



Recept från Siemens kock Mårten Skoglund

Ananas med vaniljparfait och pistage- och muscovadosockersmulor

Ananas:

Skala ananasen, ta bort stocken i mitten och skär i fyrkantiga bitar. Lägg ananasen i en vakuumpåse med vanilj, socker, rom och limesaft och förslut i en vakuummaskin. Tillaga i 85 grader sous vide i 25 min. Låt svalna.

Ta bort från påsen, häll vätskan i en kastrull och reducera till en sirap. Häll ananassirapen jämnt över ananasen som en glaze.

Pistage- och muscovadosockersmulor:

Blanda ihop alla torkade ingredienser. Tillsätt det rumstempererade smöret och blanda till en smulig konsistens. Grädda smulorna på en plåt med bakplåtspapper i 175 grader tills de är gyllene och knapriga.

Vaniljparfait:

Vispa ihop äggulor, florsocker, vaniljfrön och kesella. Tillsätt den lättvispade grädden och blanda försiktigt ihop till en slät smet. Häll smeten i en form och frys i minst 4 timmar eller tills den stelnat.

Ingredienser, 6 portioner:

Ananas

1 ananas
1 vaniljstång, skrapa
ur fröna
4 tsk muscovadosocker
60 ml mörk rom
Saften av 1 lime

Vaniljparfait

3 äggulor
½ dl florsocker
1 vaniljstång, skrapa
ur fröna
1,5 dl grädde,
lättvispad
1 dl vaniljkesella

Pistage- och muscovadosockersmulor

65 g krossade
pistagenötter
½ dl mandelmjöl
½ dl mjöl
½ dl muscovadosocker
60 g osaltat smör