

Lammsoppa från Gotland

	50 port	100 port	300 port
Lammbringa eller lammbog	3,75 kg	7,5 kg	22,5 kg
vitpeppar hel	1,5-2 tsk	0,25 dl	0,75 dl
Potatis	3 kg	6 kg	18 kg
Purjolök	450 g	0,9 kg	2,7 kg
Morot	750 g	1,5 kg	4,5 kg
Gul lök	0,6 kg	1,2 kg	3,6 kg
Krossade tomater	2 kg	4 kg	12 kg
Rosmarin, Timjan eller Salvia	0,25 dl	0,5 dl	1,5 dl
Buljong	10 liter	20 liter	60 liter
Persilja eller Basilika färsk till dekoration			

Koka lammbogen/bringan i vatten med salt och hela vitpepparkorn under lock i ca 55 minuter. Ta upp köttet och låt det kallna, bena ur och lägg åt sidan. Sila buljongen och häll i en ren kastrull.

Skala och klyfta potatisen, lägg den i buljongen. Skiva och hacka purjolök, lök och morötter, fräs i lite matfett innan de sedan hälls ner i buljongen. Tillsätt krossade tomater, rosmarin eller timjan samt buljong. Koka tills potatisen känns mjuk. Lägg sedan ner köttbitarna, koka upp och smaka av soppan. Garnera med färsk persilja eller basilika.

Busenkel kajp- och spenatsoppa

	50 port	100 port	300 port
grönsaksbuljong (tärning +vatten)	8,75 liter	17,5 liter	52 liter
iMat Oatly	2,5 liter	5 liter	15 liter
spenat hackad	5 kg	10 kg	30 kg
kajplök hackad	875 g	1,75 kg	5,25 kg
vetemjöl	3,75 dl	7,5 dl	2,3 liter
vitpeppar	0,5-1 tsk	1-2 tsk	3-6 tsk
vatten	1,25 liter	2,5 liter	7,5 liter

Koka upp grönsaksbuljongen i en kastrull.

Tillsätt den djupfrysta spenaten och värm tills spenaten tinat. Tillsätt den hackade kajplöken.

Rör ut vetemjålet i lite vatten och tillsätt det i soppan under omrörning. Låt koka 3-5 minuter. Tillsätt grädden. Smaka av med vitpeppar.

Saffransdoftande fisklasagne

	50 port	100 port	300 port
gädda eller annan vit fisk	4,1 kg	8,3 kg	25 kg
gul lök	0,5 kg	1 kg	3 kg
saffran	4 g	8 g	24 g
vitlösklyftor	75 g	150 g	450 g
fiskbuljong	8,5 liter	17 liter	50 liter
iMat Oatly	2,5 liter	5 liter	15 liter
matfett flytande t.ex. flytande smör och rapsolja	2-3,75 dl	4-7,5 dl	1,2-2,2 liter
mjöl	300 g	600 g	1,8 kg
ost riven 17%	0,8 kg	1,6 kg	4,8 kg
broccoli	2 kg	4 kg	12 kg
spenat	1,6 kg	3,3 kg	10 kg
Salt och vitpeppar			
lasagneplattor	2 kg	4 kg	12 kg

Skär bort alla ben från fisken. Skär filéerna i mindre strimlor och salta och peppra. Lägg dessa åt sidan.

Skala och finhacka löken och vitlöken. Smält smör i en kastrull. Fräs lök, vitlök och saffran. Rör ned vetemjålet och späd med fiskbuljongen, lite i taget, och avsluta med grädde. Låt koka i 10 minuter. Smaka av med ost, salt och peppar. Finhacka broccolin.

Smöra en ungförm. Häll på rikligt med sås på botten av formen, lägg på lasagneplattor, häll därefter på mera sås. Lägg på fiskfiléer och broccoli. Upprepa proceduren tills filéerna och broccolin är slut. Avsluta med sås överst.

Gratinera i ugn på 225 grader i ca 35 minuter.

Chilidoftande grönsakslasagne

	50 port	100 port	300 port
morötter	1,1 kg	2,2 kg	6,5 kg
zucchini	3,3 kg	6,6 kg	20 kg
gula lökar	1,2 kg	2,4 kg	7 kg
vitlösklyftor	85 g	170 g	500 g
chilipeppar eller annat med hetta			
olja	1 dl	1,5-2 dl	4-6 dl
krossade tomater	3,3 kg	6,6 kg	20 kg
lätt crème fraiche (t.ex. yoplait 8 %)	1,7 liter	3,4 liter	10 liter
salt	1,5 msk	2-3 msk	0,75-1,25 dl
socker	20 g	40 g	100-120 g
nymalen svartpeppar			
färsk basilika	100-200 g	200-400 g	600 g-1,2 kg
frusen bladspenat, tinad	2,1 kg	4,2 kg	12,5 kg
fetaost 16% fetthalt	1,7 kg	3,4 kg	10 kg
lasagneplattor (3 lager)	2,25 kg (75 st)	4,5 kg (150 st)	13,5 kg (450 plattor)
riven ost, 17 % fett	420 g	840 g	2,5 kg

Skala och skär morötterna i halvmånar, skär zucchini också i halvmånar eller kvartar beroende på storleken, hacka löken, vitlöken och chilin om du använder den.

Fräs löksorterna i oljan tillsammans med morötterna, tillsätt zucchini, tomaterna, crème fraichen och kryddorna utom basilikan. Låt puttra i 10 minuter, tillsätt basilikan.

Smaka av och justera framför allt chilimängden. Krama ur spenaten, smula fetaosten och börja lägga samman lasagnen. först lite sås, lasagneplattor, sås, hälften av spenaten och fetaosten, lasagneplattor, sås, resten av spenaten och fetaosten, lasagneplattor, sås och så den rivna osten. Grädda i 225 grader ca 30 minuter.

Gotländsk köttfärslåda med smak av ramslök

	50 port	100 port	300 port
ströbröd	750 g	1,5 kg	4,5 kg
nötfärs	5 kg	10 kg	30 kg
lök	5 st	10 st	30 st
ägg	12 st	24 st	72 st
rosmarin färsk	125 g	250 g	750 g
persilja färsk	250 g	500 g	1,5 kg
olja	2,5 dl	5 dl	1,5 liter
salt och peppar	efter smak	efter smak	efter smak
ramslök hackad	efter smak	efter smak	efter smak

Blanda ströbrödet med lite vatten och låt det svälla en stund. Blanda sedan färsen med alla ingredienser och bred ut blandningen i en ugnsfast form eller på bleck. Grädda 180 grader i ca 40 minuter.

Rotfruktsbiffar

	50 port	100 port	300 port
morot	5 kg	10 kg	30 kg
rotselleri	2,5 kg	5 kg	15 kg
purjolök eller gul lök	1 kg	2,2 kg	6,5 kg
olja (t.ex. raps) till stekning			
curry	1,75 dl	3-3,25 dl	8-9,75 dl
spiskummin	0,6 dl	1,25 dl	3,75 dl
vatten	3,75 dl	7,5 dl	2,2 liter
salt	30-50 g	60-100 g	150-300 g
ägg	25 st	50 st	150 st
vetemjöl	6 dl	12,5 dl	3,5 liter
stekfett	1,75 dl	3,75 dl	1 liter
ströbröd	6 dl	12,5 dl	37 dl

Riv morötter och selleri grovt, hacka löken. Fräs grönsakerna i lite olja i stekpanna tills de är halvmjuka.

Tillsätt kryddorna och vattnet –låt puttra någon minut.

Låt grönsakerna svalna något och blanda sedan ner äggen, mjölet och saltet. Forma biffar och strö över

ströbröd om så önskas för fin yta. Stek på bakplåtspappersklädd form i 200oc ca 20 min.

Gutekorns vårsallad på matspelt

	50 port	100 port	300 port
grön sparris, färsk i bitar (2:a sort funkar utmärkt)	50 stjälkar	100 stjälkar	300 stjälkar
matspelt okokt	2,5 liter	5 liter	15 liter
grönsaksbuljong (tärning + vatten)	6 liter	12 liter	36 liter
salladslök eller gul/röd lök eller färsk gräslök	0,6-1,2 liter	1,25-2,5 liter	3,75-7,5 liter
morot	1,5 kg	3 kg	9 kg
rödbeta	1,5 kg	3 kg	9 kg
spenat	1 kg	2 kg	6 kg
rapolja	0,5 liter	1 liter	3 liter
citronjuice	3,75 dl	7,5 dl	2,2 liter
peppar			
socker	0,3 dl	0,6 dl	1,5 liter
fetaost (16% fett) i kuber eller smulad	1 kg	2 kg	6 kg
Ev. färska örter till garnering			

Koka upp vatten, lägg i sparrisbitarna och låt koka i max 2 minuter. Häll av vattnet och kyl sparrisarna hastigt.

Häll matspelt, vatten och buljongtärning i en kastrull. Koka upp och låt sjuda på svag värme i ca 25 minuter. Häll av ev överflödigt vatten.

Borsta eller skala dina primörer/rotsaker och skär dem i lagomt stora bitar. Koka lätt eller råstek dem i lite rapsolja -de skall ha tuggmotstånd kvar.

Blanda dressing av olja, pressad citron, salt, peppar och socker. Häll över matspelten och rör om. Lägg i sparrisbitar, lök och de andra primörerna.

Garnera med fetaostsmul eller kuber samt gärna med någon färsk ört, för extra vårig känsla.

Mangoldröra

	50 port	100 port	300 port
mangold	4,2 kg	8,4 kg	25 kg
ricotta	2,1 kg	4,2 kg	12,5 kg
ägg	14 st	28 st	84 st
muskot			
salt och peppar			
flytande matfett	350 g	700 g	2,1 kg
gotländsk lammchoritzo	2,1 kg	4,3 kg	13 kg

Koka mangolden i saltat vatten i fyra minuter, låt den rinna av och pressa ut vattnet. Hacka bladen och blanda ner ricottan, äggen och kryddorna. Smält matfettet och rör ner det i röran. Serveras med pasta och ev. riven parmesan på toppen eller med slantar av gotländsk lammchoritzo.

Rödbetsgratäng med keso

	50 port	100 port	300 port
rödbetor med skal	8,5 kg	17 kg	50 kg
olja	2,5 dl	5 dl	1,5 liter
finstött kummin	0,3 dl	0,75 dl	2,25 liter
malen koriander	0,25 dl	0,5 dl	1,5 liter
vatten	1,75 liter	3,5 liter	10,5 liter
citronsaft	2,5 dl	5 dl	1,5 liter
vetemjöl	1,5 dl	3 dl	9 dl
keso	5 kg	10 kg	30 kg
crème fraiche (lätt)	1,75 liter	2,5 liter	7,5 liter
senap	0,5 dl	1 dl	3 dl

Skala och skiva rödbetorna tunt. Fräs kryddorna i oljan. Tillsätt rödbetorna och slå på lättsaltat vatten. Låt koka upp och sedan sjuda under lock ca 10 minuter. Häll av kokspadet. Rör ut vetemjölet i citronsaften och blanda samman med keso, creme fraiche och senap. Varva rödbetor med kesoblandningen. Kesoblandning överst. Gratenera i ugn i 225°C ca 15-20 minuter .

Linssallad med rödbetor

	50 port	100 port	300 port
kokta gröna linser	4 kg	8 kg	24 kg
hackad inlagd rödbeta	1,8 kg	3,6 kg	11 kg
strimlad purjolök	0,5 liter (175 g)	1 liter (350 g)	3 liter (1 kg ca)
hackad dill	0,5 liter (85 g)	1 liter (170 g)	3 liter (510 g)
rapsolja	1 dl (87 g)	2 dl (174 g)	6 dl (500 g)
peppar efter smak			

Blanda alla ingredienser. Spara lite purjolök till dekoration.

Saftigt långpannebröd med kokt potatis

	50 port (2 st 1/1 GN bleck)	100 port (4 st 1/1 GN bleck)	300 port (12 st 1/1 GN bleck)
jäst	100 g	200 g	600 g
vatten	1,2 liter	1,5 liter	4,5 liter
rapsolja	2 msk	0,6 dl	1,8 dl
socker	4 msk	1,2 dl	3,5 dl
salt	4 tsk	0,4 dl	1,2 dl
kokta, finrivna potatisar	6 st	12 st (850 g)	36 st (2,5 kg)
grahamsmjöl	1 liter	2 liter	6 liter
vetemjöl	ca 2,6 liter	ca 5,2 liter	ca 15,5 liter

Rör ut jästen med ljummet vatten. Tillsätt övriga ingredienser och det mesta av vetemjölet. Arbeta degen, som skall vara ganska lös, 5-10 min. Låt jäsa ca 30 min under bakduk. Arbeta degen igen i degbunken. Stjälp upp degen direkt i en långpanna med bakplåtspapper i botten. Platta ut degen. Dela degen med hjälp av en kniv eller degskrapa i 20-24 bitar. Nagga med en gaffel. Jäs under bakduk ca 30 minuter. Grädda i 225°C i ca 15 minuter. Låt svalna på galler under bakduk.

Blomkåls- och broccolisallad

	50 port	100 port	300 port
Blomkål hyvlad	2 kg	4 kg	12 kg
Brocolibuketter hyvlade	2 kg	4 kg	12 kg
Vitvinsvinäger	1,2 dl	2,25 dl	6,75 dl
Rapsolja eller annan god olja	1,6 dl	3 dl	9 dl
Vatten	ca 3,5 dl	ca 7 dl	ca 2 liter
Vitlök	ca 50 g	ca 100 g	ca 2-300 g
Salt	15-20 g (2-3 tsk)	30-40 g	ca 100 g

Hyvla blomkål och broccoli tunt. Blanda den med i en skål. Blanda samman dressing, och koka upp den. Smaka av med vatten så den känns lagomt stark. Häll den heta dressing över salladen, rör om.

Färgglad vitaminsallad

	50 port	100 port	300 port
Morot	1,5 kg	3 kg	9 kg
Spenat	160 g	320 g	1 kg
Persilja	160 g	320 g	1 kg
Rödlök	250 g	500 g	1,5 kg
Vitkål	1,5 kg	3 kg	9 kg
citronette (dressing)			
ekologisk citron, saft och skal	10 st	20 st	60 st
honung	5 msk =0,75 dl	1,5 dl	4,5 dl
olivolja	1,5 dl	3 dl	9 dl
vatten	0,75 dl	1,5 dl	4,5 dl
salt	2 msk	2-4 msk	2,5-3,5 dl
svartpeppar	1,5-2 tsk	2-4 tsk	5 tsk -0,5 dl

Riv vitkål och morot. Hacka spenat, och persilja. Skär löken i tunna "båtar". Blanda salladen.

Riv det yttersta, gula av citronskalet. Pressa citronen. Blanda samman ingredienserna och servera dressingen *bredvid* salladen.

Fänkålssallad med äpple & persilja

	50 port	100 port	300 port
fänkål	1,9 kg	3,8 kg	11,5 kg
äpple	13 st (750-875 g)	1,5-1,75 kg	4,5-5,25 kg
persilja	90 g	180 g	540 g
olivolja	1,25 dl	2,5 dl	7,5 dl
citronsaft	15-20 g	30-40 g	60-80 g
salt	1,5-2 msk	2,5-4 msk	1 dl-1,5 dl
svartpeppar			

Strimla fänkålen fint. Kärna ur äpplet, skär i fyra klyftor och skiva ganska tunt. Blanda alla ingredienser, smaka av med salt och mer citron om det behövs.

Syrad vitkålssallad med ruccola och fetaost

	50 port	100 port	300 port
Syrad vitkål	3 kg		
Ruccola	400 g		
Fetaosttärningar (16% fett) eller lite riven färsk parmestost	1-1,5 kg		
Olivolja eller rapsolja	ringlas över		
Salt och peppar	efter smak		
Ev. honung eller russin	efter smak -ringlas eller strös över		

Finstrimlad syrad vitkål läggs i botten på fat eller bleck. Ruccola -väl sköljd och ev lite finfördelad strös ovanpå. Fetaosttärningar, ev. russin eller om hellre önskas lite honung samt en god oliv- eller rapsolja ringlas över. Oljan bryter tillsammans med den salta osten av en del av syran från kålen.

Kålrot- och äppelsallad

	50 port	100 port	300 port
kålrot	3 kg	6 kg	18 kg
morot	1,25 kg	2,5 kg	7,5 kg
äpple	600 g -1 kg	1,2-2 kg	3,6-6 kg
dressing:			
citronsaft pressad	2,5 dl	5 dl	1,5 liter
koncentrerad äppeljuice	3,75 dl	7,5 dl	2,2 liter

Skala rotfrukterna och riv dem grovt. Riv äpplet grovt, gärna med skalet kvar. Blanda ingredienserna till dressingen och vänd ner den i grönsaks- och äppelrivet.

Vit bönsallad med persilje- och citrondoftande tomatsås

	50 port	100 port	300 port
kokta vita bönor		7500 g	
persilja hackad		150 g	
citron, skal och saft		100 g	
		<u>10 port till maträtt eller 100 port sallad</u>	
Krossade tomater		1 kg	
Vatten		4 dl	
Vitlöksklyftor		5 st	
Gul lök		2 st	
Röd chili		6 g	
Balsamico		6 tsk	
socker		4 msk	

Fräs gul lök, vitlök, chili tillsätt socker slå på balsamico låt reducera ner. Tillsätt sedan krossade tomater och vatten, låt koka 1-1 ½ timme. Vänd sedan snabbt ner bönor, citronsaft och skal samt persiljan. Rör inte för mycket. Serveras.