

# Hallands nya landskapsmåltid

Presentation av meny med recept samt dukning



# Fokus på lättlagat och tillgängligt

Alla ska kunna laga  
maträtterna.

Alla ska ha tillgång till  
ingredienserna.



## Förrätt

Tortellini med  
nässelpesto, solrosfrön  
och kallpressad rapsolja.

Serveras med brynt smör,  
friterad och blancherad  
strandkål, rostade  
hassel nötter samt en  
kräm på ättika.

Dryck: Styv kuling från  
Agerörs kustbryggeri

## Nässelpesto

Nässlor  
Solrosfrön  
Kallpressad olja  
Vitlök  
Salt

Plocka nässlor och förväll dem.  
Mortla sönder nässlorna och tillsätt solrosfrön. Fortsätt att mortla till en lagom hård röra.  
Smaka av med salt, kallpressad olja och lite vitlök.

## Pasta

5 dl pastamjöl  
4 ägg  
Ev. lite vatten

Blanda ihop ingredienserna till en fast deg, låt den sedan vila.  
Kör igenom degen i en pastamaskin från storlek 1 till 8 (går även att använda kavel). Stansa ut lagom stora runda ringar till tortellini.  
Fyll pastan med lite nässelpesto, nyp ihop dem på hälften och plasta in.  
Koka sedan pastan i ett par minuter.

## Ättikskräm

1 del grädde  
2 äggulor  
1 del kallt smör  
1 del smetana

Sjud upp under omrörning.  
Låt svalna och smaka av med ättika och salt.

## Upplägg

Förväll strandkålen men spara toppbladen till fritering.  
Bryn hasselnötterna i torr panna.  
Bryn smör låt svalna.

Lägg upp förblancherad strandkål.  
Fyll på med tortellini.  
Häll över brynt smör och kallpressad rapsolja. Strö över krossade, rostade hasselnötter, spritsa på lite ättikskräm och lägg försiktigt över den friterade strandkålen.  
Klart att servera!

## Lokala råvaror

- Egenplockade nässlor, hasselnötter och strandkål.
- Grädde från Skrea Ost
- Pastamjöl från Berte Qvarn
- Ägg från Ullarps gård





# Huvudrätt

Fårfilé kryddat med rörhinna samt fårkorv smaksatt med bondost.

Serveras med gräddkockt potatis smaksatt med jordärtskocka och dill, stekta sommarkantareller och en sky på får.

Dryck: Donkeys lager från The Pineridge Brewery, Skrea Backe akvavit



## Lokala råvaror

- Fårkött från Ullarps gård
- Bondost och grädde från Skrea Ost
- Potatis från Tångagård
- Egenodlad jordärtskocka och dill
- Egenplockad rörhinna och kantareller

*”Korven är gjord på fårfärs, i detta fall tacka, som betat vid strandängarna i Stensjö naturreservat. Genom att krydda med rörhinna (vildplockad tång) stärker vi kopplingen till var djuren levt sina dagar.*

*Fårkött är välsmakande och lite underskattad som råvara. Vi vill stärka dess status och inspirera till fler användningsområden.”*



## Efterrätt

Sötost med rårörda  
björnbär, lätvispad  
grädde och kaksmulor.

Dryck: Egengjord  
björnbärslikör

## Ingredienser

15 PORTIONER

8 liter mjölk  
5 äggulor  
1,5 dl rågmjöl  
2 msk ostlöpe  
Salt  
0,5 liter socker  
2 st. vaniljstång  
Ev. lite potatismjöl till redning

*”Sötost är en gammal rätt som förr i tiden bjöds till alla typer av fester men även begravningar.”*

## Recept för sötost

Ljumma mjölken till cirka 37 grader och blanda med ostlöpe, klyvd och urskrapad vaniljstång samt rågmjöl.  
Låt sedan stå stilla under lock i ungefär en timme, så att en ost bildas.

Vispa sönder osten så att stora bitar bildas.  
Koka sedan detta till en tjock ljusbrun och ”stuvningsliknande” massa återstår.

Det tar cirka fem timmar.  
Rör då och då under kokning (vispa inte sönder bitarna för mycket, de ska vara som grynen i en ostkaka).  
Rör oftare mot slutet.  
Smaksätt med socker och en nypa salt.

Rör ner äggulor och red eventuellt av med lite potatismjöl utblandat i vatten.  
Häll upp och låt kallna över natten.

Sötosten äts kall tillsammans med rårörda björnbär, kaksmulor och lättvispad grädde.

## Lokala råvaror

- Ägg från Ullarps gård
- Rågmjöl från Berte Qvarn
- Grädde från Skrea Ost
- Egenplockade björnbär







# Många kockar i samverkan

Landskapsmåltiden har tagits fram i samarbete mellan Restaurangskolan i Falkenbergs kommun årskurs -20, lokala livsmedelsproducenter och Stefan Holmström, kock.



# Hallands bord

Det halländska bordets dukning är skapat av konstnären Dagmar Glemme från Ugglarp i Falkenberg. Dukningen är en symbolisk spegelbild av vackra Halland. Elegans med rustika inslag visar närheten till naturen.

Alla glasföremål i gröna, gula och orangea nyanser symboliserar halländsk flora, som enebuskar och kryptallar i olika formationer.

De yvigt formade gula och orangea glasstavarna påminner om den modesta hårginstens kronblad i rörelse.

Allt är handgjort eller handplockat i Halland.



# Medverkande och samarbetspartners

Ullarps gård, Berte Qvarn, Skrea ost, Inge Andersson i Fjärås och Tångagård Falkenberg.  
Länsstyrelsen i Hallands län, Hallands Matakademi, MEC Holding AB,  
Hushållningssällskapet Halland, Hessel Rådgivning, Dagmar Glemme konstnär, Holmström  
Gastronomi och Restaurangskolan Falkenberg.



LÄNSSTYRELSEN  
HALLANDS LÄN