



Meny

- Aperitif Mumsbitar
Dryck: Cordon Negro
- Förrätt Kronärtskockor med holländsk sås
Dryck: Mátra Hill (Chardonay)
- Varmrätt Zucchini-piccata med paprikaris
Bröd med tomat och timjan
Dryck: Castillo San Lorenzo (Rioja)
- Efterrätt Friterad camembert
Dryck: Oude Kaap 1998 (Chardonnay)
- Kaffe: Kanel och morotskaka
Dryck: Rödbetssherry (15 år från Marie och Göran)
Kaffe och té



MUMSBITAR

ca 25-30 bitar

Äggstanning:

1 gul lök
1 msk smör
4 dl creme fraiche
4 ägg
6 äggulor
1 dl riven cheddarost, ca 40 gr
1 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 krm muskot

Smaksättning:

1 stor purjolök
1 tsk salt
4 msk citronsaft

Garnering

oliver, vindruvor mm.

Gör så här:

Sätt ugnen på 140 grader. Finhacka gul lök och smält ner den i smöret till den mjuknat Strimla och finhacka purjolöken. Förväll den någon minut i lättsaltat citronvatten. Låt rinna av i sil.

Vispa samman creme fraiche, ägg och äggulor, cheddarost, lök, salt, vitpeppar och riven muskot. Tillsätt purjolöken och blanda väl.

Smöra en liten långpanna. Före botten med smörat smörpapper. Häll i äggsmeten och grädda mitt i ugnen ca 40 min. tills den stannat. Låt kallna och skär sedan i lagom mumsbitar.

Placera en oliv, vindruva eller annat på toppen.



Kronärtskockor med holländsk sås

1 kronärtskocka per person
vatten så det täcker
2-3 tsk salt per liter vatten
citronsaft

Skölj kronärtskockorna och skär av stjälken. Klipp ev. fula bladspetsar. Koka till bladen lossnar om man rycker försiktigt. Ca 45 min.

Holländsk sås (4-5 port)

50 g smör
1 msk vetemjöl
2 dl grönsaksbuljong
3 äggulor
1 dl grädde
salt, vitpeppar el paprika
1 msk citronsaft

Smält hälften av fettets i en kastrull, rör i mjölet
Späd med buljongen och sjud såsen under omrörning ca 5 min.
Rör ut äggulorna med grädden och vispa ned äggblandningen i såsen. Sjud under fortsatt vispning till såsen blir tjock. Smaka av såsen med salt, vitpeppar, citronsaft och smöra den med resterande fettets.

Ta upp skockorna och rensa ut skägget och de innersta bladen. Fyll hålrummet med en klick sås och servera skockan varm. Resterande sås serveras bredvid.



K Ö K S S K O L A N

STEG FÖR STEG TILL DEN GODA MATEN

ZUCCHINIPICCATA MED PAPRIKARIS

Zucchini piccata är precis vad det låter som: en helt vegetarisk piccata.

Kanske borde jag inte ha blandat in ordet piccata över huvud taget i rätens namn. Å andra sidan beskriver det väldigt tydligt vad rätten innehåller.

Jag är annars motståndare till alla s k vegetariska biffar, där man försöker efterlikna klassiska köttträtter med enbart gröna ingredienser.

I det här fallet är det så enkelt att bara byta ut den tunnskurna kalv- eller fläskfilén mot zucchini-skivorna och få

en vegetarisk anrättning som mycket väl kan konkurrera med köttvarianten. Vår målsättning när vi skapar och presenterar en en grön rätt är annars att den som äter den ska uppleva en gastronomisk njutning, utan att fixera sig vid om den innehåller kött eller ej.

Det här behövs till 4 pers:

350–400 g zucchini

2–3 msk smör till stekning

Panering:

1/2 dl vetemjöl

1 1/2 tsk örtsalt

1 krm nymald vit- eller svartpeppar

Äggpanering:

2–3 ägg

2 1/2 dl nyrivna parmesanost

1 tsk paprikapulver

Tomatvermouthsås:

1 grönsaksbuljongtärning

1/2 dl torr vermouth

3 dl passerade tomater

3–6 stänk tabasco

3–4 msk smör

Tillbehör:

kokt ris till 4 pers

ca 2 dl tärnad paprika i olika färger



1 Tomatvermouthsåsen: Koka upp vinet med buljongtärningen och vispa tills den är upplöst. Tillsätt de passerade tomaterna, koka upp och smaka av med tabasco och ev några korn salt. Vispa slutligen i smöret klickvis.



2 Paprikariset: Koka 4 portioner ris enligt förpackningens anvisningar. Skär färsk paprika (gärna i olika färger) i små tärningar som får koka med riset de sista 5 minuterna. Avrunda och smaka av risen med en aning salt och en smörklick när det är färdigkokt.



3 Zucchini piccatan: Blanda mjölet med kryddorna till mjölpaneringen. Vispa ihop äggen med parmesanosten och paprikapulvret till äggpaneringen. Skär zucchini lite snett i 12 ca 1/2 cm tjocka skivor.



4 Paneringen: Vänd först zucchini-skivorna en och en i kryddmjölsblandningen. Skaka av överflödigt mjöl och vänd slutligen zucchini i ägg och ostpaneringen. Sätt på och hetta upp en stor stekpanna, gärna med beläggning typ teflon.



5 Stekning: Låt smöret bli lätt gyllenbrynt i stekpannan. Lägg i zucchini-skivorna i pannan, se till att du får med en del av äggsmeten på varje skiva. Stek skivorna till vacker färg 1–2 minuter på varje sida.



Bröd med tomat och timjan

2 bröd

50 gr jäst

$\frac{3}{4}$ liter vatten

5 msk olivolja

1 msk salt

1 burk krossade tomater

2 msk timjan

$2\frac{1}{2}$ liter vetemjöl

Smula jästen och lös upp i vatten.

Tillsätt olja, salt, tomater och timjan. Därefter mjölet.

Bearbeta degen rejält men låt den bli lite lös och kladdig. Jäs i 40 min.

Häll ut på borden, dela i två delar och baka ut 2 stora bröd.

Vred dem gärna innan de läggs på plåten.

Jäs i 30 min t ill under bakduk.

Grädda i 40 min. i 175 graders värme.



FRITERAD CAMEMBERT

4 pers.

2 halvmånsformade camembertostar.
1 stor knippa persilja

Panering

1 ägg
2-3 msk vetemjöl
ca 1 dl ströbröd

Fritering

5-7 dl olja

Panera ostarna. Först i mjölet. Sedan i ägget. Sedan i ströbrödet.

Hetta upp olja i kastrull. Fritera först persiljan. Salta lätt.

Fritera sedan ostarna. De ska bli gyllenbruna och krämiga inuti. Tar knappt 2 min. Avbryt genast om osten börjar läcka.

Servera omedelbart med persiljan som tillbehör.



KANEL OCH MOROTSKAKA

Ugn: 170 grader

Tid: 60-80 min.

225 g grahamsmjöl

1 msk kanel

1 tsk muskot

½ tsk bakpulver

110 g. margarin

110 g. honung

110 g socker

225 g morötter, fint rivna

Blanda mjöl, kryddor och bakpulver.

Smält smör, honung och socker i en kastrull och rör med ned blandningen i mjölskålen.

Blanda väl.

Rör sist ner morötterna.

Häll blandningen i en smord, bröad form och grädda i 60-80 min. Kakan skall kännas fast när man trycker på den och inget ska fastna på provstickan.

Låt kakan vila ca 10 min. innan den stjälpes upp för att svalna.