

Taste of West Sweden in Swedish

This month we are pleased to bring you another taste of the gastronomy of West Sweden with recipes in Swedish from Chef Anna Sara Johansson of Thorskogs Slott.



[Thorskogs Slott](#) participates in [Västsvensk Mersmak](#), (Taste of West Sweden), which was launched in 2000, to promote tourism to West Sweden as a gourmet destination. The program is for restaurants outside of Göteborg, who must participate in rigorous training and seminars, as well as be judged by a jury to determine if they uphold the high standards that Västsvensk Mersmak strives to meet.

Vänerlojrom med Jordärtskockspannacotta samt Hackad Rödlök

12 pers.

360

grams

vänerlojrom

300

grams

jordärtskocksa

5

dl

cremfraiche

1

Created by: Debra C. Argen

msk

tryffelolja

7

st

blad gelatin

1

pressad

citron

salt och pepper

Skala jordärtskockorna och koka dem i vatten med salt.

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

När jordärtskockorna är mjuka kor dem i mixer med cremfraise till en slat smet.

Smaksätt med tryffeloljan, citronsaft, salt och pepper.

Krama ur gelatinen och rör ut den i smeten, fyll i portionsformar.

Thorskogs Slotts Filmjölkslimpa

2 st

5

dl

vetemjöl

3

dl

rågsikt

3

dl

grahamsmjöl

4

dl

blandade gryn & frö (t, ex. solrosfrö, hirs, linfrö, rågkross)

1

tsk

salt

4

Created by: Debra C. Argen

tsk

bikarbonat

1

l

lattfil

½

dl

olja (solros-eller rapsolja)

2

dl

mörk sirap

Blanda de torra ingredienserna.

Rör ner fil, olja and sirap. Blanda Väl!

Häll upp smeten i 2 smorda och bröade i 1.5 L formar.

Grädda i 175° C, ca 100 minuter.

Njut!

Varm Chokladmousse med Hjortronmylta och Vaniljglass

35 pers.

600

grams

choklad

150

grams

smör

360

grams

äggula

540

grams

äggvita

6

Created by: Debra C. Argen

tsk

citron

300

grams

socker

Smöra och sockra 35 portionsformar.

Smält chokladen i vattenbad, rör ner smöret tills det smält och vispa därefter ner äggulorna.

Rör med slickepott till en homogen elastisk ganache.

Vispa äggvita, citron och 1/3 av sockret till ett lost skum.

Tillsätt resten av sockret och vispa till ett styvt skum.

Blanda ¼ av marängskummet med chokladganachen, vänd ner den i marängskummet med en slickepott.

Fördela moussen i formarna.

Grädda i 175° C.

Hjortronmylta

1

kg

hjortron

400

grams

socker

0,5

dl

konjak

Häll ingredienserna i en kastrull ge ett uppkok.

Vaniljglass

Koka 5 dl mjölk med 1 vaniljstång.

Blanda 3 ägg med 130 g socker.

Tillsätt 1,5 dl grädde i mjölken och häll i en tunn stråle i äggen.

Häll tillbaka blandningen i kastrullen värm tills den börjar tjockna.

Sila blandningen ner i glassbunken.

Ställ i frysen.

Smaklig måltid!

Thorskogs Slott

SE-463 93 Västerlanda

Sweden

Telephone: 0520-66 10 00

Fax: 0520-66 09 18

Created by: Debra C. Argen

email: info@thorskogsslott.se
www.thorskogsslott.se

Please read other articles on Sweden in our [Destinations](#), [Hotels & Resorts](#), [Chefs' Recipes](#), [Restaurants](#), [Music Scene](#), [Gastronomy](#), [The Liquor Cabinet](#) and [Events](#) sections.

For more information on Sweden, please visit: www.visit-sweden.com, www.west-sweden.com and www.vastsvenskmermak.com.

© February 2006. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.