

RECEPTBILAGA

Carl Dreyers Krušo Combo

Napoleon Kebab Yakitori

Recept för 2 serveringar (ca 2 spett)

Ingredienser

200 g dovhjortsinnanlår (skuret i 2–3 cm bitar)

200 g muttonfett (skuret i 2–3 cm bitar)

2 msk Yamay-soja (justera efter smak)

En nypa svartpeppar

3 msk majonnäs

1 dl panko

2 msk torkade humlekottar

Gör så här

1. Marinera köttet:

Blanda Yamay-soja och svartpeppar i en skål. Lägg i dovhjort och muttonfett, blanda runt ordentligt. Låt stå i kylen minst 2 timmar, gärna över natten.

2. Varva och forma:

Lägg varannan bit dovhjort och muttonfett på en liten bricka eller i en plastlåda. Tryck till lätt och täck med plast. Ställ i frysen i minst 2 timmar så att det sätter sig något.

3. Skär och trä på spett:

Skär det halvfrusna köttet i kuber (ca 2–3 cm). Trä på spett, varva kött och fett för bästa resultat.

4. Gör Yamay-mayo:

Blanda majonnäs med 1 tsk Yamay-soja i taget tills du får en balanserad söt och djup smak.

5. Friterar panko och humle:

Hetta upp olja (ca 180°C). Friterar panko gyllene.

Tillsätt de torkade humlekottarna kort på slutet och låt dem bli lätt krispiga. Låt rinna av på papper.

6. Grilla och servera:

Grilla spetten på hög värme tills köttet fått fin yta och fettets smält in i köttet.

Toppa med Yamay-mayo och strö över den friterade panko-humlen innan servering.

Slider med älg, tryffel, Krušovice karamelliserad lök

Recept för 2 personer (2–3 små sliders)

Ingredienser

2–3 sliderbröd (små briochebröd eller miniburgarebröd)
250 g älgytterfilé
2 msk majonnäs
1 tsk Dijon-senap
5–10 g färsk tryffel (eller tryffelolja som alternativ) ½ liten gul lök (skivad)
2 msk Krušovice öl
1 tsk Yamay-soja
1 lagerblad
½ kvist timjan
Salt och svartpeppar efter smak
En skvätt olja för stekning

Gör så här

1. Stek älgytterfilén:

Krydda köttet med salt och peppar. Stek hastigt i het panna med lite olja tills inntemperaturen når ca 48 °C.

Låt vila i 10–15 minuter innan du skivar tunt.

2. Gör ölkaramelliserad lök:

Stek löken långsamt i lite olja tills den blir mjuk och gyllene.

Tillsätt Krušovice, Yamay-soja, lagerblad och timjan. Låt vätskan reducera och löken karamelliseras. Ta bort örterna innan servering.

3. Blanda Dijonmajonnäs:

Rör ihop majonnäs och Dijon-senap till en len, balanserad dressing. Smaka av efter eget tycke.

4. Montera sliders:

Dela bröden och rosta lätt om du vill.

Lägg en tunn skiva älg på bottenbrödet, toppa med ölkaramelliserad lök och riven tryffel.

Avsluta med en klick Dijonmajonnäs och sätt på locket.

5. Servera:

Servera med extra dijonmajonnäs vid sidan av för dipp. Gärna tillsammans med en kall Krušovice Imperial Lager – ölets maltiga toner och lätta beska lyfter den umamirika älgsmaken och tryffeln jordighet.