

PAULS TACO

Taco med rödbetsmole, bondböns-guacamole, fänkål och syrad rabarber.

Tortillas 9-10 portioner

- 3 dl brödmjöl
- 2 dl stenmalet vete
- 2 dl varmt vatten
- 1 msk matolja
- 1 tsk bakpulver

Gör såhär

Blanda brödmjölet och vetemjölet i en bunke. Slå över varmt vatten och rör runt. Pudra över bakpulver och ringla på olja. Knåda till en slät deg. Kavla ut degen och stansa 12 cm stora rundlar. Hetta upp en panna och stek torrt tills rundlarna puffar. Lägg upp bröden på ett fat och täck med en duk ett par varv. Låt mjukna och värm hastigt i micro eller med ånga innan servering.

Rödbetsmole 4 portioner

- 2 stora rödbetor
- 1 tsk korianderfrön
- 3 lagerblad
- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10 skivor rökt vildsvamp till buljongen
- 5 st svart vitlök
- 3 kvistar timjan
- 1 kvist rosmarin
- 1/3 fänkål
- 1/5 rabarber, fermenterad
- Fermenterad spansk körvel

Gör såhär

Skär 1 beta i strimlor. Torka i ugnen över natten på 80°C tills de är torra. Skiva löken och hacka vitlöken. Riv den andra rödbetan rå.

Stek löken och vitlöken med lite olja tills den mjuk. Tillsätt den rökta svampen, den torkade rödbetan och den rivna rödbetan. Lägg i kryddorna och täck med vatten. Sjud i ugnen i minst 5 timmar.

Mixa den svarta vitlöken och tillsätt till molen. Koka ihop till mustig smak och smaka av med salt och svartpeppar. Hyvla fänkålen tunt och blanda med den fermenterade rabarbern och den spanska körveln, honung och salt.

Bondböns-guacamole 4 portioner

- 12 bondböner
- 1 st gul lök
- 1/2 st vitlöksklyfta
- 1 st tomat
- 2 kvistar koriander

Gör såhär

Skär de hela bondbönorna rakt över. Svetta löken mjuk i olja i en stekpanna. Tillsätt bönorna och en skvätt vatten. Ångkoka i 3-4 minuter. Häll av och mixa direkt med spenaten och vitlöken. Smaka av med salt och svartpeppar. Rör i tomaten, chilin och koriandern kallt.

“Riktiga kockar lagar mat på gasspis.
Moderna kockar tänker hållbart.”

– Paul Svensson, kock

S T O C K
H O L M
G A S

