



Meny

- Aperitif Svarta och gröna oliver
Nötter
Dryck: Ouzo
- Förrätt Tzatsiki och bröd
Dryck: Pezo (rött lätt vin)
- Varmrätt Moussaka
Dryck: Lac des roces (vitt vin)
Retsina
- Efterrätt Grand Marnier-marinerade fruktsspett
med grekisk yoghurt och honung
Dryck: Grand Marnier
- Kaffe Tårta med mjukost och honung
Mizithropitta med meli
Dryck: Metaxa*****



Grekland
Hos Anni och Anders Svensson
27 september 1997

Svarta och gröna oliver
Nötter

Dryck: Ouzo och vatten (kan drickas i ett glas på sidan om eller hällas i ouzon)

Bilder saknas.



Dryck: Peza

GREKISKT BRÖD MED TSATSIKI

4 port.

Grekiskt lantbröd

Tsatsiki:

½ slanggurka

½ tsk salt

2 dl matlagningsyoghurt

1-2 pressade vitlöksklyftor

1 krm svartpeppar

Skär gurkan i fina tärningar och lägg den på en tallrik. Strö över salt och låt dra 15 min.
Pressa ur gurksaften. Blanda gurka, matlagningsyoghurt. Smaksätt med vitlök och peppar.

Servera tsatsikin till brödet.

Bilder saknas.



MOUSSAKA

4-5 pers.

Dryck: Lac des Roches
Retsina

Köttfärssås

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
300 g köttfärs
1 msk olja eller margarin
1 burk tomater (400 g)
1 msk tomatpuré
1 buljongtärning
½ tsk salt
vit- eller svartpeppar
1 tsk basilika eller timjan

Gör köttfärssåsen så här:

Skala och hacka löken. Fräs lök och köttfärs i en stekpanna under omrörning. Tillsätt tomater, tomatpuré, buljongtärning, salt och peppar.

Koka under lock på svag värme 15-20 min.

Tillsätt söndersmulad örtekrydda mot slutet av kokningen.

Ostsås

1½ msk margarin
3 msk vetemjöl
4 dl mjölk
½ tsk salt
vitpeppar
1 dl riven ost

Gör ostsåsen så här:

Smält margarin och rör ner mjölet. Tillsätt mjölken och rör om. Koka 3-5 min. Rör då och då. Smaksätt med salt och peppar och blanda ner osten.

Till Lasagne:

Koka tio Lasagne-plattor enligt anvisning på förpackningen eller använd förkokta plattor som kan varvas direkt på fatet.

Varva två omgångar av Lasagneplattor, köttfärssås och ostsås på ett smort ugnssäkert fat så ostsås kommer överst. Strö till sist 1 dl riven ost över såsen.

Gratinera i 250° ugnsvärme i övre delen av ugnen ca 15 min. Servera med en grönsallad med tomater.

Till Moussaka

Skala tre auberginer (ca 3/4 kg) och skär dem i ca 1 cm tjocka skivor.

Vänd dem i 2 msk vetemjöl blandat med ½ tsk salt. Stek skivorna i margarin i en stekpanna ca 1 min på varje sida.

Varva i två omgångar stekta aubergineskivor, köttfärssås och ostsås på ett smort ugnssäkert fat. Strö 1 dl riven ost över såsen.

Gratinera i 250° ugnsvärme i övre delen av ugnen ca 20 min. Servera med en grönsallad.

Bilder saknas.



GRAND MARNIER-MARINERADE FRUKTSPETT

8 pers.

1 liter jordgubbar
½ liten melon
2 bananer
ca 10 cl citruslikör, typ Grand Marnier

Tillbehör:
1 liter yoghurt naturell
ca 1 dl flytande honung

Låt yoghurten rinna av väl i trådsil eller durkslag försedd med ett kaffefilter. Ställ kallt till servering.

Trä upp frukterna i mindre bitar på spett. Droppa över citruslikören. Ställ spetten kallt några minuter före servering.

Servera spetten tillsammans med avrunnen yoghurt och ringla lite honung över.

Bilder saknas.



TÅRTA MED MJUKOST OCH HONUNG

175 g mjöl
¼ tsk salt
100 g smör

Fyllning

500 g mjukost, (typ Bojår naturell)
175 g honung
100 g socker
4-5 ägg
100 g mald mandel

Arbeta samman mjöl, salt och smör med 2-3 msk kallt vatten till en smidig deg.
kavla ut den till en 2-3 mm tjock platta och klä en smord tårtform med löstagbar kant med deg i botten och på kanterna.

Blanda mjukosten med honung, socker, mandel och de sammanvispade äggen.

Fyll formen. Grädda i knappt 200 grader 40-50 min.

Bilder saknas.