



Focaccia med jordärtskocka, ölkokt lök, friterad brysselkål samt dragonsmör

Av: Fabian Olli Johanson Från: Nyhetsmorgon

21 ingredienser



Foto: Fabian Olli Johanson

Fantastiskt god focaccia med bakad jordärtskocka, vitlök och örter. Serveras med rivet dragonsmör, ölkokt schalottenlök och friterad brysselkål.

Ingredienser

5 dl vetemjöl
3 dl vatten, ljummet
4 msk olivolja
25 g jäst
1 msk honung
0,5 krm salt

Garnering

200 g jordärtskocka
1 knippe timjan
1 knippe rosmarin
2 klyftor vitlök, skivade
extra virgin olivolja

Ölkokt lök

8 bananschalottenlökar
0,5 dl julöl
1 msk brunt farinsocker
1 tsk vitvinsvinäger
25 g smör

Friterad brysselkål

300 g brysselkål
1 l rapsolja

Dragonsmör

1 knippe dragon
150 g smör
1 citron

Gör så här

Koka jordärtskockorna helt mjuka i lättsaltat vatten, och ånga av dem väl.

Dragonsmör

Mixa smör, dragon och zesten från citronen i en matberedare. Smaka av med salt, peppar och lite citronsaft. Lägg smöret på ett bakplåtspapper och rulla ihop det till en korv. Vrid änderna åt motsatt håll till det liknar en smällkaramell, förvara i frysen tills servering.

Focaccia

Blanda ut jästen i det ljumna vattnet tillsammans med honungen, olivoljan och saltet. Tillsätt därefter mjölet lite i taget. Arbeta degen i ca 5 min tills att den har gått ihop fint. Den ska vara relativt lös.

Jäs degen i en bunke, övertäckt med en kökshandduk, i 30 min eller till dubbel storlek.

Sätt ugnen på 200 grader varmluft.

Ringla rikligt med olivolja i en ugnsfast form, lägg i degen och platta till den med hjälp av dina fingertoppar till en tjocklek på 1-2 cm.

Krossa jordärtskockorna i mindre bitar och fördela jämt över hela degen. Sprid ut plockad timjan, rosmarin och skivad vitlök. Ringla över lite extra olivolja och avsluta med att salta lite lätt.

Baka focaccian i mellersta delen av ugnen i cirka 10-15 min eller tills gyllenbrun.

Ölkokt lök

Skala och skiva schalottenlöken tunt, hetta upp en stekpanna på medelvärme och bryn löken lätt gyllene. Gå sedan i med socker, vinäger och smör, efter det att smöret har smält. Tillsätt 0,5 dl öl och låt den koka in. Smaka av med salt.

Friterad brysselkål

Börja värm oljan till friteringen. Använd gärna en tjockbottnad gjutjärnsgröta. Att ha ett lock till hands är ett måste vid fritering ifall oljan skulle fatta eld.

Snitta ett kryss på varje brysselkål med hjälp av en kniv. Friterka kålen i oljan, som ska ligga på ungefär 180 grader, tills gyllene bruna. Låt de droppa av på hushållspapper och salta dem väl.

Servering

Presentera anrättning med att skära upp focaccian i portionsbitar och garnera varje bit med lite ölkokt lök, friterad brysselkål och avsluta med att riva det frysta dragonsmöret precis innan servering.

