



Tobias Andersson

Ulvö hotell <3 Mjälloms tunnbröd

"Hemvändare"

Hemvändare bjuder på smaker som får en att vilja återvända till ren, opåverkad natur. Till Höga kusten. Till glesbygden. Oavsett om man är född där eller ej. På Mjälloms gammeldags tunnbröd läggs bland annat lokal ost, löjrom, syrad rödlök, torkad dill och harsyra. En riktigt hemvändarmacka, helt enkelt.

Hängd fil:

Dag 1: Häng ekologisk Norrskensfil i kaffefilter och sil, ställ över natten i kylskåp.

Dag 2: Fyll en spritspåse med den hängda filen.

Krondillgurka:

Värm 1 liter rapsolja till 80 grader. Slå oljan över 250 g krondill så att den täcker dillen. Låt stå 2 dagar i kylan. Skala, kärna ur gurkan och hacka fint. Vacka i vacuumpåse, 2 ggr i 2 min.

Syrad lök:

Skiva 2 rödlökar fint och blanda med 1 dl äppelcidervinäger och ½ dl flytande honung. Vacka i vacuumpåse, 2 ggr i 2 min, och låt stå i kylan över natten.

Bröd

Mjälloms gammeldags tunnbröd

Hängd fil

Ekologisk Norrskensfil

Fyllning

Häggbygårds Skarpudden ost

Löjrom

Syrad rödlök

Krondills gurka

Torkad dill

Hängd fil

Harsyra



Torkad dill:

Plocka dillen fint och lägg i djup hålkantin med lock på.
Rosta i ugnen 7 minuter x 3 – rör runt mellan var 7e minut.
Full fläkt, 120 grader och fullt utsug på fukt.

Smörgåsen:

Plocka dillen fint och lägg i djup hålkantin med lock på.
Rosta i ugnen 7 minuter x 3 – rör runt mellan var 7e minut.
Full fläkt, 120 grader och fullt utsug på fukt.

Montering:

– Rosta smörgåsen med osten och klicka ut löjrom, den hängda filen och lägg några skivor syrad lök och några blad harsyra högst upp.

– Strö den torkade dillen över smörgåsen.