

Klimatsmart Paybackkriddare

► Receptet

”Jag kommer så väl ihåg när jag var liten och min mamma doppade överblivet bröd i pannkakssmet och stekte i rikligt med smör. Efter det strödde hon på kanel och socker och jag var så lycklig när jag drog de sista bitarna av riddaren i sockret som smält på tallriken.”

– När Slottsskolans egen riddare Mattias fick nys om detta ville han ge rätten en ny twist och han arbetade fram en frisk och härlig variant med lite sting! Den här Paybackkriddaren är inte bara ljuvligt god, den är även klimatsmart och byggd på lokala produkter, säger stolta kökschefen Sara Svensson.

Det här behöver du:

Kvarblivet bröd

Äppelkompott

4 st äpplen av valfri sort (400 g)
Lillpers honung 2 msk
Citronolja 1 msk
Skal från en 1/2 citron
Skal från 1/2 lime
Juicen från båda frukterna
pressade

Kanel 2 krm
Ingefära 1 krm
Kardemumma 3 krm
Ca 5 del vatten.
Vaniljsocker 3 krm

Äppelsalsa

Skal från 4 äpplen ca 100 g
Lillpers honung 1 msk
Skal från citron och lime
Juice från 0,5 lime
Juice från 0,5 citron
Gulbeta 2 st ca 150 g
1 st röd chilifrukt
Äppeljuice 4 msk
2 krm mald ingefära

Basilika till severing

Gör så här:

Kompott

Skölj och skala dina äpplen och lägg skalen i kallt vatten. Skär ner äpplena i min-

dre bitar och fräs i en kast-rull med citronolja, kardemumma, kanel och ingefära i några minuter och slå sedan på ca 5 dl vatten. Låt det sedan reducera ner i ca 5 min under omrörning. När vattnet har reducerat ner och äpplena mjuknat är det dags att mixa och sedan smaka av med saften och skalen från lime och citron, honung och vaniljsocker.

Ställ sedan in kompotten i kylen tills den svalnat.

Äppelsalsa

Häll av äppelskalen och skär ner i mindre strimlor, spara några större till senare som dekoration till upplägningen.

Skala gulbetorna och riv i ett rivjärn.

Dela chilifrukten på mitten och ta ur kärnhuset och skär den sedan i tunna strimlor.

Lägg i äppelskalen, gulbetorna och chilin i en bunke och blanda tillsammans med Lillpers honung, skal och juice från lime och citron, ingefäran och äppeljuicen.

Blanda ordentligt och smaka sedan av om det är någon smak du vill höja.

Låt vila minst en timme i kylen innan upplägning.



► Paybackkriddaren är ett exempel på hur Slottsskolans restaurang arbetar med resthantering. Överblivet torrt bröd tas tillvara och omvandlas till ett fräsigt mellanmål eller en enkel efterrätt.

Stek ditt bröd i rikligt med smör och krydda med kanel, kardemumma och lite salt. När brödet har fått en fin gyllenbrun färg är det dags att ta upp och låta vila någon minut på papper så att överflödigt smör får dras ur. Lägg sedan upp ditt bröd på en tallrik och tillsätt äppelkompotten, äppelsalsan och toppa med några färska basilikabladd och skal från äpplet.

Join the #paybackgeneration



► Sara Svensson och Mattias Edvinsson är matglädjekockar på Slottsskolans restaurang och är två av initiativtagarna till #paybackgeneration.