



***Krustad med Falafel på orzo-mix
smaksatt med soltorkade tomater och en
fruttato-intenso majonnäs***

20st Krustader
300g Kokt orzo mix
80g Soltorkade tomater i olja.
1st Äggula
2dl Rapsolja
20g Balsamvinäger rosé
5dl Rapsolja till fritering

Falafel

Mixa den kokta orzo mixen med soltorkade tomaterna snabbt till en ganska kornig kräm. Använd en sked för att forma jämnstora falafels och fritera gyllene på 180 grader.

Majonnäs

Vispa äggula och vinäger, håll därefter oljan i en tunn stråle under konstant vispning. Smaka av med salt.

Servering

Servera på lämplig tallrik eller fat och spritsa majonnäs både under för fäste samt på falafeln och garnera med smörgåskrasse.



***Crostini toppad med kronärtskockskräm
och rostad soltorkadtomat.***

2påse Crostini naturell
1burk Kronärtskocksblad
2st Schalottenlökar finhackade
3dl Olivolja fruttato intenso
1burk Soltorkade tomater strimlade
Salt & Peppar

Häll av dem soltorkade tomaterna och lägg dem på en plåt. Rosta av i ugnen på 220 grader i ca:10min

Häll av kronärtskocksblad från inläggningslagen och stek bladen tills de får en gyllene färg. Tillsätt löken fortsätt steka 2-3 minuter.

Mixa sedan dem varma kronärtskocksbladen med löken i matberedare och montera ned olivolja fruttato intenso. Smaka av med salt och peppar.

Servering

Spritsa kronärtskockskrämen och toppa med de rostade soltorkade tomaterna, garnera med persilja.





Isad hjärtsallad med gryner smaksatt med pesto och oliver ca:20p

5st Huvuden hjärtsallad
2dl Pesto Gaia
5dl Oliv mix EKO urkärnade
500gr 5 gryner eller orzo mix
1kruka Blad från färsk dragon

Plocka ned hjärtsalladen i blad och lägg i isvatten i 5 minuter.

Hacka oliverna grovt och blanda upp med pesto Gaia

Koka dem 5 grynerna enligt anvisning på förpackningen. Spola av i kallt vatten efter kokningen. Smaka upp med lite olivolja ex.vergine originale.

Servering

Torka salladen och fyll bladen med dem smaksatta grynerna.
Toppa med oliv och pestoblandningen.
Garnera med färsk dragon.



Stekt majskolv med tryffelmajonnäs, färsktryffel och krispig quinoa i krustad

20st Krustader
1burk Majskorn (rostade i ugn)
100gr Fullkornsbulgur & Quinoa
1st ägg
2dl D – Vitamin olivolja
3msk Vit tryffelolja
2msk Balsamvinäger rosé
Salt
Färsk tryffel

Vispa ägget med rosé balsamvinäger, tillsätt D-vitamin berikade olivoljan i en tunnstråle, Använd en slickepott och vänd ned tryffeloljan. Smaka av med salt.

Koka fullkorns bulgur med fullkornsbulgur & quinoa enligt anvisningar på förpackningen. Torka i ugnen på 60 grader i ca:5timmar.

Servering

Fyll krustaderna med crémen lägg över rostad majs & den torkade fullkornsbulgur, quinoa
Vid servering riv färsk tryffel över.





Krustad med kräm på grön ärta och avokado samt forrellrom och pepparrot

20st Krustader
250g Grönsna ärtor
2st Avokado
20g Forrellrom
10g Pepparrot riven
Smörgåskrasse
0.5dl D-vitamin olja
Salt & peppar

Dela avokadon och ta bort kärnan. Ta sedan ut innehållet och mixa med dem tinade ärtorna. Smaka av krämen med salt och peppar samt tillsätt D-vitamin olja.

Servera krämen i tartletten och garnera med forrellrom, pepparrot samt smörgåskrasse.



Lemontarte med maräng på aquafaba smaksatt med tonkaböna

20st Krustader
Lemoncurd
2st Äggulor
1st Ägg
120g Socker
15cl Citronjuice
100g Olivolja smaksatt med citron

Vispa ägg, äggulor, socker, citronjuice över ett vattenbad (katrull med kokande vatten) tills krämen tjocknat. När krämen tjocknat montera ned olivoljan i en tunn stråle.

Aquafaba maräng

150 g aquafaba (spad från kikärter)
150 g socker
8 cl citronjuice
10 g riven tonkaböna

Vispa aquafaba, citronjuice samt riven tonkaböna till ett hårt skum med elvisp. Tillsätt socker i 3 omgångar och fortsätt vispa tills sockret är upplöst. Förvara i en spritspåse.

Servera curden i tartletten toppa med maräng





Recept Krustader

Krustad med parmesanost med smak av svamp & tryffel

20st Krustader Skål

1st Ägg

2tsk Crème på svamp & tryffel

1dl Mjök

50gr Grovriven Parmegiano Reggiano

Blanda ägg, crème på svamp & tryffel mjök & smaksätt med salt & peppar.

Fyll 20 st krustader med riven ost & fyll sedan med äggstanningen

Baka av på 160 grader tills de får en fin färg, låt sedan svalna



www.dilucafoodservice.se
08-556 94 200



Di Luca / Di Luca
STOCKHOLM • SVEZIA

FOODSERVICE