

Den västsvenska maten är värd en resa. Här finns naturliga råvaror som är lika rustika som exklusiva – vänerlax, löjrom, ramslök och getost. Med stolthet och yrkesskicklighet skapar våra lokala mathantverkare smakupplevelser utöver det vanliga.

Tillsammans med *Wichudaporn Chaiyasaeng*, finalist i Sveriges Mästerkock 2019, kan vi stolt lansera matkonceptet "Smaka på Trollhättan Vänersborg". Hon delar med sig av sina delikata recept på nästa sida.

# Varsågod och provsmaka!

Dela dina matupplevelser.

Hur smakar Trollhättan och Vänersborg? Använd gärna hashtaggen #smakapatrollhattanvanersborg och dela med dig av dina matupplevelser och bli inspirerad av andra på Instagram.

#smakapa  
trollhattan  
vanersborg







## Ostron med chilisås, friterad schalottenlök och chilipasta

15 stycken ostron + 1 burk (227g) chilipasta i sojabönsolja

### Friterad schalottenlök

- 3 st schalottenlök
- 2 msk Maizena majsstärkelse
- 3 dl rapsolja

**Gör så här:** Skiva schalottenlök i smala strimlor och strö Maizena på löken och rör om. Hetta upp en kastrull med matolja och fritera på medeltemperatur tills de får en gyllenbrun färg. Lägg löken på hushållspapper och låt torka.

### Chilisås

- 2 msk vatten
- 2 msk socker
- 2 st röd chilipeppar
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 msk fisksås
- 2 st lime (pressade)
- 1 kruka koriander

**Gör så här:** Mixa chili, vitlök, salt, socker, fisksås, en halv kruka koriander samt pressad lime tills det blir en fin slät smet.

**Vid servering:** Lägg några droppar chilisås, en klick chilipasta samt några skivor friterad schalottenlök på varje ostron.

#smakapa  
trollhattan  
vanersborg



## Hjortentrecote med ugnsbakade grönsaker, vitlökstekt ostronskivling och Wichudaporns örtsmör 4 portioner

### Hjortentrecote

- 500 g dovhjort (entrecote)
- 1 kruka färsk rosmarin
- 1 kruka färsk timjan
- 3 st vitlöksklyftor
- 3 msk olivolja
- 50 g smör

**Gör så här:** Krydda köttet med salt och peppar. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet i ca två minuter på varje sida. Lägg i smöret, krossad vitlök, timjan, rosmarin och ös köttet med smör med jämna mellanrum. Köttet är perfekt när det är 50 grader, ta upp köttet ur pannan och låt det vila.

### Wichudaporns örtsmör

- 100 g smör (rumstempererat)
- 2 st vitlöksklyftor
- 50 g vispgrädd
- 50 g Manchego D.O.P (finriven)
- 1 tsk salt
- 2 msk persilja (finhackad)

**Gör så här:** Blanda smör, vispgrädd, salt, persilja, riven ost och pressa ner vitlöken. Vispa tills det blir vitt och fluffigt.

### Ugnsbakade grönsaker

- 200 g palsternacka
- 150 g babymorötter
- 200 g blomkål
- 2 msk olivolja
- Salt och peppar

**Gör så här:** Sätt ugnen på 200 grader. Skala palsternackan och dela den i klyftor, dela blomkål och morötter i strimlor. Lägg allt i en form och sippra på olivolja, salt och peppar samt rör om. Placera mitt i ugnen i ca 20 minuter.

### Ostronskivling med vitlök

- 150 g ostronskivling
- 2 st vitlöksklyftor
- 3 msk olivolja
- Salt och peppar

**Gör så här:** Dela/riv svampen i mindre bitar. Hetta upp olja i en stekpanna och lägg svampen i pannan. Stek tills svampen får färg och smaksätt sedan med vitlök, salt, peppar och en klick smör.

**Vid servering:** Lägg de varma grönsakerna på tallriken, skiva upp köttet, strö över ostronskivlingen och toppa med Wichudaporns örtsmör. Ett tips, bränn av örtsmöret lite lätt innan det serveras så att det smälter på köttet.