**Receptblad**

**Testa själv några av Jonas Dahlboms favoriter där plockmat kombineras med goda gincocktails från Terrassen.**

***Lättrökt röding med krutong, timjancrème och picklad sallad på fänkål och citrongräs. Dricks ihop med en Skeppsholmen Ice Tea.***

******

**Lättrökt röding**

100 gram Röding (skinn- och benfri)

1 msk Socker

1 msk Salt

*Gör så här:*

Blanda socker och salt. Vänd rödingen i blandningen. Lyft upp och låt vila i 1 timme. Lägg rödingen i en form och plasta noga. Stick in en rökpistol genom plasten och fyll formen med rök. Låt stå i 1 timme.

**Krutong**

1 bit tunt skivat Surdegsbröd

1 msk Smör

*Gör så här:*

Placera brödet på en plåt och pensla med smält smör. Rosta i ugn på 150 grader tills det är gyllenbrunt och krispigt.

**Timjancrème**

2 msk Majonnäs

1 msk Crème fraiche

1/2 msk hackad färsk Timjan

*Gör så här:*

Blanda allt till en crème.

**Picklad fänkål/citrongräs**

6 msk Vatten

4 msk Socker

2 msk Ättika

1 st tunt hyvlad Fänkål

1 st tunt skuren Citrongräs

*Gör så här:*

Blanda vatten, ättika och socker. Rör så att sockret smälter. Blanda i fänkål och citrongräs. Låt stå 30 minuter.

**Skeppsholmen Ice Tea**

3 cl Hendrick’s Gin

1 cl Italicuslikör

1 cl Pamplemousselikör

1 cl Citrongrässockerlag

2 cl Citronjuice

En skvätt Orange Bitters

Skaka allt med is / dubbelsila

Highballglas med is

En skvätt Soda

*Grönt Tea Foam*

(20 cl starkt grönt te (4 påsar i 20 cl kokt vatten) 6 cl färsk citronjuice / 6 cl sockerlag / 5 st citrongräs / 10 droppar citron bitters / 1 äggvita. Blanda allt i ett sifon med 2 gaspatronner.)

Garnerning: Te & citronzest

***Tamarindglacerad fläsksida med misomajonnäs smaksatt med citrus samt hyvlad beta. Dricks tillsammans med en Hot Blossom.***

******

**Tamarindglaserad fläsksida**

1 bit Fläsksida som bakats sous vide i 6 timmar på 75 grader och sedan svalnat

2 msk Tamarindpasta

2 msk Sriracha

2 msk sweet Chilisauce

2 msk Palmsocker

2 msk Fisksås

*Gör så här:*

Skär fläsket i bitar och stek. Koka ihop resten av ingredienserna till en glace. Slå på fläsket.

**Misomajonnäs med apelsin och citron**

4 msk Majonnäs

1/2 msk Misopasta

Skal från 1/6 Apelsin

Skal från 1/6 Citron

*Gör så här:*

Blanda allt.

**Hyvlad beta**

1 tunt hyvlad Rödbeta (lägg i vatten)

**Hot Blossom**

3 cl Hendrick’s Gin

1 cl Cointreau

1 cl Sake

2 cl Limejuice

1 cl Chilisockerlag

Skaka allt med is

Coupeglas

*Orange Blossom Foam*

(20 cl apelsinjuice / 1 äggvita / 8 cl chilisockerlag / 15 droppar orange blossom / 10 droppar apelsin bitters/ 6 cl färsk lime. Blanda i en sifon.)

Garnering: Apelsin

**Om Hendrick’s Gin**

Hendrick’s är en premiumgin som är utmärkt att använda som drinkingrediens tillsammans med en bra tonic, men den kan också serveras solitärt, gärna med en gurkskiva och rosenblad. Tack vare den unika tillverkningen och smaksättningen är det en gin som inte liknar någon annan gin. Enbär och citrus ger den typiska ginsmaken, men under de översta lagren döljer sig mängder med andra smaker. Gurka är påtagligt, liksom kamomill och doftrika blommor.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.