllenbrun färg.

**6** Hyvla tryffeln och blanda samman med honungen. Ta ut plåten ur ugnen och ringla tryffelhonung över pizzorna. Servera oliver till.

## SVARTA UGNSBAKADE BANANER MED CHOKLAD, SVARTVITLÖKSGLASS OCH DULCE DE LECHE KARAMELLSÅS

### KARAMELLSÅS

Den som har varit på hajk har förmodligen ätit skårad banan med choklad, värmd över öppen eld. Här kommer en betydligt lyxigare variant med svart vitlöksglass och karamellsås. Glassreceptet ger 1 liter färdig glass, så den räcker till fler gånger. Vill du tillföra ytterligare smak, använd hasselnötschoklad.

#### 4 personer

4 bananer

100 g mörk choklad, 56–70 %

#### SVARTVITLÖKSGLASS:

20 svarta vitlöksklyftor

1 vaniljstång

4 dl mjölk

3 dl vispgrädde

6 äggulor

2 dl strösocker

1 krm salt

#### DULCE DE LECHE KARAMELLSÅS:

1 dl strösocker

1 msk vatten

1 dl vispgrädde

1 dl ljus sirap

½ dl kondenserad mjölk

35 g smör

#### DU BEHÖVER OCKSÅ:

hushållstermometer

glassmaskin

**1 Svartvitlöksglass:** Blöt lägg den svarta vitlöken i kallt vatten ca 10 min. Häll av vattnet och mixa den till puré. Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna. Koka upp mjölk, grädde, vaniljstång och frön i en rostfri kastrull och ta sedan av den från värmen. Ta upp vaniljstången.

**2** Vispa äggulor och socker luftigt. Häll först den varma gräddblandningen över gulorna och håll sedan tillbaka allt i kastrullen och rör om. Sjud blandningen under kraftig vispning till 85° eller tills den börjar tjockna. Ta av från värmen, det får inte koka.

**3** Tillsätt vitlöken, håll upp massan i en bunke och kyl ner. Kör blandningen i glassmaskin. Ställ in glassen i frysen 1–2 timmar.

**4** Dulce de leche karamellsås: Smält socker och vatten i en kastrull och låt sjuda till en karamell. Häll på grädde, sirap och kondenserad mjölk. Rör ner smöret och koka ihop allt några minuter till en karamellsås, något tunnare än traditionell kolasås. Låt såsen svalna helt före servering.

**5** Värm ugnen till 200°. Skär en skåra på längden i bananerna. Riv lite av chokladen till topping. Bryt resten av chokladen i bitar och lägg i skåran på varje banan. Ställ bananerna på ett galler och sätt in dem mitt i ugnen. Baka 10–12 min, tills de blivit riktigt svarta och chokladen smält.

**6 Servering:** Servera de varma bananerna med den svarta vitlöksglassen och dulce de leche karamellsås. Toppa med riven mörk choklad.

#### Tips

Du som inte har glassmaskin, håll glassmeten i en plastbunke och frys 4 timmar. Rör om i glassen med jämna mellanrum.

