

## SALTAD VATTENMELON MED FETA OCH MYNTA *Munsbitar till 4 personer*



300 g vattenmelon  
100 g fetaost  
1 kruka färsk grönmynta

Lägg saltstenen i kylskåp i 1–2 timmar

Kärna ur och skär vattenmelonerna i munsbitar och lägg på den kalla saltstenen.

Dela fetaosten i lika många bitar och lägg på vattenmelonerna. Toppa med blad av grönmynta. Låt melonen dra i några minuter på stenen innan servering.

Ett spännande och annorlunda tilltugg till eftermiddagsdrinken.

## TERIYAKIRIMMAD LAX MED CHILI, KORIANDER OCH GARI *4 små portioner*

### Laxen:

200 g Salmalax  
2 msk teriyakisås  
1 msk vatten  
3 kvistar färsk koriander  
1 röd chilifrukt  
1 gul chilifrukt  
1 burk Gari (inlagd ingefära)

### Gurkullarna:

1 gurka  
1 morot  
100 g rättika

Lägg saltstenen i kylskåp i 1–2 timmar.

### Gurkullarna:

Hyvla långa remсор av gurkan med en skalare. Strimla skalad morot och rättika fint. Lägg gurkremсорna på bordet och lägg strimlor av morot och rättika på tvärens på gurkan. Rulla ihop till fina rulader och skär av utstickande strimlor med en vass kniv.

### Laxen:

Skär laxen i 5 mm tjocka skivor. Strimla gul chili och skiva röd chili fint. Vispa ihop teriyakisåsen med vattnet.

Ställ fram den kylda stenen på bordet och lägg på laxskivorna och gurkullarna. Vänd på det hela efter cirka fem minuter och slå lite teriyakimarinad över laxen. Strö över gul- och röd chili tillsammans med plockade korianderblad.

Lägg lite Gari vid sidan av och servera direkt med ätpinnar.



# 岩塩

SALTSTEN HIMALAYA

Fler recept, tips, skötselråd och information finner man på [www.vikingsun.se](http://www.vikingsun.se).

# 岩塩

SALTSTEN HIMALAYA

Grattis till ett inköp som kommer att bjuda på både matglädje och inspiration i köket. Denna saltsten ger er maträtter med en ytterst delikat sälta. Saltstenen i sig kan användas på en mängd olika vis, till exempel som smakhöjande serveringsfat för grönsaker, frukt, fisk eller kött. Saltstenen kan användas kyld för att servera carpaccio, sashimi och sushi. Stenen kan likaväl värmas och användas för att tillaga pilgrimsmusslor, skaldjur, fisk, kött eller fågel på spisen, i ugnen eller direkt vid bordet. Hur ni än använder stenen så tillförs maten en utsökt sälta.

### VARM SALTSTEN

En upphettad saltsten kan användas direkt vid bordet för att tillaga mindre rätter av till exempel kött eller fisk. För större portioner kan maten tillagas med saltstenen på spisen, i ugnen eller varför inte på grillen.

Det är viktigt att stenen hettas upp långsamt. Efter totalt cirka 60 minuter är stenen het och kan användas för att tillreda maten vid bordet. Temperaturen hålls i cirka 20 minuter, beroende på mängden råvaror och deras temperatur.

#### 1) SALTSTEN PÅ GRILLEN

Börja med att lägga stenen vid sidan av värmen, i låg temperatur. Efter cirka 30 minuter kan temperaturen höjas en aning och efter cirka 45 minuter är stenen het nog att användas för tillagning.

#### 2) SALTSTEN I UGNEN

Saltstenen läggs i kall ugn, detta är mycket viktigt. Ugnen värms stegvis upp i 20-minutersintervaller till ca 220°C.

#### 3) PÅ SPISEN

Lägg saltstenen på ett stekbord eller på en induktionsplatta som leder värmen och hettar upp stenen. Börja med låg temperatur och höj stegvis till önskad temperatur.

### KALL SALTSTEN

En kall sten kan också användas till en hel del kulinariskt och spännande. Lägg stenen i frysen i 30 minuter eller i kylskåp i 1–2 timmar.

Stenen är därefter redo att användas vid servering och smaksättning av till exempel carpaccio, sashimi eller sushi. Även frukt och dessert kan serveras på saltstenen med ett spännande och delikat resultat.

### UNDERHÅLL

Låt stenen svalna helt innan den rengörs. Skölj den väl och torka sedan av den med en handduk. På grund av saltets antibakteriella karaktär behövs inget rengöringsmedel till saltstenen.

Stenen ska inte sänkas ned i vatten och tål inte heller diskmaskin. Låt saltstenen torka helt innan återanvändning, 24 timmar är rekommenderat.

**SATAKE®**  
GÖR MATEN GODARE

Saltstenen är en naturlig produkt. Salt smälter vid cirka 800°C.

### ENTRECÔTE MED ROSMARIN OCH VITLÖK 2 portioner

2 skivor entrecôte av högsta kvalitet, à 200 g  
4 kvistar färsk rosmarin  
3–4 klyftor vitlök  
Olivolja, extra virgin  
Nymald svartpeppar

Hetta stegvis upp stenen till ca 220°C.

Krossa vitlöksklyftorna med bladet på en kockkniv och gnid in saltstenen med klyftorna. Banka sönder hela kvistar rosmarin med knivens rygg. Lägg dem på stenen och ringla på 1 msk olivolja.

Låt fräsa till och lägg sedan på köttskivorna. Peppra rejält och låt stekas i cirka 4 minuter per sida. Inget salt behövs.

Serveras med en vacker grön bistrosallad, dressad lätt med olja och citron, salt och peppar.



### GRAVAD LAX

Receptet kräver 2 saltstenar

1 kg mittbit av färsk lax  
1 dl strösocker  
1 knippe dill  
Nymald vitpeppar

Frys laxen i minst 2 dygn.

Lägg saltstenarna i kylskåp i 1–2 timmar.

Tina laxen och putsa den fin, men låt skinnet vara kvar. Rubba köttssidorna med sockret och fint skuren dill. Krydda med nymald vitpeppar.

Lägg ihop filéerna med köttssidorna mot varandra och lägg laxen mellan de två kylda saltstenarna.

Slå in det hela i bakplåtspapper och sedan plastfilm och låt stå i kylskåp i 2–3 dygn.

Vänd hela paketet 2–3 gånger under tiden.

### KRASSEGRAVAD MAKRILL MED SOJAMAJONNÄS 4 förrättspportioner

#### Makrillen:

250 g makrillfilé  
1 vitlök  
½ citron  
½ ask smörgåskrasse  
30 g rödlök  
4 blad isbergssallad, gärna de inre bladen

#### Sojamajonnäsen:

1 äggula  
½ msk dijonsenap  
1 dl naturell rapsolja  
1 msk ljus japansk soja  
Nymald svartpeppar

#### Makrillen:

Lägg saltstenen i kylan i 1–2 timmar.

Dela vitlöken på mitten med en vass kniv och gnid in hela saltstensens yta med vitlöksklyftorna.

Avskinna och bena ur makrillen och skär den i riktigt små bitar. Lägg bitarna på saltstenen, pressa över citron och klipp över smörgåskrasse. Vänd runt så att alla bitar tar smak av saltet och vitlöken. Låt ligga i cirka 5 minuter.

Skala och hacka rödlöken fint och blanda med makrillen. Servera sedan det hela i salladsblad och toppa med sojamajonnäsen.

#### Sojamajonnäsen:

Rör ihop äggula och dijonsenap i en liten bunke. Vispa därefter droppvis i oljan till en tjock och fin majonnäs. Smaka av med soja och svartpeppar.

### KOLJA MED MOROTSSALLAD OCH KORIANDE 4 förrättspportioner

Receptet kräver 2 saltstenar

#### Fisken:

200 g koljarygg

#### Morotssalladen:

100 g morot  
1 kruka koriander  
½ citron

#### Fisken:

Hetta upp saltstenen stegvis till 220°C i ugnen. Skär under tiden koljan i 4 portionsbitar.

Ta ut saltstenen och tillaga koljan ca 8–10 minuter per sida.

#### Morotssalladen:

Ställ saltstenen i kylskåp i 1–2 timmar.

Skala moroten. Hyvla eller strimla sedan moroten med en skalare till en vacker sallad. Skär koriandern fint.

Lägg morotsstrimlorna och koriandern på saltstenen. Pressa över citronen och vänd runt.

### SALTHALSTRADE KUNGSRÄKOR OCH PILGRIMSMUSSLOR 4 små portioner

8 st MSC-märkta kungsräkor  
8 st pilgrimsmusslor utan skal och romsäck  
1 röd chilifrukt  
1 gul chilifrukt  
1 kruka koriander  
1 lime  
Olivolja

Hetta stegvis upp stenen till ca 220°C.

Hacka chilifrukterna grovt. Ringla lite olivolja på saltstenen.

Halstra räkorna och musslorna på den heta stenen, cirka 3 minuter per sida. Pressa över rikligt med lime, strö över chili och koriander och servera direkt från stenen.



### ENTRECÔTE MED RÖDLÖKSSALLAD 8 små grillspett

Till detta recept används både varm och kall saltsten.

#### Köttet:

200 g entrecôte  
50 g purjolök  
1 msk sesamfrön  
½ msk strösocker  
½ lime  
1 msk rapsolja  
8 grillspett av trä

#### Rödlökssallad:

150 g rödlök  
1 msk strösocker  
½ citron

#### Köttet:

Lägg saltstenen i kall ugn. Hög ugnens temperatur till 220°C stegvis under en 60 minuters tid. Låt stenen värmas i ytterligare 60 minuter för att bli riktigt het.

Skiva entrecôten i tunna strimlor och trä upp på spett. Skölj och skiva purjolöken.

Ta ut den heta stenen och lägg den i sin hållare. Ringla lite olja över ytan och lägg på spetten. Strö över socker, purjolök, sesamfrö och pressa över limen. Tillaga i cirka 5 minuter per sida.

#### Rödlökssalladen:

Lägg en saltsten i kylan i 1–2 timmar.

Skala och skiva rödlöken tunt och lägg den på den kalla stenen, strö socker och pressa över citronen. Låt dra på stenen i 10 minuter, vänd runt då och då.