

ett gourmékök



Johan Westin och Anna Bauer hjälps åt att göra chokladmousse.



Citrontarte m italiensk maräng och hallon.



Getosten Crotin chavignol har åkt hela vägen från Frankrike.



Början till en kalvfond står och puttrar i ett hörn av köket.

och väntar på maten. Jag orkar inte laga middag när jag kommer hem, och det här är ju så mycket bättre än snabbmat.

Buster Sandgren och sonen Ocke får sina pappkassar med middagsmat. Hemma i Äppelviken sitter resten av familjen och väntar otåligt.

– I dag blir det anka, wanåsbeff och risotto, berättar Buster.

Broms Caterings rykte har spritt sig utanför Bromma. Nyligen fick man ett entreprenörpris utdelat av Måltidsakademien i Grythyttan.

– Drömmen nu är att öppna en restaurang med chambres séparé här i villan, och kanske ha uteservering i trädgården.

• Så gör du Annas "Chinese duck, greens & bacon och springroll"

1 ankbröst
25 g rostad sechuanpeppar
1 bunt thaivitlöksblommor
1 ask haricot verts
1 ask sockerärtor
1 bit eller paket bacon
Rosta och mal sechuanpeppar, blanda med maldon seasalt. Skär ett fint ruttmönster diagonalt i fett på ankbröset. Gnid in kryddorna. Stek i panna, fett-sidan nedåt på rätt hög värme tills det blir krispigt. Tärna bacon smått och stek tills

det är krispigt. Skär upp grönsakerna i cirka 2 centimeters storlek. Stek i sesamolja. Salta.

Sås
2 cm ingefära
1 vitlöks klyfta
2 st vårlökar
1 dl ljus soja
1 msk kinesiskchilipaste
2 msk sesamolja
1/2 dl sesamfrön
2 tsk socker
Rosta sesamfrön i torr panna.

Finhacka ingefära, vitlök, vårlökar. Blanda ihop med övriga ingredienser. Låt dra en stund.

Springroll
1 morot
100 g trattkantarell
1 Pak choy eller mangold
2 st vårlök
1 vitlöks klyfta
1 msk sesamolja
2 msk soja
1 chili
1 cm ingefära

1 uppvispad ägg
4 st vårrullepapper
Olja till fritering
Finstrimla morot, pak choy, vårlökar och trattkantarell. Blanda finhackad vitlök och ingefära. Bryn tillsammans, låt svalna. Tillsätt sesamolja, soja och chili. Låt dra en stund. Pressa ut så mycket vätska som möjligt. Lägg ett par matskedar blandning på vårrullepapper, rulla ihop och fäst med ägget. Friterarullarna.