



Alla är laddade för att erbjuda Trollhättebor och andra en fin smakupplevelse under december.

TRADITION MÖTER NYTÄNK I ANRIK MILJÖ

För drygt två år sedan tog Riyad Ghabro över verksamheten i det anrika Odd Fellowhuset och öppnade Kanalrestaurangen. Filosofin i köket är att det vilar på en traditionell grund men är öppet för influenser från världens alla hörn. Rätterna skapas med passion och kreativitet av kocken Morgan Marusteri.

Ett besök på Kanalrestaurangen ska vara en upplevelse för alla sinnen, säger Riyad. Därför lägger vi stor vikt inte bara på smaker och dofter utan även på miljön. Att komma

till oss skall ge en god känsla. Det ska vara en plats för skratt och trevlig samvaro. Många besökare har minnen från högtider och firanden i huset och det gör att det ofta blir personliga möten med gästerna som har historier att berätta.

Restaurangens kock Morgan Marusteri sätter stor ära i att utveckla nya rätter samtidigt som han bevarar traditionella matkulturer. Vi vill följa högtider och årstider och de råvaror som följer med dem. Kontraster i smak, färg och form är viktigt i min mat, säger Morgan. Receptet som han

delar med sig av här nedan är en kär favorit.

Julen är så klart inget undantag vad gäller kreativitet. Köket är laddat för att erbjuda Trollhättebor och andra en fin smakupplevelse under december. Julbordet kör igång på fredag och i år är hela bordet gluten- och laktosfritt. Allt fler efterfrågar specialkost och det här är ett sätt att få även dessa gäster att känna sig extra välkomna till oss, avslutar Riyad.

Skaldjursomelett

Kock: Morgan Marusteri, Kanalrestaurangen i Trollhättan

8 PORTIONER - OMELETT

6 ägg
2 msk maizenamjöl
6 dl mjölk (laktosfri)
1,5 msk socker
1 tsk salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.
Börja med att koka upp mjölken. Dela äggulor och vitor i var sin skål. Vispa äggvitorna hårdt. Vispa sedan ihop äggulor, socker, salt och maizenamjöl i en bunke.
Häll i den kokta mjölken (varm) i blandningen av äggulor. Vispa tills blandningen är fri från klumpar.
Rör ned de hårt vispade ägg-

vitorna i smeten, håll sedan smeten i en smord ugnform och grädda ca 30 minuter (eller till den är fast och går att skaka försiktigt utan att den flyter i formen) i mitten av ugnen.

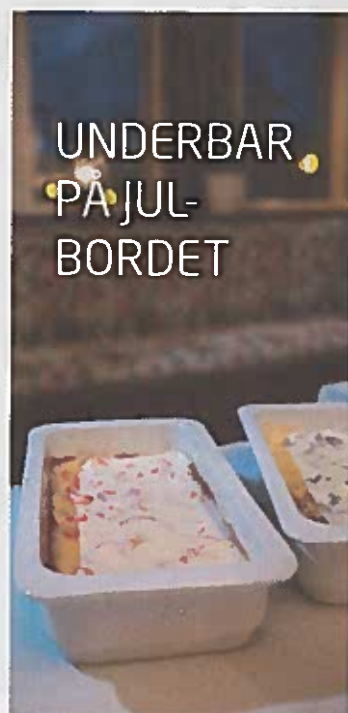
Under tiden omeletten står i ugnen förbereder du skaldjurstuvningen.

STUVNINGEN

4 dl grädde (laktosfri)
4 dl mjölk (laktosfri)
3 msk maizenamjöl
1 buljongtärning fiskbuljong
250 g skaldjur (kräftstjärtar, räkor el dyl)
Salt och malen vitpeppar efter smak.

Koka upp grädde och mjölk. Smula ner buljongtärningen. Blanda maizenamjölet med en kopp kallt vatten, rör om tills det löst sig helt.
Häll maizenaredningen i den kokande gräddmjölken under uppvispning.
Låt koka 1 minut, smaka sedan av och salta och peppra efter smak. Ta av kastrullen från plattan.
Sila av skaldjuren från lagen och blanda ner dem i stuvningen.

När omeletten är klar i ugnen fördelas stuvningen på toppen och rätten är redo att servera. Njut!



UNDERBAR
PÅ JUL-
BORDET