



Anders Levén

Linköpings Chokladfestival 2008

Chokladen skänker samma omedelbara glädje och en känsla av att lätt komma till skratt. Känns igen med samma rusningsvälbehag som den gudomliga champagnen.

KRYDDIG KYCKLINGFÄRS MED KROSSAD KAKAO 4 PERS

600 gr grovmalen kyckling, gärna lårkött

2-4 st piri-pirichili

2 st rivna vitlöksklyftor

1 st rödlök

15 blad thaibasilika

2 msk krossad kakao

3 msk majsolja

100 gr rivna lagrad borgmästarost från Boxholms Mejeri

10 st mjuka tunnbröd

salt, pepper

Börja med att fräsa vitlök och rödlök(hackad) i oljan allt ska fräsas mjukt och gyllene.

Ta ur löken och fortsätt att steka kycklingfärsen hårt, när den är ordentligt stekt i med löken igen och fin skuren chili. Smaksätt med krossad kakao, strimlad thaibasilika salt och peppar. Kakaon skänker en mjuk rostad ton som smakförhöjer.

Låt färsen kallna lite och blanda i den rivna osten.

Fyll nu tunnbröden med färs och lägg ett bröd till på toppen.

Stek hastigt i pannan och servera som fredagsmat med lite sallad.

Njut med vatten, öl eller rödvin



GRILLAD ANKLEVER SERVERAD PÅ MANGO 4 PERS

200 gr färsk anklever (4 skivor)

1 st mogen skalad mango i tunna skivor

0,5 dl espresso

0,5 dl olivolja

Riven Anthon Berg choklad; Ghana Anthon Berg smält i kaffet

2 msk brynt smör

2 msk vit balsamico

havssalt. krossad svartpeppar

Grilla den kryddade anklevern i het panna och lägg den på den tunt skivade mangon, såsen rör man ihop av kaffe, choklad, olivolja, vinägern och brynt smör. Det skall ge en brytning.

Servera med en halvtorr champagne

CHOKLADCREME & OLIVOLJA PÅ LINKÖPINGS KNÄCKE 4 PERS

1,5 dl vispgrädde

150 g mörk choklad (72 %) Ecuador Anthon Berg

20 g smör

1 dl olivolja

10 st saltade macadamianötter

1 msk extra finkrossat kakaokross

thaibasilka

knäckebröd i små bitar

Smält choklad, grädde och smör i en liten kastrull, rör ihop och låt svalna. rör lite då och då.

Applicera denna enkla creme på en liten bit knäcke.

Strö krossad macadamianöt och kakaokross över, samt några droppar härlig olivolja och tunt strimlad thaibasilka. Mer behövs inte...

En läcker start eller kanske som mellanrätt!



FRITERADE OSTBOLLAR MED CHOKLAD 4 PERS

200 g riven ost (bormästar/årgångsost)
2 msk olivolja
30 g riven choklad Ecuador Anthon Berg
salt, peppar
20 g vetemjöl
2 st ägg
40 g ströbröd
6 st torkade aprikoser
2 dl äppeljuice
1 dl vatten
1 msk råsocker
torkad piripirichili
kokosfett

Den rivna osten blandas med olivolja och kryddas lätt, rullas till bollar som läggs hastigt i frysen. Rullas igen i riven choklad, vändes i mjöl sedan i vispat ägg och slutligen ströbröd. den måste bli tät. Ställ kallt
Koka nu såsen på blötlagda aprikoser (över natten) kokas mjuka med socker, vatten och äppeljuice. Krydda med chilli, ställ kallt.
Friter bollarna i 190°C kokosfett i två omgångar.

Servera med mörk öl en knäckig ale.