



Meny

- Aperitif: Små goda snittar (recept saknas)
Dryck: vinbål
- Förrätt: Svensk tallrik
Dryck: Öl och Absolut Vodka Citron
- Varmrätt: Saltimbocca, ris
Dryck: Rött vin
- Efterrätt: Ingefärspäron och yoghurtglass
- Kaffe: Äppeltårta och kaffe





Svensk tallrik

Gröna laxbollar (6 pers)

100 g kallrökt lax
1 knippa dill
1 dl lätt creme fraiche
salladsblad till garnering

Finhacka laxen och forma med fingrarna till 6 små bollar. Finhacka dill och rulla bollarna i det.

Lägg en liten spegel av creme fraiche på varje tallrik. Lägg på bollarna och ev. salladsblad som dekoration.



Rensteksrullar

1 dl vispgrädde
ca 1 msk riven pepparrot
1 mjukt tunnbröd
4 skivor rökt renstek

Vispa grädden och smaksätt med pepparrot. Bred pepparrotsgrädden över tunnbrödet. Lägg på renköttet och bred ytterligare ett tunt lager pepparrotsgrädde.

Rulla ihop från kortsidan och skär i 12 skivor.

Bottenvikskorgar

1 mjukt tunnbröd, ca 22x 17 cm
1 dl lätt creme fraiche
100 g löjrom
2 msk finhackad röd lök

Ta ut 6 rundlar ca 7 cm i diameter. Värm dem två och två 15-20 sekunder i mikrougn eller i 200° ugnsvärme i ca 1 min, tills de är helt varma. Nyp dem till skålform med båda händerna och håll kvar en stund tills formen bibehålles.

Fyll skålarna innan servering med creme fraiche, löjrom och hackad lök.

Gubbsnittar

3 skivor kavring
1 msk finhackad schalottenlök eller gul lök
½ msk smör
1 hårdkokt ägg
1 burk ansjovisfiléer, 50 g
2 msk finhackad persilja

Dela brödsnivorna i 2 bitar. Fräs löken i smöret. Finhacka ägget och ansjovisfiléerna. Blanda med löken och smaksätt med ca ½ msk ansjovisspad. Blanda ned den finhackade persiljan och lägg fyllningen på brödsnittarna.



SALTIMBOCCA

4 pers.

500 g. fläskfilé
12 skivor salami
1 ½ tsk salvia
2 msk soja
1½ dl rödvin
1½ dl vatten
1 msk mjöl
½ tsk salt
1½ kryddmått peppar
1 msk hackad lök
1 vitlöksklyfta
3 msk smör
ärtor, majs
ris

1. Koka riset. Putsa fläskfilén från fett och hinnor. Dela filén i 12 bitar och platta till var och en med t ex en kastrull.
2. Krydda fileérna med salt och peppar, drygt hälften av salvian men bara på sidan. Lägg en korvskiva på varje filé, fäst med tandpetare. Det blir godare om korvskivorna är riktigt tunna.
3. Hetta upp en stor stekpanna och låt smält hälften av smöret. Lägg i köttet och stek på ganska stark värme 1½-2 min. Lägg upp köttet och håll det varmt på ett fat. Ta bort tandpetarna.
4. Rör ner lök, krossad vitlök, salvia och mjöl i stekpannan. Späd med vin, vatten och soja. Låt såsen koka 3-4 min. Tag den från värmen och vispa i resten av smöret. Ev. salt och peppar. Ev. även mer vin.
5. Lägg tillbaka köttet i den varma såsen. Blanda små ärtor och majs med det nykokta riset.



Vaniljyoghurtglass med ingefärspäron

4 dl yoghurt naturell
1½ dl vispgrädde
1 dl strösocker
1 msk vanillinsocker eller 1½ tsk Vanila

Vispa grädden till skum och rör i strösocker och vanilj. Sätt till yoghurt och blanda väl. Starta glassmaskinen och häll i blandningen genom öppningen i locket.

Ingefärspäron

1 kg små päron

Lag:

5 dl vatten
6 dl socker
3 bitar ingefära

Skala päronen. Skrapa stjälkarna och skär av dem en bit.

Krossa ingefäran lätt. Blanda den med socker och vatten och koka upp. Skumma.

Lägg i några päron åt gången och koka dem mjuka. Ta upp frukten med hålslev och låt rinna av. Lägg päronen i burk eller kruk.

Koka ihop lagen så att den tjocknar. Låt den kallna. Häll den kalla lagen över päronen.

Bind över krukans och försvara kallt. Om lagen tunnar sig, kokas den ihop igen och hälls kall över frukten.



Äppeltårta

10 bitar

125 g rumsvarmt smör

1½ dl socker

3 ägg

2-3 äpplen

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

2 tsk kanel

Kräm

25 g smör

250 g Kesella Gourmet kvarg

1 dl socker

1 tsk vaniljsocker

Sätt på ugnen på 175°C.

Smält smöret till krämen och låt det svalna. Rör ner Kesella, florsocker och vaniljsocker. Ställ krämen i kylen.

Rör smör och socker poröst. Rör i äggen, ett i taget. Skala och riv äpplena grovt. Rör ner dem i smeten.

Blanda mjöl, bakpulver och kanel. Rör ner det i smeten.

Häll smeten i en smord och bröad form (ca 24 cm i diameter). Grädda i nedre delen av ugnen i ca 40 min. Stjälp upp kakan och låt den kallna. Bred smeten över kakan. Låt det stelna i kylen.

