



Orto Novo Ica Tappström Ekerö
Recept av Roland Persson

Citronverbena smetana med jordgubbar / svartvinbär pulver
4 portioner

3 dl smetana
1 msk flytande honung
1 st. krukka citronverbena
1 tsk torkade svarta vinbär
1 liter jordgubbar

Så här gör man

Mixa citronverbena bladen med smetana och honung, serveras med jordgubbar och svartvinbärs pulver.

Äppel-mejram vinägrett med ugnsbakad rotselleri

4 portioner

1 st äpple tex granny smith
2 st schalottenlökar
2 msk rödvins vinägrett
1 dl kallpressad rapsolja
1 st krukka mejram
1 st rotselleri 800 gr

Så här gör man

Slå in rotsellerin i folie, baka i ugn ca:175 grader i cirka 1 ½ timma.
Låt sedan svalna. Dela och skär bort skalet. Skär sedan i 2 cm kuber och salta, peppra.
Skär äpplet i mindre bitar och blanda med finhackad schalottenlök, mejramsblad, rapsolja, vinäger och rotselleri.



Basilika färskost med semitorkade tomater

4 portioner

1 st. kruka basilika
3 dl färskost
2 msk creme fraiche
100 gr semitorkade tomater
4 st. skivor rågröd

Så här gör man

Mixa basilikabladen med ost och creme fraichen, smaka av med salt peppar, serveras med rågröd och semitorkade tomater.