

Street Food-recept från Marcus Samuelsson

Ceviche med färsk tonfisk och mynta

“Det här är en mexikansk ceviche med avokado. Matbananchips är en nördgrej som kockar leker med. Potatis funkar också.”

4 portioner

1 chili, urkärnad och tunt strimlad
2 vitlösklyftor
2 tsk sambal oelek
3 msk olivolja
saft av 2 lime
saft av 2 citroner
1 tomat
150 g skinn- och benfri laxfile, tärnad 1x1 cm
150 g färsk tonfisk, tärnad 1x1 cm
3 vårlökar, strimlade
1 avokado, tärnad 1x1 cm
1 tomat, urkärnad, tärnad 1x1 cm
½ mango, skalad och tärnad 1x1 cm
2 msk mynta, hackad
3 kvistar koriander, hackade
salt och peppar

Matbananchips

2 matbananer
olja till fritering
2 msk duqqa eller currypulver
1 msk socker
salt

Mixa chili, vitlök, sambal oelek, olivolja, limesaft, citronsaft och den hela tomaten grovt i en matberedare. Häll över i en skål och blanda ner lax och tonfisk. Ställ in i kylan i 20 minuter. Blanda i övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar.

Skiva matbananerna tunt lite på snedden. Använd gärna en mandolin eller en osthyvel. Hetta upp olja till 175 grader i en rymlig kastrull. Friter bananskivorna i cirka ½ minut. Blanda duqqa och socker och strö över chipsen. Salta eventuellt.

Servera med bananchips vid sidan om.

Falafel med Pistasch-aioli

"Falafel är en friterad boll som man kan göra på massor av olika sätt – av bönor eller potatis, till exempel."

4 portioner

1 burk kikärter (400 g)
½ dl bulgur
1 rödlök, skalad och grovhackad
1 jalapeno
4 vitlöksklyftor
2 kvistar persilja
1 tsk mald spiskummin
1 tsk korianderpulver
½ tsk natriumbikarbonat
olja till fritering

Pistaschaioli

2 vitlöksklyftor
1 dl varm potatis, skalad och kokt
4 msk pistaschnötter, rostade och hackade
2 msk sötmandel, hackade
1 tsk balsamvinäger
2 tsk sherryvinäger
1 msk söt senap
rivet skal och saft av 1 citron
3-4 msk ljummet vatten
2 dl matolja + 1 dl olivolja
salt och svartpeppar

Couscoussallad

6 tomater, hackade
saft av 1 citron
2 tsk harissa
2 vitlöksklyftor, finhackade
4 kvistar persilja, hackade
3 msk olivolja
1 l couscous, kokt

Börja med att blötlagga bulgur i vatten i 1 timme. Sätt ugnen på 120 grader. Skala och rosta vitlöksklyftorna till pistaschaiolin i ugnen i 20 minuter. Mosa den kokta potatisen. Kör potatisen i mixer tillsammans med allt utom mat- och olivoljan. Tillsätt oljan droppvis medan mixern är igång. Smaka av med salt och svartpeppar. Blanda alla ingredienserna till couscoussalladen väl i en skål. Smaka av med salt.

Falafel: Sila av vätskan från kikärterna. Spara ½ deciliter av vätskan. Sila av vattnet från bulgurn. Mixa alla ingredienser utom bulgur, salt och olja. Tillsätt bulgur och smaka av med salt. Forma smeten till bollar, ungefär stora som golfbollar. Hetta upp friteringsolja till 175 grader i en stor kastrull. Friter 3-4 bollar i taget i 5-7 minuter tills de är gyllenbruna.

Servera falafeln med pistaschaioli och couscoussallad.

Laxpizza med basilika & oliver

”Jag blev inspirerad av Wolfgang Pucks gourmetpizzor – även om de känns lite 80-tal nu. Först bakar man pizzan, laxen lägger man på efteråt.”

4 portioner

1 msk korianderfrön
1 msk fänkålsfrön
1 msk torkad oregano
1 ½ dl mjölk
1 ½ dl vatten
1 dl olivolja
1 ägg
2 äggulor
7 dl vetemjöl
2 msk florsocker
2 msk salt

Laxfyllning

8 tomater, skivade
4 vitlöksklyftor, skivade
4 schalottenlökar, skalade och skivade
2 msk sambal oelek
1 dl olivolja
2 kvistar basilika, hackade
2 kvistar dill, hackade
2 msk oliver, urkärnade och grovt skurna
170 g gravad lax, tunt skivad

Sätt ugnen på 175 grader. Rosta kryddorna till degen i en torr, het stekpanna. Tillsätt mjölk, vatten och olivolja och låt koka upp. Ta av från spisen och låt svalna. Vispa ihop ägg och äggulor lätt och håll i.

Blanda mjöl, florsocker och salt i en skål. Gör en grop i mjölet, tillsatt vätskan, lite i taget, och arbeta in för hand. När mjölet sugit upp vätskan, arbeta degen ytterligare 10 minuter. Låt degen vila i en fuktig, ren kökshandduk i 10 minuter i kylskåp. Kavla ut degen till en rektangel, cirka 30 x 15 cm. Lägg på en plåt. Nagga botten med en gaffel och förgrädda i mitten av ugnen i cirka 12 minuter.

Blanda tomater, vitlök, schalottenlök, 1 matsked sambal oelek och ½ deciliter olivolja i en skål. Bred tomatblandningen på den förgräddade pizzadegen och grädda i ytterligare 7 minuter.

Blanda basilika, dill och oliver med resterande olivolja och sambal oelek. Lägg laxskivorna på pizzan och droppa över olivoljeblandningen.