

Lök-dolmar med vinägrettpotatis och gröna bönor

4 personer

Lök-dolmar:

- 4 stora gula lökar
- 500 g blandfärs nöt/gris
- 3 msk ströbröd
- 1 dl mjölk
- 1 ägg
- 1 tsk salt
- 2 krm vitpeppar
- 2 msk smör
- 2 msk strösocker

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Skär bort rotfästet på lökarna och skala dem. Skär ett långsgående snitt in till mitten på varje lök.
3. Koka löken några minuter i lättsaltat vatten. Kyl den i kallt vatten. Ta av lager för lager.
4. Blötlägg ströbrödet i mjölken. Blanda med ägg, salt och peppar och vänd därefter ner färsen.
5. Dela färsblandningen i 18 bitar. Fyll lökbladen med färsen. Lagg dolmarna med skarven nedåt i en oljad form.
6. Krydda med vitpeppar från kvarn, strö på socker och fördela smörklickar över lökdolmarna. Ugnstek 15 minuter.

Vinägrettpotatis:

- 600 g skalad potatis
- 4 msk rapsolja
- 1 msk rödvinsvinäger
- 1 tsk salt
- 2 krm vitpeppar
- 2 1/2 msk smör
- 4 vitlöksklyftor
- 2-3 msk hackad färsk timjan
- 300 g blandade gröna bönor t ex bondbönor, haricots verts eller skärbönor

1. Skiva potatisen tunt.
2. Blanda olja, vinäger, salt och peppar. Vänd runt potatisen i blandningen.
3. Lagg potatisen omlott i 6 rundlar på en smord ugnsplåt.
4. Lagg en klick smör, krossad vit-

lök och hackad timjan på var och en av potatisrundlarna.

5. Ugnsbaka potatisen 20 minuter.
6. Lagg potatisrundlarna mitt på tallrikarna. Lagg dolmarna ovanpå, ringla lite sky runt och garnera med färska kokta bönor.

Kockens kommentar: Lök-dolmarna är min mormors specialitet. Kålen i de traditionella lökdolmarna byts här ut mot gul lök, vars sötma passar galant till potatisen, som får sin syra av vinäger.

Smakpanelens kommentar: Otroligt god variant på potatis som gifter sig med dolmarnas sötma. Den dryck panelen gillade bäst var ett svenskt lageröl.

Dryckestips

Svenskt lageröl.

- beska
- fyllighet
- sötma

Fransk cider. Torr-halvtorr.

- sötma
- fyllighet
- fruktsyra

Torr champagne, Frankrike.

- sötma
- fyllighet
- fruktsyra

ALKOHOLFRIA VAL 1948 Spendrups Premium Lager, Sverige.

- beska
- fyllighet
- sötma

1900 Störtebeker 1402, Tyskland.

- beska
- fyllighet
- sötma

Klockvärdena är inte exakta utan ger mer en fingervisning.



”Lök-dolmarna är min mormors specialitet.”

Per Gustafson