

Inspiration: Endivetacos med räkor, avokado, rostade betor och chevré

Receptet:



*Endivetacos med räkor, avokado, rostade betor och chevré*

**Livets Goda om Stone White Ghost Berliner Weisse (Nr 1597, 4,7% (330 ml), 22,90 kr, + 1 kr pant)**

Rätt cool anser vi att placera en sådan här kompetent rackare i en burk. Nu har vi inga fördomar beträffande butelj kontra burk kontra öl, så vi droppar detta. Detta veteöl är direkt i sin inbjudande karaktär med starka citrusinslag som främst är dominerad av grapefrukt. Trots denna charmande öppning är inte detta en rakt igenom okomplicerad lättsam ölbagatell du negligerar, tvärtom, i gomseget drar citrusen mer åt lime hållet, tillsammans med toner av hö, örter, jäst och lätt florala vindar. Strukturen är opastöriserat vinöst, det uppstår en rätt galet skön legering av pilsner, klosteröl och veteöl och hade detta varit ett vin så hade vi sannolikt placerat den i sauvignon blanc-land, med addering av sälta i sötman som är mycket tilltalande. Ölen upplevs lätt i kroppen, men avslutet är långt och behagligt torrt med en härlig syra och fräschör. Som vi skrev, charmigt, men inte alls okomplicerat och bagatellartat, men ändå behagligt lättintaget.

Hänger ni med? Det är en välbryggd öl med precision från Stone, och som dessutom är allsidig när det kommer till användningsområden; som en kall, fräsch törstsläckare eller som en sval vän till maten -

”kärt barn har många namn”. En synnerligen mångfacetterad och god öl vi gärna avnjuter som ni förstår...

## 89 poäng

### Kombinationen

I denna smakrika kombination så fångar ölen snyggt upp limens egenskaper i rätten, och tillsammans med chilin så blir det hela till en fräscht kryddig anrättning där även ölens inneboende fruktighet förstärks. I samarbetet här visar även drycken vilken kraft som finns i ryggen, vilket gör att den ursprungliga personligheten aldrig förloras eller tappas bort. Det skapas en smakrik matchning som bjuder på såväl fetma, krispig textur, fräschör samt hetta och gör det till en händelserik gomkänsla som lever kvar länge i avslutet. Riktigt gott således



Stone White Ghost Berliner Weisse finner ni på Systembolaget här

# Recept

### För fyra personer

2 st endivehuvuden  
Ca 20 st råa scampi  
1 st röd chili, grovt hackad  
2 st avokado  
8 st rödbetor  
250 g chevré  
1 st lime  
En näve rostade pumpafrön  
Mangold

### Tillbehör

Olivolja  
Rapsolja  
Smör  
Salt  
Peppar

### Så gör du

#### Betorna

Börja med att tvätta betorna och dela dem i klyftor. Baka i ugnen på 175 grader tills de är al dente, ca 30-45 min. Ta ut och smula chevré över betorna och baka vidare på 225 grader ytterligare ca 10 min så att osten smälter och får en fin gyllene färg. Ta ut låt svalna en aning.

#### Endive

Medan betorna är i ugnen så plockar du isär endivebladen, två st per person. För att ta bort en del av beskan i bladen så skölj och lägg dem i en skål med kallt vatten ca 15 min. Upprepa proceduren minst en

gång till. Torka sedan bladen.

### **Avokado**

Ta ur avokadoköttet och mosa i en skål med en gaffel. Smaka av med salt, peppar och olivolja.

### **Räkor**

Räkorna steker du snabbt på hög värme i en blandning av smör och rapsolja tillsammans med chili. Rör om och blanda hela tiden när du steker.

Dra en nypa salt över och ställ åt sidan.

### **Sätt ihop**

Servera som en liten tacos med endive i botten som du fyller med avokadoröran och sedan räkor. Se till att få med lite chili också och pressa lite limesaft över. Fördela ut betor och chevré på tallriken och garnera med rostade pumpafrön och mangold. Rostade pumpafrön går att köpa i affären men du kan givetvis göra egna genom att sprida ut råa pumpafrön på en plåt och rosta på 200 grader tills de är knapriga. Smaka av med salt.

Precis innan servering så valde vi att bränna räkorna med en gasbrännare för att få den där lilla extra "brända" tonen som lyfter fram umamismaken ytterligare.



*Recept & Foto: Erik Dahlström, Livets Goda*