

E´re fest eller... 3

Räkcocktail med kräftstjärtar, löjrom och toast

Ingredienser

0,5 st [Schalottenlök\(ar\)](#)
1 st [avocado\(s\)](#)
1 st [tomat\(er\)](#), kvist-
2 dl [räkor](#), skalade
1 dl [kräftstjärtar](#)
1 msk [dill](#), dillvippor
0,5 msk [riven pepparrot](#)
0,5 msk [citronsaft](#)

4 msk [lättmajonnäs](#)
0,5 dl [crème fraîche](#)
[salt och peppar](#)

Garnering

12 st [kräftstjärtar](#)
4 msk [löjrom](#), eller sikrom
4 st [dill](#), dillvippor
4 skiva(or) [bröd, rostat](#)
4 st [citronklyfta\(or\)](#)

Tillagning

1. Skala och finhacka schalottenlöken. Tag bort skalet och kärnan från avokadon och blanda tillsammans med löken i en bunke.
2. Klyfta tomaten och tag bort kärnorna. Skär tomatköttet i små tärningar och blanda ner i bunken.
3. Se till att räkorna och kräftstjærtarna inte är för fuktiga genom att lägg dem på ett ark hushållspapper för att rinna av. Hacka dem sedan grovt.
4. Blanda ner räkor, kräftstjärtar, dill, riven pepparrot, citronsaft, majonnäs och kesella i bunken. Smaka av med salt och peppar.
5. Fördela röran i glas och garnera med kräftstjärtar, löjrom och dillvippor.
6. Servera nyrostat bröd till och citronklyftor.

Blinier-små bovetepläggat med löjrom och rödlök

Ingredienser

3 dl [mjölk](#)
1 paket [jäst](#), (50 g)
2 dl [bovetemjöl](#)

1 dl [vetemjöl](#)
2 st [ägg](#)
1 nypa(or) [salt](#)

50 gram [smör](#)

Till servering
[löjrom](#)
[crème fraiche](#)
[röd lök\(ar\)](#)
[citron\(er\)](#)

Tillagning

1. Värm mjölken till 37 grader. Smula ner jästen i en bunke, håll över mjölken och rör om tills jästen har löst sig.
2. Tillsätt båda mjölsorterna och vispa till en jämn smet. Dela äggen i gula och vita och vispa ner gulorna och salt.
3. Låt smeten stå framme och jäsa under bakduk i 40 minuter.
4. Smält smöret och låt det svalna. Vispa äggvitorna till hårt skum. Blanda ner smör och vitor i den jästa smeten.
5. Grädda i blinipanna på medelvärme. Vänd och grädda också andra sidan. Servera direkt med löjrom, en klick crème fraiche, hackad lök och citron.

Helstekt lammfilé med gremolata, stekt blomkål- och sparris

Rödvinsky:

1/2 dl rödvin
2 1/2 dl vatten
2 msk oxfond
3 msk smör
salt och peppar

Bulgur- eller quinoasallad med stekt blomkål och sparris:

2 dl bulgur eller quinoa
1 litet blomkålshuvud
1 knippe grön sparris, ca 250 g
2 msk rapsolja
1/2 dl finhackade torkade aprikoser
salt och nymald svartpeppar

Helstekt lammfilé:

800 g lammfilé
smör
salt och nymald svartpeppar
2 citroner
1 stort knippe bladpersilja
1 vitlöksklyfta

Gör så här:

1. Häll rödvin, vatten och fond i en kastrull, reducera tills hälften återstår. Klicka i smöret, smaka av med salt och peppar. Koka bulgur eller quinoa enligt anvisningar på asken. Dela blomkål i små buketter. Bryt av den nedersta delen på sparrisen och skär i ca 2 cm stora bitar. Stek blomkål och sparris hastigt i smör i stekpanna, tillsätt bulgur eller quinoa. Blanda i torkade aprikoser, smaka av med salt och peppar.

2. Riv skalet på citronen på den fina delen av ett rivjärn, finhacka persilja och vitlök, blanda ingredienserna till en gremolata.

3. Putsa lammfilén fri från eventuella hinnor och fett. Bryn eller grilla köttet hastigt så att den får fin färg runt om i smör, salta och peppra ordentligt. Sätt ugnen på 175 grader. Lägg lammfilén i ugnsfast form. 7. Låt lammet gå klart i ugn 10–15 min till en innertemperatur på 60°. Låt köttet vila under aluminiumfolie 5–10 min innan det trancheras. Vid servering. Skär upp lammfilén i lagom stora portionsbitar. Värm rödvinsskyn i kastrull. Lägg salladen på tallriken, lägg på kött och ringla över rödvinsskyn. Strö över gremolatan.

Kreolsk gryta

Till 6 personer

900 gr fläskfilé

2-4 kabanosser eller annan valfri kryddig korv

2 röda paprikor

1 liten burk syltlök

1 liten burk cornichons eller ättiksgurka

1-2 dl svarta oliver

vitlösklyfta/klyftor efter behag

smör

salt

svartpeppar

vetemjöl att reda av med

5 dl matlagningsgrädde

1. Skär fläskfilén i centimetertjocka skivor som du bultar ut lite lätt. Skär korven i skivor.

2. Strimla paprikan. Sila av syltlök, gurka och oliver.

3. Fräs snabbt upp korven i en gryta. Ta upp den.

4. Bryn fläskfilén, salta och peppra. Pressa ner vitlök och pudra över mjölet.

5. Lägg i korven, vänd ner paprika, syltlök, gurka och oliver. Häll på grädden.

6. Låt puttra svagt i ca fem minuter. Smaka av.

Serveras med fördel till pressad potatis och en grönsallad. Det går även bra med kokt potatis eller ris

Chevreostsallad

-
- 50 g blandad sallad (t.ex. ruccola, röd mangold och mâche)
- 3 dl kokt pasta (t.ex. penne)
- 1 strimlad röd paprika
- ½ skivad gurka
- 20 svarta oliver
- 10 klyftad körsbärstomater
- 150 g chèvre
- 15 valnötskärnor
- 1 dl färsk timjan
- **Dressing**
- 4 msk olivolja
- 2 msk balsamvinäger
- 1 tsk honung
- salt
- vitpeppar

Tillagning

1. Blanda sallad, pasta, paprika, gurka, oliver och körsbärstomater. Fördela på 4 tallrikar.
2. Skiva chèvre och lägg över salladen. Strö över valnötskärnor och lite nyskördad timjan.
3. Servera med dressing och baguette.

Lakritsparfait och marsmallows

4 portioner Ingredienser

0,5 dl

0,5 dl

socker

vatten

1 msk
4 st
2 dl
50 g
4-6 st

[honung](#)
[äggulor](#)
[grädde](#)
[krossad turkisk peppar](#), karameller
marshmallows

Flarn:

50 g
1 dl
1 dl
2 st

[smör](#), rumsvarmt
[florsocker](#)
[mjöl](#)
[äggvitor](#)

Tillagning

En läcker parfait för gottegrisen med både turkisk peppar och marshmallows.

- 1 Koka upp vattnet tillsammans med socker och honung.
- 2 Vispa ner sockerblandningen i äggen och vispa till en ljus fluffig smet.
- 3 Vispa grädden och vänd ner äggvispet i grädden tillsammans med turkisk peppar och marshmallows delad i små bitar.
- 4 Fyll små koppar med smeten och frys in.

Flarn:

- 1 Blanda smör och socker tillsammans med mjölet till en slät massa. Rör ner äggvitan till en fast smet.
- 2 Stryk ut tunna flarn på ett bakpapper. Grädda gyllene i 200 grader.
- 3 Ta ut parfaiten 10 min. innan servering. Stjälp upp på ett fat och servera med flarn och eventuellt krossad Turkisk peppar och en grillad marshmallows.



Focaccia - grundrecept



Ingredienser

1 paket [jäst](#), (50 g)
1 l [vatten](#)
1,5 l [vetemjöl](#)
0,5 dl [olivolja](#), till bakning

1 tsk [salt](#)
1 dl [dill](#), finhackad
1 msk [flingsalt](#)
1 dl [olivolja](#), till bakning

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Smula ner jästen i ljummet vatten (37 grader). Blanda ner salt och 0,5 dl olivolja. Tillsätt vetemjålet, lite i taget och rör till en slät deg. Degen ska vara lös och inte som en vanlig fast bröd deg.
3. Smörj en djup plåt med 0,5 dl olivolja. Häll upp degen i plåten och låt jäsa i ca 20 minuter. Häll över 0,5 dl olivolja innan gräddningen och toppa med flingsalt. Grädda i mitten av ugnen i ca 45 minuter. Man kan även toppa med oliver, körsbärstomater, timjan, soltorkade tomater, rosmarin....
4. Lyft ut brödet ur plåten och låt svalna på ett galler med en handduk över.