

Kolonikockarnas

MIDSOMMARBORD

TEXT: MONICA LANGLET FOTO: ULRIKA FLODIN FURÅS
STYLING: MONIKA LANGLET OCH EMMA LANGLET VESSMAN



Kolonikockarnas RECEPT

Citron- och gräslökssill

4 portioner

1 burk 5-minuterssill (420 gr)
2 dl gräddfil
1 dl gräslök
1 msk majonnäs
Skal av 2 citroner
1-2 tsk dijonsenap
1 tsk flytande honung
Lite svartpeppar

Gör så här:

1. Hacka gräslöken tunt och skär sillen i centimetertjocka bitar.
2. Blanda gräddfilen, gräslöken, majonnäsen, och senapen.
3. Riv skalet av två citroner ner i blandningen. Lägg i sillen.
4. Kan serverad direkt men blir bäst om den får stå någon dag.



Confit de canard, anklår kokta i sitt eget fett

Fem dagar tar det att tillaga de confiterade anklåren! Confitering är en urgammal konserverings- och tillagningsmetod som gör underverk med smaken. Köttet blir mjällt, mörkt. Confiteringen går ut på att köttet först saltas in och sedan långsamt får sjuda i ankfett i 20 timmar. Confiterad anka är en specialitet från sydvästra Frankrike,.

1 lår per person
1 stor burk konfiterade anklår innehåller 4-5 lår
Styckvis säljs vakuumpförpackade, konfiterade anklår på hallarna eller i specialbutiker som Cajsa Varg.

Gör så här:

1. Anklåren är färdiga och ska bara värmas i ugn eller grillas.
2. Ta bort det stelande fett från anklåren. Fettet kan användas till stekning av potatis och grönsaker som ofta serveras till anklåren.
3. Ugnstek eller grilla på medelhög värme i ca 10-15 minuter. Hög värmen

de sista fem minuterna så skinnet blir riktigt knaprigt.

4. Serveras till grillade eller ugnstekta grönsaker och potatis samt rabarber-chutney.

Djävulens vagg

6 personer

Hett, men fräscht och smakrikt – används till allt från fisk och skaldjur till tacos och grillat. Den som odlar sallat av typen 'Little Gem' fyller de skedformade bladen med salsan.

2 dl hackade gröna tomater utan inkräm.

½ dl hackad lök
½ dl hackad inlagd gurka
½ dl hackad ananas
1 dl finhackad persilja
½ dl finhackad färsk koriander
3 stora finhackade vitlöksklyftor
1 medelstark, finhackad chili (utan frön).
Saften från en halv lime
½ dl vitvinäger
2 msk rörsocker
½ dl vatten
Salt och vitpeppar

Gör så här:

1. Bland alla hackade grönsaker och örter.
2. Tillsätt limesaft, vinäger, vatten och socker och blanda.
3. Smaka av med salt och vitpeppar.
4. Låt stå i kylskåp ett par timmar eller helst över natten.
5. I stället för gröna tomater kan du ta röda tomater eller tomatillo.
6. Ananas kan ersättas med mango eller päron.
7. Servera de hackade grönsakerna i ett salladsblad.

Fläderparfait

4-6 portioner

3 dl vispgrädd
3 äggulor
1 dl florsocker
0,5 dl koncentrerad fläderblomssaft

Gör så här:

1. Vispa äggulorna med sockret kraftigt till fluffigt skum.
2. Vispa grädden hårt. Blanda i den koncentrerade flädersaften.
3. Vänd ner grädden i äggsmeten.
4. Klä en form med plastfolie.
5. Fyll upp formen med parfaitsmeten. Ställ i kylan i 3 timmar.
6. Låt tina 20 minuter innan servering.
7. Serveras till färska jordgubbar och kanterade blommor.



Fänkålsfranska

Ca 35 portionsbröd

1 pkt jäst
6 dl mjölk
½ - 1 msk stött fänkål (den större mängden ger mer lakrits smak)
1, 5 tsk salt
5 dl vetemjöl med fullkorn
5 dl ljus landbrödsmjöl
2 dl vetemjöl special
80 g mjukt smör

Gör så här:

1. Smula jästen i en degbunke och värm mjölken till 37 grader.
2. Häll mjölken i bunken med jäst och rör ut jästen.
3. Tillsätt fänkål, salt och allt mjöl arbeta degen smidig och klicka i det mjuka smöret.
4. Låt degen jäsa under en bakduk i ca 1 timme.
5. Häll ut degen på ett mjölat bakbord och forma den till en kaka på 30x 50 cm
6. Skär 6 cm breda remsor av degen och dela remsorna i 35 portionsbitar.
7. Lägg bitarna på plåtar med bakplåtspapper. Och jäs franskbröden i ca 20 minuter under bakduk.
8. Grädda bröden i 225 grader mitten av ugnen i 10 minuter.
9. Låt dem svalna på galler utan bakduk.



Färskost med örter och vitlök

4-6 personer

1 liter naturell filmjölk
3 msk fint hackad gräslök och dill
1 msk hackad vitlök
Salt/svartpeppar



Koloniekökarnas RECEPT

Dag 1

1. Dela på två melittafilter.
2. Lägg dem i en sil så de täcker kanterna och botten
3. Ställ silen en bunke
4. Häll i den naturella filmjölken
5. Låt den stå i kylen och rinna av i tre-fyra timmar

Dag 2

1. Hacka kryddorna och viltöken
2. Häll upp den avrunna filen i en bunke.
3. Vänd ner de hackade grönsakerna
4. Smaka av med salt och peppar
5. Fyll i burk med tättslutande lott
6. Häller en vecka i kylskåp

Fröbrödsknäcke

Ca 24-30 bitar

- 2 dl havregryn
- 1 dl kokos
- 1 dl pumpakärnor
- 1 dl solrosfrö
- 1 dl linfrö
- 1 dl hirsflingor
- 1 dl sesamfrö
- 1 dl bovetefflingor
- 6 dl vatten
- 1 msk kummin
- Salt/flingsalt

Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
2. Häll vattnet på fröblandningen och rör om ordentligt
3. Smaka av om degen är lagom salt
4. Låt degen vila över natten.
5. Arbeta ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Sprid ut degen till en tunn, rektangulär kaka med en degskrapa.
6. Strö över lite flingsalt (kan uteslutas)
7. Markera fyrkanter med degskrapan.
8. Grädda på 180 grader i 15 minuter. Ta ut plåten. Vänd upp och ner på kakan och sätt åter in den i ugnen i minst 45 minuter.
9. När kakan har svalnat - bryt den i de markerade fyrkanterna.
10. Förvaras torrt och varmt t ex i ett skåp över ett kylskåp.

Grön shot

6-8 shots, små snapsglas

- 125 gr frysta gröna ärtor
- 50 gr spenat eller annat bladgrönt
- 50 gr selleristjälk
- 10 blad färsk basilika och lite persilja
- 2 cm färsk ingefära riven
- 1-2 dl vatten (kan behövas mer)
- ½ citron, finrivet skal och saft
- 1 nypa flingsalt.

Gör så här:

Kör de hårda stjälkarna i en mixer med vatten, fyll på med ärtor, blad och ingefära. Smaka till sist av med citron och salt.

Gubbröra

6-8 portioner

- 1 burk ansjovis, avrunnen och skuren i småbitar
- 2 kokta ägg, hackade
- 1 gul lök, hackad
- 1 msk crème fraiche eller gräddfil
- ½ dl hackad dill

Gör så här:

Blanda alla ingredienser, och lägg på danskt rågröd eller pumpernickel.



Hortopita

6-8 portioner

I Grekland gör man hortopita på vilda blad som nässlor, målla, kirskaål och andra ätliga gröna blad, men det går alldeles utmärkt att göra den på mangold och/eller spenat.

- 2 liter färska blad eller ½ liter förvällda
- 600 gr fetaost.
- 6 ägg
- 1 dl mjölk
- 1 tsk riven muskotnöt
- ½ tsk vitpeppar.
- 1 förpackning filodeg (10 blad/ark)
- Majsolja

Gör så här:

1. Om du använder färska blad gör så här: Finhacka bladen och blanda med 2 tsk salt, krossa bladen med hjälp av dina händer och krama ur så mycket vätska som du kan.
2. Om du använder redan förvällda blad så finhacka och krama ur massan så mycket vätska som du bara orkar.

3. Blanda 6 ägg med 1 dl mjölk och smula ner fetaosten.
4. Smörj en form, som passar till din filodeg, med majsolja.
5. Lägg i 2 filodegsblad och smörj ovansidan på bladet med majsolja.
6. Häll i 1/3 av äggstanningen och lägg på ett nytt ark filodeg, smörj med majsolja och fördela
7. Fortsätt så tills allt är slut och avsluta med 2 filodegsblad på toppen, smörj med majsolja.
8. Grädda i ugn i 180 grader i 30 minuter



Inlagda strömmingsflundror

4 portioner

- 16 st strömmingsfiléer
- Panko ströbröd
- 1 tub dillkaviar
- Smör till stekning

Gör så här:

1. Häll upp ströbrödet på ett fat
2. Lägg en strömmingsfilé på ströbrödet och kläm ut en sträng med kaviar på strömmingsfilén, lägg på den andra filén och vänd i ströbrödet. Gör likadant med de andra filéerna.
3. Lägg smör i stekpannan och stek flundror på medelvärme.

Lag

- 1 st röd lök
- 0.5 st purjolök
- 6 dl vatten
- 2 dl ättiksprit, 12 %
- 4 dl strösocker
- 4 st kryddnejlikor
- 8 st svartpepparkorn
- 4 st lagerblad

Gör så här:

1. Koka upp vattnet, skiva lök och purjolök.
2. Låt vattnet svalna något och häll i sockret, rör tills det har löst upp sig.
3. Lägg i de övriga ingredienserna till lagen.
4. Lägg strömmingsflundror i en skål och häll över lagen.



Koloniekokarnas RECEPT

5. Se till att lagen täcker strömmingarna, ställ i kylskåpet ett dygn och servera på knäckemacka.
6. Håller i en vecka om du förvara strömmingen i kylskåp.

Kanderade blommor

Dekoration på tårter och bakverk

Ätbara blommor som syrener, rosor, violer lavendel mm eller andra blommor och bär för dekoration.

1 äggvita
1 tsk vatten
1 tsk fint strösocker till äggvitan
Liten mjuk pensel
Fint strösocker

Gör så här:

1. Vispa äggvitan lätt och tillsätt lite vatten och 1 tsk fint strösocker.
2. Pensla blommorna försiktigt - täck hela blomman annars blir den brun där du missar att måla när den torkar.
3. Strö över fint socker.
4. Låt den torka i rumstemperatur i ett dygn. Förvaras varmt och torrt i väl tillslutna påsar.
5. Bör ätas inom tre månader men behåller färgen i över ett år.

Marängchips

15-20 stycken
3 äggvitor
1 dl strösocker
1 dl vetemjöl
75 g smör

Gör så här:

1. Smält smöret och låt det svalna.
2. Sätt ugnen på 180 grader (160 om du använder varmluftsugn).
3. Vispa äggvitor och socker till en luftig smet.
4. Vispa i det avsvalnade smöret och mjölet.
5. Lägg bakplåtspapper på två plåtar.
6. Klicka ut 1-2 tsk smet mycket glest på plåtarna.
7. Bred ut dem till tunna cirklar med baksidan av skeden.
8. Grädda mitt i ugnen 5-6 minuter eller tills de är gyllenbruna i kanten.
9. Lyft dem från plåten med en palettkniv eller tunn stekspade.
10. Lägg dem att kallna på en kakrulle eller något annat runt så de får en buktad form.
11. Förvaras torrt i burkar, exempelvis ovanför kylskåpet.

Matjessillstårta

8 portioner

Botten

200 g kavring eller danskt rågröd, riven
100 g smör

Fyllning

4 gelatinblad
300 g matjessill
1 rödlök
3 dl gräddfil
250 g crème fraiche
½ tsk svartpeppar
1-2 msk sillspad
3 msk brynt smör, kan uteslutas
1-2 msk hackad dill
Salt

Garnering

4 kokta ägg
Rödlök
Gräslök och dill



Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull och blanda med den rivna kavringen.
2. Tryck ut bröd- och smörblandningen i botten på en springform, 22-24 cm.
3. Lägg gelatinbladen i blöt i ca 5 minuter.
4. Finhacka löken och sillen.
5. Blanda sill, lök och dill med crème fraiche och gräddfil och brynt smör.
6. Smaka av med svartpeppar, sillspad och salt
7. Häll av vattnet av gelatinbladen och värme dem i låg värme i en kastrull tills de smälter.
8. Låt gelatinlösningen svalna innan du blanda ner den i sillsmeten. Rör ordentligt.
9. Häll sillsmeten i springformen. Skaka så att smeten fördelas jämt.
10. Låt tårten stå i kylan över natten.
11. Koka äggen och finhacka dem
12. Hacka rödlök och gräslök och dill.
13. Garnera tårten.

Potatis- och grönsakssallad

6-8 portioner

1 kg färsk potatis skuren i stora bitar.
50 g sockerärter eller en knippe sparris
1 knippe rädisor och eller paprika
10 små söta tomater
70 g ruccolasallad

Dressing

½ dl Olivolja
3 msk vitvinsvinäger
2 msk dijonsenap
½ - 1 röd lök, hackad i små bitar
Salt, vitpeppar

Gör så här:

1. Lägg potatisen i kokande, saltat vatten. Koka den mjuk utan att överkoka.
2. Häll potatisvattnet över sockerärtorna eller sparrisen.
3. Låt stå i fem minuter. Häll av vattnet
4. Änga av potatisen.
5. Blanda en dressing av olivolja, vitvinsvinäger, senap, hackad lök, salt och peppar.
6. Häll dressingen över den varma potatisen.
7. Dela sockerärter, rädisor, tomater i halvor.
8. När potatisen svalnat blandar man ner grönsakerna och salladen i potatisen.

Quesadilla med mangold och ost

4-6 portioner

Quesadilla är en mexikansk rätt där du lägger en fyllning mellan två tortillabröd och värmer dem i stekpannan.

2 tortillabröd
1 dl riven ost
½ dl hackad färsk mangold
½ citron
1 msk tacokrydda

Gör så här:

1. Värm stekpannan på medelvärme.
2. Hacka mangolden, pressa citronen över och blanda med tacokryddan.
3. Strö hälften av osten på det ena tortillabrödet och fördela mangoldblandningen över.
4. Strö resen av osten över mangolden och lägg på det andra brödet.
5. Stek i torr stekpanna på medelvärme tills osten börjar smälta.
6. Vänd och stek på andra sidan tills brödet har fått färg.
7. Skär upp quesadillan i tårtbitar.
8. Serveras ljummen!

Rabarberchutney

4-6 portioner

300 g röda späda rabarber i 2 cm bitar
2 dl råsocker



Kolonikockarnas RECEPT

1 röd lök i tunna klyftor
2 tsk färsk ingefära, rivet
1 röd spansk chilifrukt, urkärnad och hackad
1 tsk salt
1 krm svartpeppar från kvarn

Gör så här:

1. Lägg alla ingredienser i en kastrull och smält ner socker och rabarber på svag värme under 20 minuter. Rör om försiktigt någon gång under tiden. Smaka av.
2. Ös upp i en skål och servera chutneyn kall till grillad fisk, till exempel makrillfilé eller baconlindade marulksbitar på spett. Chutneyn passar också mycket bra till confit de canard, anklår kokta i sitt eget fett.

Rabarbersill

4 portioner

1 ask 5-minuters sill
1 rabarberstjälk, ca 20 cm, skivad
½ - 1 röd chilipeppar
1-2 msk pressad citronsaft
1-2 tsk rivet citronskal, citrozest
½ skivad rödlök
1,5 dl vatten
1 -1,5 dl socker

Gör så här:

1. Pressa citronsaften i en kastrull, tillsätt socker och vatten.
2. Koka upp, tillsätt rabarberbitarna och chilin och låt svalna.
3. Skiva sillfiléerna i 2 cm stora bitar.
4. Skiva rödlöken.
5. Varva sill, rödlök, citrozest i en burk och håll på lagen och ca hälften av sillspadet.
6. Låt stå i kylen i 1 dygn innan servering.

Rabarbersnaps

0,5 liter

3 rabarberstjälkar, oskalade, så röda som möjligt
1 bit färsk ingefära, ca 1 kubikcentimeter
1 tsk socker
0,5 1 liter brännvin special

Gör så här:

1. Skölj rabarbern och skiva den i bitar om några millimeter.
2. Skala ingefäran.
3. Lägg rabarber, ingefära och socker i en flaska med tätslutande lock och håll på brännvinet så det täcker.
4. Låt stå i kylskåp minst två dygn, gärna längre.
5. Sila bort rabarbern och filtrera spriten genom kaffefilter.
6. Tillsätt mer brännvin till önskad smak. Servera kyld.



Rabarbertårta

8-10 portioner

Pajbotten

200 g digestivekex (14 st)
40 g strösocker (0,5 dl)
3 g salt (0,5tsk)
100 g smör

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Kör kex, strösocker och salt i en matberedare till fina smulor.
3. Smält smöret och tillsätt det. Tillsätt lite mer smör om du tycker blandningen är lite för torr att jobba med.
4. Fodra en bakform, 23 cm i diameter, med smulorna - 4 cm upp på kanterna. Platta till ytan lite lätt.
5. Grädda mitt i ugnen i 8-9 minuter.
6. Låt svalna.

Fyllning

50 gram vit choklad
500 gram Philadelphia naturell färskost
2 msk vaniljsocker
1 rågad dl strösocker
1 ägg
3-5 rabarberstänger

Gelé

1 dl koncentreradhallonsaft
2 Gelatinblad

Gör så här:

1. Smält vit choklad över ett vattenbad, låt svalna till rumstemperatur.
2. Rör Philadelphiaost fluffig och mjuk med elvisp på låg hastighet.
3. Blanda färskosten med vaniljsocker, ägg och strösocker och till sist den vita chokladen och blanda försiktigt till en jämn smet.
4. Fyll pajskalet med smeten.
5. Tvätta rabarbern, skär av till samma längd som pajformen och dela dem sedan på längden i två bitar och lägg dem tätt på toppen av cheesecaken.

6. Grädda i 180 grader, mitt i ugnen i ca 30 minuter. Låt svalna helt på galler i rumstemperatur och ställ sedan in i kylskåpet för att bli ordentligt kall.
7. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter, värm under tiden saftkoncentratet på medelhög värme. När det är hett och ryker, dra kastrullen från plattan.
8. Krama ur gelatinbladen och rör ner i den varma saften.
9. Låt gelén svalna.
10. Pensla gelén på den nu kalla rabarbercheesecaken när gelén börjar bli tjockare, men inte för tjock.
11. Låt stå i kylskåp tills gelén stelnat helt.



Rackarbackens "rabarberchampagne"

Ca 5 liter

100 svarta vinbärsblad
3-4 stora rabarberstjälkar eller 7 mindre skurna i
5 liter vatten
1/2 tsk torrjäst
5,5 dl socker

Gör så här:

1. Lägg vinbärsblad och rabarber i kallt vatten, koka upp och låt det koka några minuter.
2. Låt kallna. Sila sen.
3. Blanda i 1/2 tsk jäst samt 5,5 dl socker.
4. Häll på flaskor.
5. Låt stå kallt i 3 dagar.
6. Förvaras svalt och bör konsumeras inom 5 dagar.

Smör med ramlök

8-10 portioner

5 dl vispgrädd (40%)
1 msk flingsalt
0,5-1 dl olivolja
0,5 dl hackad ramlök

Gör så här:

1. Vispa grädden i en bunke med elvisp till det blir kornigt. Vispa lite till.
2. Slå av vätskan och mosa ihop smöret med en slickepott. Fortsätt så tills alla



Koloniockarnas RECEPT

vätska borta..

3. Värm 0,5 deciliter av oljan i en kastrull. Lyft av kastrullen från plattan när olja börjar bli ljummen. Hacka ramslöken och ha ner i oljan. Rör ner i smöret tillsammans med smulat flingsalt.
4. Tips. Ramslökssmör passar bra som förrätt med stekt eller grillad sparris och entrecote.

Vill man inte göra smöret från början med grädde kan man ta:

8-10 portioner

50 g ramslök

1 msk smör till stekning

0,5 citron

100 g smör, rumsvarmt

1 krm salt

1. Finhacka ramslöken och fräs den hastigt i 1 msk smör.
2. Låt svalna och lägg i en stor skål.
3. Riv i skalet från en halv citron och pressa i saften.
4. Lägg i 100 g smör och vispa allt med en elvisp i 2-3 minuter så det blir fluffigt.

Snabbinlagda grönsaker

4-5 portioner

2 dl ättika (12 %)

1 dl strösocker

2 msk salt

1 morot, skivad

0,5 gurka, urkärnad och skivad

3 schalottenlökar, skivade

1 bit ingefära, skalad och tunt skivad

Gör så här:

1. Blanda ättika, socker och salt
2. Lägg de uppskurna grönsakerna i en skål
3. Häll över ättikslagen



Sushi Nori Maki

6-8 portioner

4 dl sushiris

5 dl vatten

0,5 dl vinäger

2 msk socker

1 gurka, urkärnad

2-3 stjälkar selleri

2 morötter

2 avokado, skivade

6 st Sushi Nori sjögräsmattor

Gör så här:

1. Koka riset i 5 dl vatten i ca 20 minuter.
2. Låt riset svalna
3. Skär gurka och morötter i tunna stavar
4. Dela selleristjälkarna
5. Blanda vinäger och socker och blanda ner det i riset
6. Lägg ris och grönsaker i sjögräsmattorna och rulla ihop dem.
7. Låt rullarna vila i ca 20 minuter. Skär därefter upp rullarna i bitar.
8. Servera med ingefära se Taos snabbinlagda grönsaker men skiva enbart ingefära i lagen.

Thailändska rödbetsbiffar

8 portioner

1 kg rödbetor

1 dl röd thaicurry (finns i asiatiska affärer)

200 g brytböner eller sparris, skivas

4 ägg

1 dl potatismjöl

1 msk finhackade kefirlimeblad

2 msk fisksås

majsolja eller solrosolja, till stekning

Gör så här:

1. Koka rödbetorna med skalet.
2. Skala och riv rödbetorna fint.
3. Blanda alla ingredienser.
4. Forma till köttbullstora bollar och platta till dem till kakor och stek i matolja.
5. Serveras med snabbinlagda grönsaker.

Tjälknöl

10 portioner

1200 g, ca fransyska

(frys köttet innan tillagning)

Saltlag

1 l vatten

1 dl salt

1/2 dl socker

10 enbär

1 tsk torkad timjan eller motsvarande färsk

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 75°C.
2. Lägg den frysta fransyskan i en ugnssäker form. Ställ in i nedre delen av ugnen. Stek köttet tills innertemperaturen är 65-70°C. Det kan ta 8-12 timmar.
3. Lägg ner den varma steken i saltlagen och låt stå kallt i 4-5 timmar. Ta upp köttet och torka det lätt med hushållspapper. Skär köttet i tunna skivor.



Torta de blea

Mangoldpaj från Nice. Recept från Camille Oger.

Form = fyrkant ca 35 cm

(dvs ungefär för 10 bitar)

Deg

500 g mjöl

2 stora ägg.

2 teskedar bakpulver + lite bikarbonat

lite salt

100 gr socker

1 litet glas vatten

100 g olivolja

1 citron, zest av skalet

florsocker för dekoration

Fyllning

2 stora påsar mangold (gärna en sort utan vit skaft, typ permanent spenat)

3 päron

150 gr socker

60 g riven parmesan

1 matsked olivolja

2 stora ägg

pinjenötter

russin

10 cl pastis (en fransk aperitif som smakar anis)

Gör så här:

1. Blanda i en skål: mjöl, salt, socker, citron zest, bakpulver och bikarbonat, vispat ägg (som en omelett) plus vatten och olja.
2. Knåda degen, dela den i två bollar och låta dem vila 2 timmar i rumstemperatur, under en kökshandduk. Degen ska vara lite spröd, inte för blött och inte för torr. Man kan behöva tillsätta lite vatten eller olja beroende på vilken mjöl man har använt.
3. Ta bort skaften från mangolden. Rulla ihop dem som en korb och skär den i tunna skivor. Lägg dem i en stor skål med salt på. Låt vila i två timmar.
4. Skala päronen och skär dem i kuber och värm upp dem i en kastrull med lite vatten och låg temperatur i 45 minuter.
5. Värm pastisen i en kastrull och häll den på russin i en skål och låt dem svälla.

Koloniekokarnas RECEPT

6. Värm pinjenötterna i en torr panna tills de får lite färg (obs inte brända!)
7. Skölja och torka mangolden. Blanda den päron kompott, russinen, pastis, pinjenötter, 2 vispade ägg, 150 gr socker, riven parmesan och olivolja.
8. Värm ugnen till 180 grader
9. Smörja formen och lägg en boll av degen i den och tryck ut med handen. Lägg på blandningen med mangold.
10. Den andra bollen av deg använder man för att täcka det hela (OBS det är lättare att flytta den om man rullar den runt kaveln). Man måste nypa ihop degen på sidorna, men gör några små öppningar på toppen med en sax.
11. Grädda i 35 till 45 minuter. Degen ska inte bli brun. Låta den kallna. Sikta florsocker över pajen.
12. Äta den kall. Den är ännu bättre dagen efter.



Vaktelägg

Vaktelägg ska kokas ca 1-2.

Ett tips är att efter kokning ge äggen ett 5 min långt bad i 2 delar vatten + 1 del 24% ättika och lite salt.

Efter detta sköljer man av äggen och drar av skalet som en hinna.

Varmrökt lax

7 hg sida av lax

Socker

Salt

Röklåda

Rökspån

Gör så här:

1. Lägg laxsidan i en plastpåse och tillsätt 2 msk salt och 2 msk socker, sug ut luften ur plastpåsen och knyt till plastpåsen.
2. Låt laxen vila i kylskåpet ett dygn.
3. Torka av laxen och låt den gärna få ligga i solen en timme (vimma) Jag använder kolgrillen som värmekälla då den ger en jämnare värme.
4. Tänd grillen, håll rökspån i röklådan och lägg i laxen med köttssidan uppåt.
5. Ställ röklådan på grillen
6. Ha en liten glipa på locket i början för att släppa ut så mycket ånga som möjligt.
7. Stäng locket helt efter 5 minuter och rök fisken i 15-20 minuter.

Vårregnssallad, Harusame Salata

4-6 portioner

100 g Böntråd, finns i asiatiska butiker.

Ser ut som risnudlar men är gjorda av bönor.

3 Ägg och lite olja till stekning

25 Räkor, djupfrysda

½ Gurka

2 Morötter, medelstora

1 Selleristjälk

Dressing på japanskt vis

6 msk Vitvinsvinäger

2 msk Salladsolja, raps- eller olivolja

2 msk Sesamolja

½ tsk Salt

1 krm Peppar

1 msk Soja, japansk

1 tsk Socker

3 msk Äppeljuice

Gör så här:

1. Koka upp vatten och lägg i böntrådarna och låt dem dra i ca 15 minuter tills mjuknar. Häll av vattnet med en sil.
2. Skär grönsakerna i tunna Juliannestavar.
3. Gör en ägggröra. Ta bort pannan från spisen när äggen är halvt färdiga annars bränns äggen.
4. Skala räkorna och dela dem på hälften.
5. Blanda all ingredienserna och håll på dressingen.

(Det går också att använda en vanlig fransk dressing med lite senap i.

Västerbottencheesecake

8 portioner

8 skivor Kavring

50 g Smör

3 dl Vispgrädde

0,5 tsk Chilipulver

0,5 tsk Vitpeppar

600 g Västerbottensost (riven)

3 st Gelatinblad

2 dl Svart vinbärssaft (koncentrerad)

Salt

Gör så här:

Dag 1:

1. Fodra en 1,5 liters brödform med plastfolie.
2. Mixa bröd och smör i matberedare, tryck ut i formen till en jämn botten. Ställ in i kylan i 1 timme.
3. Koka upp vispgrädde, chilipulver, vitpeppar och 2 krm salt. Dra kastrullen från plattan, vispa ner västerbottensost tills den smält helt och låt svalna.
4. Häll ostblandningen över brödet i formen och låt stelna i kylskåp över natten.

Dag 2:

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Krama ur vattnet ur gelatinbladen och smält dem med 1 dl saft i en kastrull.
2. Rör ner resterande saft och håll sedan gelén över ostkakan. Låt stå i kylan i ytterligare 3 timmar så vinbärssaften stelnar helt. ✨

