

### Fjäsen å Fjällan

[fb/fjäsen å fjällan](#)

Så fin ekologisk potatis! Nu är det snart slut på säsong för ekologisk svensk potatis, så vi passar på och njuter lite extra av årets sista potatis från Bogna och Carl-Ove.

### Frejas bakeri

[fb/frejasbakeri](#)

Tryffelärtan är bakad av Frejas bakeri på Nedre Frejagatan 9 i Östersund. På Frejas bakeri bakas det bullar, bröd och kakor på ekologiska råvaror och mycket kärlek!

### Tinas Praliner

[fb/tinas praliner](#)

I Alsen har vi denna pärla där Tina gör tryfflar av yppersta kvalitet och har ett mysigt chokladkafé öppet på lördagar i sommar. Butiken är öppen torsdagar kl.14-18.

### Jillie ren & vilt

[jillie.se](#)

Strax utanför Funäsdalen ligger Jillie ren & vilt som förädlar ren- och viltkött av hög kvalitet. De har tagit över verksamheten efter Blindh Ren som legat i framkant inom renförädling med en rad utmärkelser och meriter.

### Börtnans Fjällvattenfisk

[bortnanfisk.se](#)

Monica Persson odlar röding och regnbågslax i strömmande fjällvatten och förädlar fisken enligt gamla traditioner på ett hantverksmässigt sätt. Hon har vunnit många medaljer för sina fina produkter.

### Huså Bröd

[husabrod.se](#)

Huså Bröd i Järpen förser hela Sverige med fantastiskt mathantverk! Här bakas det hårdbröd, frökex och pepparkakorna som har vunnit SM-medalj i Mathantverks SM.

### Gårdscharken

[gardscharkenfagelberget.se](#)

Vid foten av det magiska berget Fågelberget röker och torkar Gårdscharken de finaste kvalitetscharkuterierna av älg, gris, ren, lamm, nöt och björn från trakten.

### Åsbergets Gårdsmejeri

[asberget.se](#)

Utanför Bräcke ystar Ann Klensmeden sina gudomligt goda ostar av ko- och getmjölk. Ann har vunnit många priser och det gäller att passa på när hon är på marknaden.

### Rönngården

[fb/ronngarden i lits-böle](#)

Här gör bästa Berit sylt, marmelader, saft och inläggningar från gårdens egna odlingar och skogens bär & örter. Hon har även matvandringar, svampkurser och B&B.

### Johan Vejdeland Rödön

Johans KRAV-höns har bl.a. lite extra gott om plats och är ute och pickar fritt om somrarna. Norrlandsägg packar sedan Johans ägg och levererar dem direkt till oss.

## JÄMTLÄNSK PÅSKLÅDA

Älgstek 1 kg, Jillie Ren & Vilt

Rökt fjällröding 400g, Börtnan

Dillgravad regnbågslax 300g, Börtnan

Hovmästarsås 120g, Börtnan

Potatis eko 2 kg, Fjäsen och Fjällan

Ägg eko 12 st, Johan Vejdeland Rödön

Bondsalami ca 100g, Gårdscharken

Blå Astrid (mild & krämig), Åsberget

Herr Ober (smakrik), Åsberget

Hjortronmarmelad 120g, Rönngården

Huså Spisbröd eko, Huså Bröd

Chokladtryffeltårta, Frejas bakeri

Påskchoklad, Tinas Praliner

## PÅSKMENY

\* *Rökt och gravad fjällfisk och hovmästarsås*

\* *Ägghalvor med kaviargrädde och dill*

\* *Tjälknul med potatisgratäng*

\* *Ostar, bondsalami, hjortronmarmelad*

*& spisbröd*

\* *Påskdekorerad chokladtryffeltårta*



070-361 41 23  
eva@gladaladan.com  
www.gladaladan.com



## JÄMTLÄNSK PÅSKLÅDA



## Rökt & gravad fjällfisk

### och hovmästarsås

varmrökt röding  
dillgravad regnbågsfilé  
fisksås av hovmästarsås-typ

Låt fiskarna rumstempereras inför servering men servera såsen kall.

Bena ur den gravade fisken och skär i tunna skivor.

Servera den varmrökta rödingen som den är tillsammans med den dillgravade regnbågslaxen och hovmästarsåsen.

## Ägghalvor

### med kaviargrädde & dill

6-8 ägg  
vispgrädde, ca.2 msk vispad grädde/pers.  
kaviar  
några dillkvistar

Koka äggen och låt dem kallna. Skala och dela dem i halvor. Vispa grädden och tillsätt kaviar. Smaka av tills du tycker att den smakar bra. Lägg en matsked kaviargrädde på varje ägghalva och dekorera med lite dill. Ställ kallt till servering.

## Tjälknul

### med potatisgratäng

1 kg fryst stek av älg  
4 dl vatten  
1 dl soja  
0,5 dl salt  
3 vitlöksklyftor  
0,5 msk socker  
0,5 msk svartpeppar

#### POTATISGRATÄNG

1 kg potatis  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 tsk salt  
2 krm vitpeppar  
2,5 dl mjölk  
2,5 dl grädde  
150g riven gratängost

OM DU VILL HA EN ENKEL SÅS TILL  
grädde + viltfond eller oxfond

#### TJÄLKNUL

Lägg steken direkt från frysen in i kall ugn på ett galler över en plåt. 75 grader i 12 timmar. Koka ihop allt till lagen och låt kallna. Häll över i dubbla plastpåsar. Lägg köttet direkt från ugnen i lagen och knyt ihop påsarna. Låt ligga så i ca 6 timmar. Spola av steken och servera den kall, skuren i tunna skivor.

#### POTATISGRATÄNG

Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva potatisen, den stora skivaren i matberedaren är bra. Låt skivorna ligga i en bunke med kallt vatten en stund. Smörj en ugnsfast form och fördela en pressad vitlöksklyfta i botten av formen. Varva potatis och kryddor i formen och låt gå i ugnen i 15 minuter utan vätska.

Blanda mjölk och grädde och häll blandningen över potatisen. Låt gå i 20 minuter och strö sedan över den rivna osten. Grädda ca 10 minuter till tills potatisen är mjuk, gratängen är krämig och den har fått fin färg.

Täck med aluminiumfolie och stäng av ugnen. Låt gratängen vila i minst 10 minuter innan servering, låt den vara kvar i ugnen eller låt den vila framme.

## Ostar, bondsalami

### hjortronmarmelad & spisbröd

Blå Astrid  
Herr Ober (även kallad Mordier)  
hjortronmarmelad  
Bondsalami  
Huså Spisbröd

Låt ostar och marmelad bli rumstempererade och servera tillsammans med tunt skivad bondsalami och spisbröd.

## Påskdekorerad

### chokladtryffeltårta

tryffeltårta  
chokladdekoration

Håll chokladtårtan kyld till dagen den skall avnjutas, förvara den i väl försluten plastpåse så att den inte tar upp andra smaker från kylskåpet.

Chokladdekorationen skall förvaras i rumstemperatur eller svalt, men inte i kylskåpet.

Låt tårtan bli rumstempererad inför servering och dekorera med påskdekorationer.

# God & glad påsk!