

Recept på Tacos från Skördefesten 2019



Norrtälje Handelsstads närproducerade tacos

- Nyplockade kantareller (Syltkrukan)
- Rökt sidfläsk (Musko rökeri)
- Grönkål (Väddö Hälsoträdgård)
- Zucchini (Forsbergs Gris och Grönt)
- Tortillabröd (Rådmansö Bageri)
- Yoghurt (Väddö Gårdsmejeri)
- Vitlök (Vitsjökroken)
- Salt och peppar
- Rapsolja

Skär sidfläsk i små bitar. Fräs dem i het panna, Riv kantarellerna i bitar och lägg ned dem tillsammans med sidfläsk.

Strimla grönkålen. När kantarellerna börjar bli klara, salta och peppra och vänd ner grönkålen.

Skär tunna skivor av zucchini, salta dem och låt dem ligga och vätska ur en stund. Grilla dem snabbt på högvärme på båda sidor.

Blanda ned önskad mängd vitlök i yoghurten, salta och peppra.

Värm brödet

Lägg en sked vitlöksyoghurt på brödet, fyll brödet med zucchini och kantarell och fläskblandningen.

Njut!

Banklaget Bernström och Björlings tacos

- Bröd (Rådmansö bageri)
- Salladsblad (Väddö hälsoträdgård)
- Rökt sidfläsk (Musko)
- Eldost chili och timjan (Ostmakeriet)
- Chilipicklad gurka (Chili från Björnö, Gurka från Väddö hälsoträdgård)
- Picklad rödlök (Rödlök från Väddö hälsoträdgård)
- Kantarell- och gräslöksmajonnäs (Majonnäs tillverkad av Anders, kantarell från Rimboskogarna och gräslök från Lännagatan)
- Några innehöll friterad gul lök (Väddö Hälsoträdgård) och resterande med grillad grönkål (Väddö Hälsoträdgård)

Åtellets Roslagstaco - efterrättstaco

Kondenserad mjölk:

1 liter billingegårdsmjölk som får sjuda på låg värme med 5dl socker och 1tsk bikarbonat i ca 3-4h röres hela tiden.

Äppelkompott:

Skala, tärna och hacka upp äpplen från er trädgård, värm i kastrull med vaniljstång, kanelstång, brunt farinsocker och ingefära.

Låt puttra på spisen tills hälften är mos och hälften fortfarande i bitar. Ta bort och låt svalna av.

Baobröd:

3dl vatten

2 msk strösocker

¼ tsk salt

4msk ris eller potatisstärkelse

15g jäst

7,5 dl vetemjöl special

Baka av dessa och ånga först innan ni friterar av dessa lätt och vänd i kanel och socker när de blivit gyllenbruna.

Fyll de friterade baobröden med äppelkompott och kondenserad mjölk toppa gärna med lite rostad mandel om så önskas.

Smaklig dessert!