

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Johan Ahlvik använder lokala produkter i sin matlagning. FOTO: PRIVAT



Johan Ahlvik driver Taste By Johan Ahlvik sedan fem år tillbaka och arbetar framför allt med catering och hemma-hos-event i Trosa.

**STOLT
MAT**
I SÖRMLAND

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Pocherat ägg

med svartrot, örter och tryffel

Johan Ahlvik driver Taste by Johan Ahlvik i Trosa och använder lokala produkter i sin matlagning. Han arbetar också som köksmästare på Sund Nergården hos Johan och Niklas Asknergård.

- Sörmland är en perfekt bas med sin mångfald av gårdar och producenter. Jag hoppas att mitt recept inspirerar till nya smaker.

Pocherat ägg med svartrot, örter och tryffel

4 personer:
4 ägg (Vedeby kvarn, Björkvik)
0,5 dl ättikssprit
1 st svartrot
3 dl olja för fritering
3 st schalottenlök

400g gröna örter (Wappersta Gård, Vagnhärad)
30 g spenat
4 dl grädde (Järna mejeri, Järna)
Zest (riv yttersta delen av skalet på en citron)
15 g tryffel
30 g smör (Järna mejeri, Järna)
1 ask smörgåskrasse
Salt och peppar

Börja med grönärtscremen. Skala löken, använd bara 1 utav dem till cremen. Skär i centimeterstora bitar, lägg i kastrull, ha även i 150g örter och grädden. Koka på medelvärme tills grädden börjar tjockna. Häll i vätskan i en blender, tillsätt även spenaten och ytterligare 50 g örter.

Mixa riktigt slät, smaka av med salt och peppar. Häll tillbaks i kastrullen. Häll i oljan i kastrull för fritering. Använd träslev för att kolla när oljan är tillräckligt varm, sänk ner träslev i oljan, bubblar det runt den är det varmt.

Tvätta svartroten noggrant, skala. Använd sedan skalaren för att dra långa remsor av svartroten. Torka dessa på hushållspapper, fritera dem gyllenbruna. Lägg sedan på hushållspapper igen och salta. Fyll upp vatten i kastrull, tillsätt ättikspriten, koka upp. Sänk temperaturen så att vattnet sjuder. Vispa vatten kraftigt, ha sedan i äggen, detta gör du för att äggulan ska förslutas av äggvitan. Kan även köra färre ägg

i taget, kan vara svårt att pochera alla samtidigt.

När äggvitan har koagulerat är ägget klart, lyft med hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Finhacka de två återstående schalottenlökarna, ha i smöret i en lätt uppvärmd kastrull. Ha sedan i löken och återstående örterna, smaka av med salt, peppar och citronzest. Värm på cremen igen precis innan servering. Lägg upp allt i önskad kreation, avsluta med att klippa krasse och riva över tryffel på rätten.

Lycka till och smaklig måltid!

Johan Ahlvik