



Så här tillagar man Tryffel av blodpudding från Teror med ett knaprigt flor och tomater från ön, av Chef Braulio Rodríguez

FÖRSTA STEGEN

Ingredienser till bechamelsåsen för 8 personer

*1 en blodkorv från Teror, på circa 300 gram
8 plattor av pasta eller filodeg*

Bechamel:

90 gr smör

90 gr mjöl

En nypa salt

En nypa vitpeppar

En nypa muskotnöt

1 liter varm mjölk

Smält smöret i en kastrull över svag värme.

Lägg till peppar, salt, muskotnöt och rör om.

Häll i mjölet och koka i en minut medan man hela tiden rör.

Häll i den varma mjölken och fortsätt att röra tills den är mjuk och lagom tjock.

När såsen är ljummen blandar man den med blodkorven och ställer kallt.

Ingredienser till tomatmajonnäsen

En skvätt olivolja

1 kg tomater eller 6 mogna tomater

1 liten färsk lök

En nypa salt

En nypa rökt sött paprikapulver

En tsk farinsocker

Ett glas vitt vin

Några blad färsk basilika

Några blad färsk timjan

200 dl matlagingsgrädde



Man skär ett kors i botten av tomaten med en kniv.
Man skållar tomaterna i kokande vatten i två minuter.
Efter två minuter tar man upp dem och lägger dem i isvatten i en minut.
Ta bort skalet och kärnorna.
Häll i oljan i en stekpanna, lägg i den finhackade löken och tomaterna.
Tillsätt paprikapulver, salt och farinsocker.
Häll i det vita vinet och reducera tills allt vattnet från tomaterna dunstat bort.
När vattnet dunstat bort tillsätter man kryddbladen och grädden.
Låt koka i fem minuter medan man rör, ta av den från värmen och låt vila i ytterligare fem minuter.
Pressa i purépress eller mixer, sikta eller sila och tomatmajonnäsen är färdig, låt stå i vattenvärmare för att hålla den ljummen.

AVSLUTNING AV RÄTTEN

Gör åtta runda bollar med den kalla blodkorvs- och bechamelblandningen.
Skär 8 fyrkanter av filodegsplattorna, och pensla dem med det smälta smöret.
Lägg i mitten av varje platta en blodkorvstryffel och stäng den som en säck genom att snurra den runt sig.
Värm ugnen, ställ in tryfflarna med sin knapriga topp i 3 till 4 minuter i 190 – 200 grader.
Häll tomatmajonnäsen i en stor cirkel mitt på tallriken och ovanpå läggs blodkorvstryffeln med sin krispiga topp.
Dekorera efter egen smak och njut.

CHEFENS RÅD

Rätten kan dekoreras med en liten bit av anklever ovanpå varje tryffel när de kommer ut från ugnen.