

Kockar och rätter på Skansen 6 juni 2023

Hallands län / Landskap Halland

Dessert: Sötost med rårörda björnbär, lättvispad grädde och kaksmulor.
Medverkande kock Eva Hessel

Västra Götalands län / Landskap Bohuslän

Huvudrätt: Musselbullar, musselsåsskum, palsternackskräm, rårörda lingon, pressat äpple och örter.
Medverkande kock Janne Bark

Gävleborgs län / Landskapen Gästrikland och Hälsingland

Förrätt (Hälsingland)

Tunnbrödets faser: Glöhpappa med jästsmör, tunnbröd med "surströmming" av syrade grönsaker och ättikgravad strömming, tunnbrödschips med lamsylta och lambetta.

Samt

Dessert (Gästrikland): Rabarber med oväntade saker. Choklad med smak av Gevalia och Mackmyras whiskey. Rabarber från Rabarberbyråån.
Medverkande kock Hans Erik Holmqvist

Södermanlands län / Landskap Södermanland

Förrätt: Nässelsoppa på gösbuljong, kålrotsskiva med gösmousselin, gräslök, Mälarlöjrom och gran-skottsolja.

Samt

Dessert: Kyld rabarberkompott med lättvispad grädde, bipollen, honung och spansk körvel. Serveras med enkornsdröm smaksatt med Camelinafrön.
Medverkande kock Patrik Arneke

Stockholm län / Stockholmsmåltiden

Förrätt: Salladsbowl. Crudo på Mälargös med närodlat modernt grönt och citronmajonnäs

Samt

Huvudrätt: Varmkorv Est 1897, 126 år senare. Lammkorv med fänkål, rostade jordärtskockor, frasig potatis, kål och svamp
Medverkande kock Claes Hasselhuhn

Dalarnas län / Landskap Dalarna

Förrätt: Älvdalsforell i variation. Bakad, kallrökt och gravad tillsammans med picklade senapsfrön och senap från Liss-Ellas, samt sommarens syrade grädde.
Medverkande kock Görgen Tidén

Västernorrlands län / Landskap Medelpad

Förrätt: Mousse på rökt sik, romsås, kavring och hovmästarsås.
Medverkande kock Kenneth Stillman

För hela menyerna se [Sveriges Landskapsmåltiders hemsida](#).