

# Ängamat med tryffel och kryddat vildsvinsbacon

## Äggkräm med tryffel

3 st äggulor  
50 g smör  
1,5 dl mjölk  
1 dl grädde  
2 msk maizena  
1 msk citronsaft  
1 tsk tryffelpasta  
Smält smöret och tillsätt maizenan och citronsaften. Tillsätt grädde och mjölk och låt det koka upp, blanda ner äggulorna och sjud till 83 grader, mixa slätt med stavmixer. Smaka av med tryffelpasta och salt.

## Lökpuré med citron

4 st silverlök eller gul lök  
150 g Smör  
2 msk citronsaft  
Hacka löken och koka den i smör och citron till den är mjuk, mixa i en kannmixer till den är slät. Smaka av med salt och eventuellt citron.

## Kryddbacon på vildsvin från Vrena vilt

200 g vildsvinsbacon  
Skiva tunt på skärma-



► Johan Pettersson är köksmästare på Grytsbergs säteri som består av hotellverksamhet, restaurang med festvåning samt golfbana och caféverksamhet.

skin och stek i stekpanna på medelvärme till de är krispiga plocka upp och låt rinna av från överflödigt fett.

**Smörstekta skogschampinjoner från Vrena grönt**  
250 g skogschampinjoner  
Stek hela i smör

**Smörstekt surdegsbröd**  
1 st baguett  
Smör till stekning  
Kantskär brödet och bryt

större bitar, stek i smör innan servering på alla sidor tills de fått gyllene färg.

## Primörer

1 knippe gulbetor  
2 msk äppelcidervinäger  
Koka i rikligt saltat vatten med 2 msk äppelcidervinäger per liter vatten. Koka tills de är mjuka, skala efter kokning  
1 knippe vit sparris  
1 knippe grön sparris  
1 knippe morötter



1 knippe salladslök  
1 ask sockerärtor  
Skala och blanchera i rikligt saltat vatten.

**Karamelliserad ost**  
100 g Big ben från Jurs mejeri.

Skär i tärningar och bränn med en brännare på sidorna tills de är gyllene.

**Pröva gärna** att byta ut grönsaker efter vad som finns hos odlare runt om i Sörmland efter säsong.

**STOLT  
MAT**  
I SÖRMLAND