

Krämig potatis o rotfruktssoppa med örtolja

	50 port	100 port	300 port
Potatis	4 kg	8 kg	24 kg
Rotselleri	1,5 kg	3 kg	9 kg
Morötter	2,5 kg	5 kg	15 kg
Palsternacka	1,5 kg	3 kg	9 kg
Gul lök	1 kg	2 kg	6 kg
Grönsaksbuljong färdig	5 liter	10 liter	30 liter
Matlagingsgrädde 15 % fett	2,5 liter	5 liter	15 liter
Salt och vitpeppar			
Örtolja:			
Raps- eller olivolja		350 g (4 dl)	
Dill		1 dl	
Persilja		1 dl	
Purjolök		40 g	
Vitlök		1 tsk	
Pressad citronsaft		2-5 tsk	

Skala och hacka potatis, rotfrukter och lök till lagom stora bitar.

Fräs lök och matfett i kastrullen, lägg i potatis och rotfrukter och låt fräsa någon minut till.

Slå på vatten och buljongtärning samt matlagingsgrädde så att det precis täcker grönsakerna. Låt sjuda under lock tills grönsakerna är mjuka.

Mixa soppan med en stavmixer eller stöt sönder grönsakerna till mindre bitar med en potatisstöt.

Smaka av med salt och peppar och späd ev. soppan med lite mer vatten om den är tjock.

Mixa ihop örtoljan med en mixer och sila genom finmaskig sil. Droppas ner i fint mönster i soppan vid servering.

Örtagårdens Rödbetsbröd

	30 st bullar eller 1/1 GN	100 bullar eller ca 3/1 GN	300 bullar eller 10/1 GN
Filmjök	700 g (7 dl)	2,1 kg (2,1 liter)	7 liter
Rapsolja	26 g (2 msk)	78 g (1 dl)	260 g (3 dl)
Jäst	50 g	150 g	500 g
Salt	1 tsk	20 g (3 tsk)	60-70 g
Stött kummin	1 msk	3 msk	1,5 dl
Rårivna rödbetor	135 g (3 dl)	400 g (6 dl)	1,4 kg (3 liter)
Grahamsmjöl	300 g (5 dl)	900 g (15 dl)	3 kg (5 liter)
Vetemjöl	780 g (12-13 dl)	2350 g (3,6-3,9 liter)	7,8 kg (12-13 liter)

Smula jästen i degbunken. Värm filen till 37 o c och blanda ut den med olja, salt och kummin. Rör ut jästen i degspadet. Tillsätt de rivna rödbetorna.

Tillsätt grahamsmjölet samt en del av vetemjölet, men inte allt på en gång. Arbeta degen tills den blir blank och släpper bunken någorlunda. (Det är bättre att degen är lite lös snarare än för hård.)

Låt degen jäsa i övertäckt bunke till dubbel storlek (ca 30 min).

Tag upp degen på bakkbordet och dela den i två delar. Knåda ordentligt och forma runda bullar. Lägg bullarna på en plåt. Använd bakplåtspapper. Låt bullarna jäsa övertäckta i ca 30 minuter till.

Grädda mitt i ugnen i ca 25 min på 175 grader.

Linsspread till bröd

	50 port	100 port	300 port
Torkade röda linser	8,5 dl	1,7 liter	5 liter
Vatten	1,7 liter	3,4 liter	10 liter
Fint hackad persilja	1,25 dl	2,5 dl	7,5 dl
Raps- eller olivolja	1,25 dl	2,5 dl	7,5 dl
Citronsaft	efter tycke och smak	efter tycke och smak	efter tycke och smak
Salt	efter tycke och smak	efter tycke och smak	efter tycke och smak

Skölj de torkade linserna i en finmaskig sil. Låt linserna koka i minst tio minuter, gärna längre. Linserna ska gå sönder och "gotta till sig". Du kan behöva späda med mer vatten mot slutet.

Lägg i persiljan, oljan, citron och salt. Blanda och smaka av. Vitlök kan vara gott som smaksättning.

Om du vill kan du även mixa allt i matberedaren, om du vill ha en helt slät spread. Servera.

Varm strömmingslåda

	50 port	100 port	300 port
Strömmingsfiléer	5 kg	10 kg	30 kg
Chilisås	8,5 dl	1,7 liter	5 liter
Mellangrädde 27%	1,75 liter	3,5 liter	10,5 liter
Hackad kajplök eller gräslök	8,5 dl	1,7 liter	5 liter
Salt			
Ströbröd			

Sätt ugnen på 200 grader. Gör rullar av strömmingsfiléerna med skinnsidan utåt. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Salta en aning.

Blanda grädde, chilisås och gräslök. Slå blandningen över strömmingen och strö eventuellt på lite ströbröd.

Grädda i 200 grader i ca 25 minuter. Serveras med potatis.

Broccolisallad

	50 port	100 port	300 port
Salladskål	4 kg (10 huvuden)	8 kg (20 huvuden)	24 kg (60 huvuden)
Brocolibuketter	2 kg	4 kg	12 kg
Majskorn frysta	1 kg	2 kg	6 kg
Vitvinsvinäger	1,2 dl	2,25 dl	6,75 dl
Rapsolja eller annan god olja	1,6 dl	3,2 dl	9,5 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

Lägg broccolin i kokande lättsaltat vatten. Koka i ca 5-10 min tills broccolin är mjuk men fortfarande har tuggmotstånd. Häll bort vattnet.

Låt broccolin svalna, skär den sedan i mindre bitar. Blanda den med majsen och finhackad salladskål i en skål. Blanda samman dressingen, smaka av med vatten så den känns lagomt stark. Häll dressingen över salladen, rör om.

Örtkryddad grillad kotlettrad

	50 port	100 port	300 port
Benfri kotlettrad av gotlandsgris	5-6 kg	10 -12 kg	30-36 kg
gotländsk vitlök	100 g	200 g	600 g
färsk Timjan	50 g	100 g	300 g
färsk persilja	50 g	100 g	300 g
färsk rosmarin	50 g	100 g	300 g
salt o peppar			
gotländsk rapsolja eller olivolja	1,5-2 dl	3-4 dl	9-12 dl
gotlands honung	0,75-1 dl	1,5-2 dl	4,5-6 dl

Putsa och snitta köttet. Hacka vitlök och örter.

Gnid köttet med örterna, vitlöken, oljan, honung, salt och peppar. Spara lite av blandningen till grillningen.

Bryn köttet med olja och smör på stekbordet. Ställ in köttet över natten i varmluftsugnen på 68 grader i läge "kontinuerlig".

Tag ut köttet straxt innan det skall ätas och låt det vila en stund så att det efterstecks och når upp till 72 grader.

Skiva köttet och pensla skivorna med örtblandningen. Grilla hastigt.

Morots- och persiljerotstzazíki

	50 port	100 port	300 port
Morötter	1,25 kg	4,5 kg	13,5 kg
Persiljerot	2 kg	4 kg	12 kg
Rapsolja till stekning	(1,75 dl)	(3,5 dl)	(ca 1 liter)
Vitlök	50 g	100 g	300 g
Yoghurt, mild naturell 3% fett	4-4,5 liter	8,5-9 liter	25,5-27 liter
Mynta eller oregano, torkad	25 g	50 g	150 g
Salt	15-25 g (2-3 tsk)	30-50 g	90-150 g

Skala och riv morötterna och persiljerötterna grovt, fräs dem i oljan några minuter i panna eller ugn. Skala och pressa vitlök och rör ihop den med yoghurten, myntan och salt. Rör ner rotsaksfräset i yoghurten.

Morotsbiffar

	50 port	100 port	300 port
Potatis skalad	7 kg	14 kg	42 kg
Purjolök	7-8 st (ca 1,5 kg)	15 st (ca 3 kg)	45 st (ca 9 kg)
Gul lök	10 st (ca 0,6 kg)	20 st (ca 1,2 kg)	60 st (ca 3,5 kg)
Morötter	2,5 kg	5 kg	15 kg
Majskorn frysta	2,5 kg	5 kg	15 kg
Riven ost 17% fett	200 g	400 g	1,2 kg
Vetemjöl	0,6 kg	1,2 kg	3,6 kg
Ägg	10 st (ca 0,6 kg)	20 st (ca 1,2 kg)	60 st (ca 3,6 kg)
Salt			
Malen peppar			
Paprikapulver			
Rapsolja till stekning			

Skär morötter och potatis i mindre bitar. Koka dem mjuka i saltat vatten ca 10 minuter. Häll av kokvattnet.

Skölj och finstrimla purjolöken, fräs den mjuk. Låt majsen tina och rinna av.

Mosa potatisen och morötterna. Tillsätt purjolöken, majs, ost, mjöl, ägg, salt, peppar och ev. paprikapulver. Blanda väl.

Mjöla händerna och forma smeten till biffar. Vänd dem i mjöl så hänger de ihop bättre. Stek biffarna i ca 3-4 minuter på varje sida.

Örtdressing

	50 port	100 port	300 port
Crème fraiche 15% fett	3 kg	6 kg	18 kg
Lättmajonnäs 17% fett	2 kg	4 kg	12 kg
Örter, blandade färska hackade ev. vitlök	1 kg	2 kg	6 kg
Honung	100 g	200 g	600 g

Blanda samman alla ingredienser och smaka av.

Ört- och ugnsbakade gotländska rotsaker

	50 port	100 port	300 port
Potatis -gärna en fast sort	4 kg	7,5 kg	23 kg
Morötter	2,5 kg	5 kg	15 kg
Rödlök	1,5 kg	3 kg	9 kg
Palsternacka	1,5 kg	3 kg	9 kg
Rotselleri	1 kg	2 kg	6 kg
Persiljerot	1,5 kg	3 kg	9 kg
Kikärter konserverade eller kokta	3 kg	6 kg	12 kg
Salt	35 g (ca 5 tsk)	70 g (1 dl)	210 g (3 dl)
Rapsolja	130 g (ca 1 dl)	260 g (2,3 dl)	800 g (ca 7 dl)
Pressad citron- eller limejuice	2,5 dl	5 dl	1,5 liter

Tvätta eller skala och skär rotsakerna i lagomt stora bitar. Fördela dem på bleck och häll på olja blandat med lite salt och citrusjuice. Ugnstrosta i XXX grader varmluft i ca XX min. Rör om.

Gotländska köttfärsbiffar i mustig tomatsås med doft av chili

	50 port	100 port	300 port
Bland- eller nötfärs	5 kg	10 kg	30 kg
Salt	35 g (ca 5 tsk)	70 g (ca 0,5 dl)	210 g (ca 1,5 dl)
Havregryn	1 liter	2 liter	6 liter
Potatismjöl	1,5 dl	3 dl	9 dl
Mjölk 3%	1,5 liter	3 liter	9 liter
Mellangrädde 27%	0,5 liter	1 liter	3 liter
Svartpeppar	ca 2 tsk	4 tsk	0,6 dl
Gul lök, finhackad (mer om fryst)	375-400 g	750 g	2,3 kg
Riven morot	1 kg	2 kg	6 kg
Örtkryddor (färska eller torkade); timjan, oregano och ev. lite rosmarin			
Tomatsås:			
Gul lök, hackad	0,75	1,5 kg	4,5 kg
Vitlök	1 lök	2 lökar	6 lökar
Tomatpuré	1,5-2 dl	3-4 dl	9-12 dl
Rapsolja	1-1,5 dl	2-3 dl	6-9 dl
Paprikapulver	5 tsk	½ dl	1,5 dl
Krossade tomater	4 kg	8 kg	24 kg
Svartpeppar	1 tsk	2 tsk	2 msk
Salt	0,5 dl	70 g (ca 1 dl)	210 g (3 dl)
Socker	1,5 dl	125 g	375 g
Chili efter smak			

Biffar: Blanda salt, havregryn, potatismjöl, mjölk, grädde och svartpeppar i en kyld blandare. Låt det stå och svälla i ca 10 minuter.

Lägg i färsen och morötterna och blanda till en jämn smet. Stek ett prov och smaka av.

Vattenskölj bleck. Tag upp färsen med hjälp av en glasskopa eller ½ dl mått som du doppats i vatten blandat med lite olja och lägg upp "bollarna" på bleck. Förvara kallt till sluttillagning.

Tomatsås: Fräs hackad lök, vitlök, tomatpuré och paprika pulver i rapsolja i en gryta. Häll på krossade tomater och resten av kryddorna. Låt gärna tomatsåsen stå och puttra i 10-15 min. Smaka av.

Sluttillagning: Förvärm ugnen till 200°C. Häll den varma tomatsåsen eller kokos- och mangosås över köttfärsbiffarna och stek dem direkt tills innetemperaturen uppnått ca 73°C. Såsen behöver inte täcka biffarna

Mustig rödbetssallad med färska rödbetor

	50 port	100 port	300 port
Rödbetor med skal	2,5 kg	5 kg	15 kg
Rotselleri	1,25 kg	2,5 kg	7,5 kg
Äpplen	900 g	1,8 kg	5,4 kg
Gräddfil	1,75 liter	3,5 liter	10,5 liter
Salt och peppar			

Skala rotfrukterna. Kärna ur äpplena. Riv rödbetor, selleri och äpple. Blanda samman allt med gräddfilen till en mustig sallad. Smaka av med peppar och salt. Servera.

Grönkålssallad/Persiljesallad

	50 port	100 port	300 port
Finhackad grönkål	1,5 kg	3 kg	9 kg
Hackade äpplen	2,25 kg	4,5 kg	13,5 kg
Rårörda eller frusna lingon	750 g	1,5 kg	3 kg
Pressad citron	2,5 dl	3 dl	9 dl
Ev. smält honung	0,75 dl	1,5 dl	4,5 dl
Salt	10-20 g	20-40 g	60-120 g
ev. peppar efter smak			

Skölj grönkålen väl. Torka den och tag bort de grova nerverna. Hacka grönkålen fint för hand eller i matberedare. Blanda samtliga ingredienser. Vill du ha honung i dressingen skall den smältas.

Gulaschsoppa

	50 port	100 port	300 port
Nötbog, tunt strimlad	2,4 kg	4,8 kg	14,4 kg
Gul lök, skivad	2 kg	4 kg	12 kg
Matfett till stekning	100 g	200 g	600 g
Paprika, blandade färger, strimlade	1 kg	2 kg	6 kg
Köttbuljong	12 liter	24 liter	72 liter
Salt	0,5 dl	1 dl	3 dl
Svartpeppar	3 msk	6 msk	2,7 dl
Paprikapulver	0,6 dl	1,2 dl	3,6 dl
Chilipulver	2 msk	4 msk	1,8 dl
Kummin, malen	0,6 dl	1,2 dl	3,6 dl
ev. färsk chilipeppar			
Nudlar	750 g	1,5 kg	4,5 kg
Matyoghurt	1,6 liter	3,2 liter	9,6 liter

Fräs kött och lök i smör några minuter. Tillsätt paprika, buljong, salt och kryddor. Låt koka på svag värme tills köttet känns mört, ca 30 min. Blanda ner nudlarna och låt koka ytterligare några minuter. Smaka av med mer kryddor. Servera med en klick yoghurt.

Citrusdoftande rotfruktsgryta med grapefrukt och citron

	50 port	100 port	300 port
Potatis, skivad ca 1,5 cm	2,5 kg	5 kg	15 kg
Morot, skivade ca 1,5 cm	2,5 kg	5 kg	15 kg
Kålrot, i bitar	2,5 kg	5 kg	15 kg
Gul lök, i klyftor	500 g	1 kg	3 kg
Röda linser	1 liter	2 liter	6 liter
Grönsaksbuljong	8 liter	16 liter	48 liter
Vetemjöl	1,25 dl	2,5 dl	7,5 dl
Lätt crème fraiche	1 liter	2 liter	6 liter
Citroner, saft och rivet skal av	2 st	4 st	12 st
Salt och malen svartpeppar			
Grapefruktklyftor	6 dl	1,2 liter	3,6 liter

Koka potatis och rotfrukter, lök och linser nästan klara i buljong. Red av med vetemjöl utrört i lite vätska och koka ca 5 min. Tillsätt crème fraiche och koka upp. Smaka av med saft och rivet skal av citron, salt och peppar. Tillsätt grapefruktklyftorna. Servera med buljongkokta matgryn.

Panerade rotselleribiffar

	50 port	100 port	300 port
Rotselleri hel	25 st	50 st	150 st
Vetemjöl	5 dl	1 liter	3 liter
Ägg	25 st (1,5 kg)	50 st (3 kg)	150 (9 kg)
Ströbröd	2,5 liter	5 liter	15 liter
Salt			
Matfett att steka i			

Skala sellerin med en liten kniv, skiva i cm-tjocka skivor. Koka 3-4 min i lättsaltat vatten. Ta upp och låt rinna av. Vänd skivorna i vetemjölet. Vispa sönder ägget i en djup tallrik. Vänd de mjölade skivorna i ägget och avsluta med ströbrödet. Salta skivorna lätt och stek gyllenbruna i smör.

Rotfruktsgratäng

	50 port	100 port (140 port)	300 port
Potatis	3,5 kg	7 kg	21 kg
Morot	1 kg	2 kg	6 kg
Palsternacka	1 kg	2 kg	6 kg
Rotselleri	1 kg	2 kg	6 kg
Vitlök	300 g	600 g	1,8 kg
Ost rivn 17% fett	1,25 kg	2,5 kg	7,5 kg
Mellanmjölk	6,5 liter	13 liter	39 liter
Oatly I mat matlagingsgrädde 13% fett	6,5 liter	13 liter	39 liter
Salt och peppar			
Maizena			

Skiva rotfrukterna tunt, lägg i kokgryta med pressad vitlök, mjölk och grädde. Krydda med salt och peppar. Låt det hela koka upp. När rotfrukterna nästan är färdiga, red av med maizenaredning om det behövs. Häll över i bleck, lägg på den rivna osten och gratinera i varmluftsugn ca 15 min på 175 grader. Låt stå en stund innan servering och dra till sig.

Gröna linsbiffar med spenat

	50	100	300
Spenat hackad	1,25 kg	2,5 kg	7,5 kg
Majs	850 g	1,7 kg	5,1 kg
Vitlök	60 g	125 g	375 g
Gröna linser kokta	2 kg	4 kg	12 kg
Rapsolja			
Salt			
Peppar			
Thai curry			
Potatismjöl	250 g	ca 500 g	ca 1500 g

Koka linserna i buljong 15-20 minuter. (Ska du mosa dem för hand så koka tills de blir mjuka, använder du mixer spelar det inte lika stor Värm upp spenaten. Blir det vattnigt så försök sila bort så mycket som möjligt av vattnet så smeten kan bli så fast som möjligt. Samma Blanda alla ingredienserna i mixern och sätt igång och mixa. Inte för länge (får inte bli som en sås mera som en köttbulls smet). Tillsätt Forma biffar i önskad storlek och stek i olja på medelstark värme några minuter på varje sida. Kan med fördel frysas och tas upp efter