SVERIGES BÄSTA RECEPT PÅ

Rotfrukten!

Här är vinnarna som plöjde sig genom 2 536 bidrag i Buffés rotfruktstävling! Förstaplatsen knep Helene Ringberg med sin överraskande palsternackspizza. Annars skördade rödbetan stora framgångar med tre av fem prisplatser.

Text **Mats Berggren** Styling **Anna Wendt** Foto **Ulrika Pousette**

Helene: Pizza

VINNARRECEPTET kom till under en vinterresa till London, då Helene Ringberg fick med sig mycket rotfrukter hem från marknaden. De potatispizzor som vid tillfället var i ropet sådde ett frö till den idé som växte till det vinnande bidraget i tävlingen.

– Palsternacka är ju väldigt söt, så taleggio passar bra till. Rosmarinen binder ihop osten och palsternackan med sin kärvhet, och citronen ger en syrlig avrundning.

Priset på 25 000 kronor har under sommaren varit ett tacksamt inslag i den 34-årige psykologistudentens liv. Men inte bara till mat, utan även till att göda det stora odlingsintresset.

– Jag har köpt två odlingsbänkar som kommer att vara barnkammare till många års odling, hoppas jag.

Odlandet och intresset för mat har grott sedan barnsben. Ute på Aspö i Stockholms skärgård hade morföräldrarna ett landställe med en stor trädgård.

– Det började med att jag som barn gick ner till trädgården med en beställning från mormor. Det kunde vara potatis, mangold, persilja, rödbetor och palsternacka. Jag fick inte gå in själv; morfar var rädd att odlingarna skulle bli nedtrampade.

I dag har Helene och hennes moster tagit över odlingen på Aspö. Att känna till ursprunget och äta nyskördat är enligt Helene bra för kreativiteten.

– Begränsningar föder kreativitet! Att leva i samklang med säsonger och natur är underbart. Jag tror att mitt matintresse helt och hållet kommer från att växa upp med trädgård. Man förstår var maten kommer ifrån när man sår, skördar och arbetar med jorden.

För att inte få odlingsabstinens hemma i Stockholm har Helene startat en ny odling på balkongen.

– Inga rotfrukter än så länge, men jag har satt olika typer av kål i krukor. Jag har precis flyttat till en ny lägenhet, och balkongodlingen ligger högt på priolistan.

PALSTERNACKSPIZZA MED TALEGGIO OCH SCHALOTTENLÖK

Oväntad palsternacka på prisad pizza! Låt palsternackorna droppa av på en ren handduk för en krispig pizza. Schalottenlöken är inte karamelliserad förrän den är gyllene. Har du bråttom, strö en halv tesked socker över löken så går det snabbare. Servera gärna en stor sallad till, med många olika grönsaker.

FÖR 4 PERSONER (2 STORA PIZZOR)

DEG

- **15 g jäst**
- **3 dl kallt vatten**
- **2 tsk honung**
- **2 msk olivolja**
- **1 ½ tsk salt**
- **6 ½–7 dl vetemjöl**

TOPPING

- **600 g palsternacka**
- **3–4 bananschalottenlökar (ca 150 g)**
- **½ tsk socker**
- **200 g taleggio (italiensk halvmjuk kittost)**
- **2 kvistar rosmarin**
- **1 citron**
- **smör till stekning**
- **flingsalt, svartpeppar**

GÖR SÅ HÄR:

1. **Dag 1:** Börja med degen. Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten, honung, olja, salt och mjöl. Arbeta ihop degen för hand eller i maskin.
2. Täck bunken med plastfolie och låt jäsa i kylen 12–24 timmar.
3. **Dag 2:** Ta fram degen. Sätt ugnen på 250°C. Sätt in en plåt.
4. Skala palsternackorna. Skiva dem på längden 1 ½ mm tunt med mandolin eller så tunt det går med kniv. Koka dem ½ minut i vatten i en kastrull. Häll av och skölj i kallt vatten. Låt rinna av.
5. Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs löken i 2 msk smör på medelvärme i en stekpanna 12–15 minuter. Löken ska få lite färg och bli söt i smaken, men inte brännas.
6. Strö över sockret och tillsätt palsternackorna. Fräs ytterligare ett par minuter.
7. Knåda degen lätt och kavla ut den till 2 rektanglar på lätt mjölat underlag. Lägg över på varsitt bakplåtspapper. Kavla ev lite till så att plattan täcker nästan hela papperet.
8. Fördela palsternacka och lök på pizzorna. Skiva osten och lägg på den också. Plocka rosmarinen och strö över pizzorna.
9. Dra försiktigt över en pizza med papperet på den heta plåten. Grädda mitt i ugnen 10–15 minuter, tills pizzan fått fin färg. Dra av pizzan med papperet från plåten och gör på samma sätt med nästa pizza.
10. Strö över finrivet citronskal, flingsalt och peppar.

FÖR ALLA *Gör glutenfri: ersätt pizzadegen med egen glutenfri deg eller med färdiga glutenfria pizzabottnar. Gör laktosfri: ersätt taleggio med t ex laktosfri salladsost och byt smör mot laktosfritt margarin. Gör mjölkproteinfri: ersätt taleggio med tofu eller annat mjölkfritt ostalternativ och byt smör mot mjölkfritt margarin. Fri från ägg.*

TIPS! Välj färdig pizzadeg om du har bråttom.

Helene Ringberg
Familj: Stor släkt, mamma, pappa, syster, sambo och hund.
Bor: Kungsholmen.
Gör: Studerar psykologi.
På fritiden: Hundpromenader, matlagning, odling och simning sommartid.
Lagar helst: Grönsaker!

»Palsternacka är ju väldigt söt, så taleggio passar bra till.«

1 VINNARE
SVERIGES BÄSTA ROTFRUKTSRECEPT
25 000 KRONOR

Om tävlingen
2 536 bidrag kom in till tävlingen som utlystes i september 2012. En jury bestående av representanter från ICA och Buffé gjorde ett urval och provlagade ett stort antal rätter. Bland dessa valdes en vinnare och fyra andrapristagare.