

# EN NYPA SALT

Sju recept på mat som smakar mer



**FALKSALT**

Titta på TV-kockarna och läs de senaste kokböckerna så ser du tidens tecken; det är en nypa salt eller två som gäller i matlagningen.

Vi lägger undan kryddmått och teskedar, och ställer saltkaren åt sidan. Istället går vi på känsla, plockar saltet med fingrarna från små skålar och smular det över maten.

Falksalt Gourmet är saltet du tar med fingrarna - vid bordet eller vid spisen. De skimrande flingorna av havssalt lägger sig som frostiga kristaller på maten och skänker anrättningen en mild sälta.

Den senaste nyheten är Falksalt Gourmet med smak av chili, rosmarin eller citron. Här förenar sig de skira saltflingorna i harmoni med nya spännande smaker.

I den här foldern får du sju recept på god mat som imponerar. Ta dem med en nypa salt och upptäck ett nytt sätt att laga mat.





## ROSMARINKRYDDAD ROSTBIFF 4 port

**400 g rostbiff  
eller älgpastrami  
1 st charlottenlök  
1 msk pumpakärnor  
4 msk ärtor  
4 msk crème fraiche  
1 tsk dijonsenap  
4 skivor bröd  
1/4 Galiamelon  
salladsskott till garnering  
smör  
Falksalt Gourmet rosmarin  
peppar**

Fördela rostbiffen/pastramin på fyra tallrikar och krydda med rosmarinsaltet och lite peppar. Smaksätt crème fraichen med senapen.

Stek brödsnivorna gyllene i lite smör, och smaksätt dem med lite rosmarinsalt. Skala och tärna melonköttet. Strö melontärningarna, ärtorna och salladsskotten över köttet.

Toppa med toasten och lägg på senapscremen.



## SPARRISSALLAD MED CITRUSGÖS

**4 st filéer gös el annan vit fisk**  
**12 st sparrisar (4 vita, 8 gröna)**  
**1/2 tärning hönsbuljong**  
**2 st skalade morötter**  
**1/2 dl mjölk**  
**1/2 dl grädde**  
**1 dl salladsskott el späda örter**  
**matolja**  
**Falksalt Gourmet citron**  
**salt och peppar**

Skala sparrisen. Koka upp mjölken och grädden, tillsatt buljongen samt skalet från den gröna sparrisen. Låt dra i tio minuter.

Mixa, sila och smaka av med salt och peppar. Skiva sparrisen tunt på längden och doppa den hastigt i kokande, lättsaltat vatten.

Stek gösen tills skinnet är sprött och gyllene. Smaka av med citronsaltet och peppar.

Finhacka morötterna och fräs dem i lite matolja tills de mjuknar. Salta och peppra. Arrangera vackert på tallrik.



## CHILISALTKRYDDAD TOMAT- & LÖKSALLAD

**4 st tomat**  
**4 st charlottenlökar**  
**2 st rödlökar**  
**1/2 knippe gräslök**  
**1/2 dl olivolja**  
**1 tsk balsamvinäger**  
**Falksalt Gourmet chili**

Skala och skiva löken. Blanda den med oljan, vinägern och stavar av gräslök. Smaka av med chilisaltet.

Skiva eller dela tomaterna och lägg dem på ett fat. Toppa med lökblandningen.



## APELSINMARINERAD HALSTRAD LAX & YOGHURTSÅS 4 port

700 g laxfilé  
1 msk Falsalt Gourmet  
2 msk strösocker  
Rivet skal av en halv apelsin  
Svartpeppar från kvarn  
Smör

**YOGHURTSÅS:**  
2 dl matlagingsyoghurt  
2 msk flytande honung

**ROSTADE GRÖNSAKER:**  
400 g morötter, skalade  
1 bunt grön sparris  
1 bunt ruccolasallad  
2 msk olivolja  
1–2 tsk Falsalt Gourmet

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda Falsalt Gourmet, socker och apelsinskal. Gnid in laxen med blandningen och låt marinera på ett fat i kylan i minst en timme. Blanda under tiden yoghurtsåsen och rosta grönsakerna i ugnen. Stäng av ugnen. Skär laxen i fyra portionsbitar och halstra dem i smör i het stekpanna. Pressa gärna över lite apelsin. Sätt in laxen i ugnen i 5–7 minuter och stek färdigt på eftervärmen. Rostad eller kokt potatis och en fräsch sallad är gott till.

**ROSTADE GRÖNSAKER:**  
Skär morötterna i långa stavar och vänd i olivolja med sparris. Lägg i en ugnsfast form och rosta på 200 grader cirka 20 minuter. Vänd i ruccolasallad. Strö på lite extra Falsalt Gourmet.



## BROCCOLI & VALNÖTSPASTA MED GRILLAD KYCKLING 4 port

**4 kycklingbröst**  
**Falksalt Gourmet**  
**Svartpeppar**  
**300 g tagliatelle**  
**Fint salt**

### SÅS:

**2 dl crème fraiche**  
**200 g broccoli**  
**3 vitlöksklyftor**  
**En halv hönsbuljongtärning**  
**50 g valnötskärnor**  
**40 g färskrivnen parmesan**  
**0,5 tsk fint salt**  
**Svartpeppar**

Sätt ugnen på 175 grader. Bryn kycklingen på grill eller i stekpanna. Strö över Falksalt Gourmet och mal på peppar. Stek färdigt kycklingen i ugnen, cirka 8 –10 minuter.

Koka upp en stor kastrull med vatten och salt. Koka broccoli och vitlöksklyftor, ca 5 minuter. Lyft upp med hålslev och lägg i mixer, tillsammans med 2 dl av kokvattnet, buljongtärning och valnötter. Mixa tills det är slätt och blanda ned crème fraiche och parmesan. Smaka av med Falksalt Gourmet och nymald svartpeppar.

Koka tagliatelle i samma vatten. Häll av vattnet i durkslag och lägg tillbaka pastan i kastrullen. Blanda ner broccolisåsen, späd ev med lite vatten och smaka av med salt och peppar. Servera med kycklingen.



## FOCACCIA

**6 dl vatten**  
**50 g jäst**  
**2 tsk fint salt**  
**2 tsk socker**  
**50 g smör, rumstempererat**  
**900 g (ca 1,5 liter) vetemjöl special**  
**0,5 msk blandade torkade örter**  
**0,5 dl olivolja**  
**En halv gul lök, tunt skivad (pressad vitlöksklyfta)**  
**1–2 msk Falksalt Gourmet**  
**10–12 oliver**

Sätt ugnen på 225 grader. Rör ut jäst, salt och socker i ljummet vatten. Arbeta in mjölet till en smidig, lite lös deg. Låt jäsa 30 minuter i övertäckt bunke.

Täck en långpanna med bakplåtspapper, håll ut degen och tryck ut den centimeter-tjockt med mjölad handflata.

Blanda örterna med olivolja, lök och ev lite vitlök. Fördela blandningen över focaccian och tryck små hål med fingertopparna. Strö på Falksalt Gourmet och låt degen jäsa ytterligare 20 minuter.

Grädda brödet 20 –25 minuter eller tills det är gyllenbrunt.



## MEDELHAVSGRATÄNG 10 port

100 g aubergine, skivad  
1 msk Falksalt Gourmet  
300 g paprika, zucchini  
& rödlök, blandat efter smak  
2 vitlöksklyftor, skivade  
Olivolja  
10 g smör  
2 stora ägg, uppvispade  
1 dl vispgrädde  
2 dl crème fraiche  
100 g fetaost  
1 dl hackade färska örter, t ex  
gräslök, persilja & basilika  
1–2 tsk Falksalt Gourmet  
Svartpeppar  
Muskotnöt  
Cayennepeppar  
800 g fast potatis, skalad  
och tunt skivad  
Ev charkuterier till servering

Sätt ugnen på 225 grader. Lägg aubergine på ett fat, strö över några nypor Falksalt Gourmet och låt ligga tills auberginen släpper vätska. Torka av med hushållspapper.

Lägg aubergine, övriga grönsaker och vitlök på en plåt, toppa med lite olivolja och Falksalt Gourmet. Stek i ugnen i 10 minuter. Sänk ugnsvärmen till 175 grader.

Smöra en gratängform med höga kanter. Vispa ägg med grädde och crème fraiche. Blanda ner två tredjedelar av osten. Tillsätt örterna och krydda med riven muskot, lite cayennepeppar, salt och svartpeppar. Täck botten av formen med ett lager potatisskivor och håll lite av äggstanningen över.

Täck med rostade grönsaker. Fortsätt att varva potatis, äggstanning och grönsaker och avsluta med ett lager potatis. Strö över resten av osten. Baka gratängen i ugnen i cirka 50 minuter.



### FINT HAVSSALT

Smakrikt, vitt och glittrande – och naturligt rikt på mineraler.



### FINT BERGSALT

Det mest naturliga saltet med något mildare sälta.



### FINT SALT MED JOD

Den självklara smakförhöjaren i all matlagning.



### MINERALSALT

För dig som vill äta mindre salt utan att förlora in smak



### GROVT SALT

Små runda pärlor med hög salthalt. En klassiker i saltkvarnen



### GROVT HAVSSALT

Stora frostade korn med klar sälta som passar utmärkt till fisk



## FALKSALT GOURMET

Skimrande flingor av finaste havssalt.  
Strös på all god mat.



## KVARNSALT

Med sina oregelbundna, kristallformade korn och sin milda smak är Kvarnsalt ett utmärkt val för saltkvarnen.



## FALKSALT GOURMET

Skimrande flingor av finaste havssalt.  
Strös på all god mat.



## FALKSALT GOURMET CITRON

Flingsalt med smak av citron. Passar all sorts fisk och som smaksättare i en dressing eller yoghurt-dipp.



## FALKSALT GOURMET CHILI

Flingsalt med smak av chili. Passar utmärkt till wokade grönsaker, grillat kött eller som extra krydda på salladen.



## FALKSALT GOURMET ROSMARIN

Flingsalt med smak av rosmarin. Passar utmärkt till lamm och potatisrätter. Ett par nypor i degen ger helt nytt bröd!



# LILLA SALTSKOLAN

## DET ÄR SKILLNAD PÅ SALT OCH SALT

Enligt många kunniga kockar är salt inte en äkta krydda, eftersom salt inte härstammar från växtriket. Må så vara, alla som lagar mat vet ändå att det är just som krydda salt gör sig bäst. Den som någon gång försökt baka bröd, koka pasta eller steka kött och glömt bort att använda salt lär inte göra om misstaget.

Salt är en av de viktigaste smakhöjarna i all matlagning. Men precis som när det gäller viner så har olika sorters salt olika karaktär. Därför passar de också bäst till lite olika sorters mat.

### OLIKA URSPRUNG OCH FORM

Falksalt Gourmet framställs vid Medelhavet enligt gamla traditioner. När rent och klart havsvatten får sjuda i öppna pannor under lång tid efterlämnas skimrande saltkristaller med unik karaktär och underbar, lätt sälta. De skira flingorna packas sedan för hand innan de skeppas till finsmakare världen över.

Havssalt utvinns naturligt när det salta vattnet långsamt dunstas bort i stora, grunda bassänger. Kvar blir smakrika saltkristaller, som av naturliga skäl gör sig alldeles utmärkt som

krydda till havets alla läckerheter.

Bergsalt bryts i saltgruvor på 800 meters djup och är det renast möjliga naturliga saltet. Salt från dessa urgamla saltfyndigheter har en något mildare smak och passar därför bäst i finstämt sällskap, till exempel med grönsaker.

Saltkornens form påverkar också användningen. Fint salt är ett praktiskt salt. Det är lätt att dosera och löser sig snabbt. Därför är det också det naturliga innehållet i den lilla ströaren på bordet. Grovt salt består av stora korn. Det löser sig inte så lätt och blir därför en utmärkt bädd åt ugnsbakad mat. Dessutom passar det fint i saltkvarnen på bordet.

Flingor av salt, Falksalt Gourmet, är ett salt att ta direkt med fingrarna, både för kocken vid spisen och gästerna vid bordet. Läckert både för ögat och smaklökarna.

### EN KRYDDA – TROTS ALLT

Från havet eller från berget, grovt, fint eller flingor. Oavsett ursprung och form är salt en självklar smaksättare och en viktig del av vår mat. En krydda i livet, helt enkelt.