

Created by: Debra C. Argen

Vassa Eggen Receipts - Stockholm, Sweden (Swedish)

Receipts från **Chef Fredrik Björlin** av [Vassa Eggeni Stockholm, Sweden](#).

Meny

Ankpaté med acaciahonung

Kyckling med lök och polenta crème

Choklad mousse med mandarinsorbe



Ankpaté med acaciahonung

Ankpaté:

600

Grams

grovmalet ankbröst

250

Grams

späck

150

Grams

kalvlever

1

ägg

100

Grams

Created by: Debra C. Argen

kokt finhackad lök

2

lår ankconfit nerplockade

50

Grams

Blanda alla ingredienser med salt och vitpeppar till en smidig färs. Viktigt att allt är vält kylt. Smaka av med cognac och portvin. Baka av i en brödform på 85 °C ånga till 75 °C i inner temp. Låt stå över natten för att sätta sig.

Honungsgelé:

500

Grams

vatten

50

Grams

honung

6

Grams (1 teaspoon)

agar agar

Koka upp och smaka av med lite vinäger gjut tunt på plåtar. Servera med krutonger gjort på mörkare rågbröd, färska plommon, lite plommon Chutney och salad.



Kyckling med lök och polenta crème

Kyckling med lök och polenta crème:

4

små

Created by: Debra C. Argen

kycklingar

4

gulalökar grovhackad

50

Grams

smör

2

vitlösklyftor hackad

50

Grams

polenta

Mjök, Grädde, Salt

Sveta lök och vitlök med smöret tillsätt polenta och tack med mjök och grädde koka det mjukt på svag värme och mixa till en slat crème. Bena ur kycklingen och sätt en mörk fond på skroven. Reducera ner till sås och smaka av med vinäger och salt. Stek kycklingen hastigt i stekpanna och baka klar i ugnen.

Grönsacker:

Blekselleri i tärningar

Tomat filéer i tärningar

Vita bönor kokta

Zucchini tärningar

Blanchera blekselleri och zucchini hastigt. Vid servering värm upp alla grönsacker hastigt med lite olivolja och salt.



Choklad mousse med mandarinsorbe

Choklad mousse:

1

ägg

Created by: Debra C. Argen

140

Grams

gula

180

Grams

socker lag (50/50)

350

Grams

mörkchoklad smält

700

Grams

grädde lättvispad

Vispa ägg, gula och sockerlag över vattenbad till 86 °C. Vispa därefter i maskin till den är rums temperad. Vänd ner lite grädde i chokladen. Blanda chokladen med ägget därefter grädden. Full i choklad cylindrar.

Apelsinsorbe:

1000

Grams (35.3 ounces)

mandarin juice

250

Grams

socker

185

Grams

glukose

2

Grams

blad gelatin blötlagt

4

Cl

vodka

Created by: Debra C. Argen

4

CI

apelsin likör

Blanda allt och värm försiktigt i en kastrill så socker och gelatin loser sig. Kyl och kör I glassmaskin.

Citronskum:

2

DI

mjök

½

vaniljstång

Skal från en citron

Lite socker

Värm försiktigt till 60 °C låt stå 10 min sila därefter. Skumma med stavmixer vid servering.

Mandariner:

Mandarin filéer

½

Orange Bliss eller annan apelsin sprit

Socketlag



Blanda och låt stå och marinera. Vid servering spritsa ut sorbe på frusen plat och skär en stav. Tänk på att chokladmoussen ska vara rums temperad.

Read other articles on **Vassa Eggen** in the **Restaurants** and **Destinations** sections, and **Chefs' Recipes** in **English**.

VASSA EGGEN
RESTAURANT

Vassa Eggen Restaurant

Created by: Debra C. Argen

Birger Jarlsgatan 29
10395 Stockholm, Sweden
Telephone: +46 821-6169
Fax: +46 820-3446
Email: info@vassaeggen.com
www.VassaEggen.com

Read other articles on **Stockholm** in the **Destinations**, **Restaurants**, and **Chefs' Recipes** sections.

Read other articles on **Sweden** in the [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Chefs' Recipes](#), [Gastronomy](#), and [Travel News](#) sections.

For information on **Sweden**, please visit the website: www.VisitSweden.com. For information on **SAS Airlines**, please visit the website: www.Flysas.com.

© July 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.