

Halstrade pilgrimsmusslor med krondillsdressing

4-6 personer

3 pilgrimsmusslor per/person
Lite räkor till garnering

Dressing

2 äggulor
1 msk dijonsenap
1 msk honung
1 dl krondill, grovt hackad
1 ½ dl rapsolja



Sallad

1 morot
1 palsternacka
½ strimlad rödlök
Salladsblad

Dill till garnering eller annat bra typ gräslök, rädisor etc.

Gör så här

1. Dressing: Lägg äggulor, senap, honung och dill i en matberedare/mixer eller skål om du vill använda en bra stavmixer. Obs! Tillsätt oljan under gång lite åt gången. Och kör inte för länge. Kan bli beskt. Krydda med salt.

2. Sallad: Skala och skär morötter och palsternacka i tändsticksstora strimlor. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten 2-3 minuter. Spola med kallt vatten och låt rinna av ordentligt. Dela och kärna ut tomaterna och skär sedan i strimlor.

Blanda morot, palsternacka med tomat och rödlök. Lägg upp på ett salladsblad på fin tallrik.

3. Musslor: Torka musslorna väl. Får inte vara "blöta". (Bättre med färska men billigare med frysta. Men köp bra kvalité.) Salta och pensla musslorna med olja och stek/halstra/grilla cirka 3 min per sida på ganska hög värme. Får inte koka...

Ös med smör på slutet för bättre smak. Lägg upp bredvid salladsbädden.

4. Garnera med lite räkor, dill eller vad du har.

Ört- och vitlöksbakad lammrygg med krämig getostlasagne och syltade grönsaker

4 pers

1. Lammrygg

Cirka 750 g lammrygg/racks
Timjan
Basilika
Koriander
3 vitlösklyftor
2 msk olivolja
Salt och peppar

2. Syltade vaxbönor

100g bönor/vaxbönor etc.
100g sparris
½ msk smör
½ msk sirap
salt och peppar
½ msk äppelcidervinäger

3. Getostlasagne

3 dl mjölk
2 dl vispgrädde
3 msk idealmjöl
125 + 75 g getost. Ganska mild!
½ tsk salt
1 liten gul lök
1 vitlösklyfta
2 msk smör
150 g färsk spenat
75 g saltorkade tomater i olja
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
250 g färska lasagneplattor

4. Rödvinssky

1 liten gul lök, hackad
Svamp av ngn sort.
Lite vitlök, hackad
4 dl lammbuljong
1,5 dl rött vin
Lite socker eller honung
Salt & peppar
Ev. lite maizenamjöl

Gör så här

1. Putsa lammet, Bryn köttet och salta och peppra. Mixa örter (ca 30 g örter totalt), vitlök och olja. Pensla köttet runt om med örtblandningen. In i ugnen på 120 grader max. Köttet ska vara cirka 61-62 grader.

2. Skär grönsakerna i jämn storlek. Förväll i kokande vatten några minuter. Smält smör och sirap i en panna. Fräs grönsakerna i blandningen. Tillsätt vinäger, salt och peppar på slutet. Smaka av!

3.

A) Sätt ugnen på 225 grader.

B) Koka upp mjölk och grädde. Tillsätt idealmjöl under vispning. När såsen tjocknat tillsätt 125 g getost i bitar. Rör tills osten smält.

C) Hacka lök och vitlök och fräs den mjuk i smör i en stekpanna. Tillsätt spenaten som ska vara utan stjälken (snoppad) och delad och sedan grovstrimlad tomat. Fräs en kort stund till spenaten mjuknat ngt. Salta och peppra. Ställ åt sidan.

D) Vissa färska lasagneplattor behöver förkokas. **Dock inte våra idag!**

E) Smörj en ugnssäker form. Bred ut lite sås i botten. Lägg en lasagneplatta över. Häll på sås. Lasagneplatta och sedan hälften av spenatblandningen. Häll på sås. Lasagneplatta och sedan resten av spenatblandningen. Och slutligen lite sås, en lasagneplatta och resten av såsen. Riv cirka 75 g getost och fördela överst. Gratinera mitt i ugnen 20 minuter. Håll koll!

F) När det är dags för servering skär ut snygga kuber.

4. Grovhacka svampen. Fräs svamp med lök. Häll på honung, buljong och vin. Reducera bort cirka 25-30%. Men kolla så det inte blir för lite sås. Red med maizena om det känns bra. Smaka av. Man kan slänga i en liten klick smör om man vill men kan då inte koka såsen igen.

5. Garnera uppläggnen med lite timjan eller annan fin färsk ört.



Cheesecake 2000 med Mangosalsa 2014

6-10 personer OBS!

1. Botten

6 digestivekex
2 dl kokosflingor
75 g smör

2. Fyllning

3 gelatinblad
Raspat skal av 2 lime
1 – 1 ½ dl limesaft
Kesella 250g
Creme fraiche 150g (1 ½ dl)
Strösocker 1 ½ dl (alt råsocker)



3. Choklادتak

100 g mörk choklad
½ dl vispgrädde
1 msk smör

4. Mangosalsa

Saft av ½ citron, ½ dl cirka
2 mangofrukt
1 vaniljstång
1 msk smör
½ dl strösocker
½ - 1 dl vatten cirka!
Granatäpple

Gör så här

1. Smula kexen och blanda med kokos och smält smör. Platta ut i en form med lösa kanter eller lägg på smörat ugnspapper. Man måste kunna lyfta upp allt inför serveringen för att kunna göra snygga kuber, rundlar eller vad man nu gillar. Grädda 10 minuter i 175 g. Ta ut för svalning.

2. Blötlägg gelatinbladen. Riv skal och pressa lime. Vispa ihop med kesella, creme fraiche och socker. Ta upp gelatinbladen och smält i micro eller på svag värme i kastrull. Blanda först lite av fyllningen med gelatinet och rör sedan i resten. Bred ut fyllningen över botten och låt det stelna i kylt rum.

3. Hacka choklad. Koka upp grädden och låt chokladen smälta ner i den. Var försiktiga. Tillsätt smöret och rör till en slät tryffel. Låt svalna. Bred sedan ett fint täcker över den stelnade fyllningen. Kyl inför servering.

4. Pressa citronen. Skala och tärna mangon. Klyv och skrapa ur vaniljstången. Smörstek mangon med vaniljkornen i smör under omrörning med först en del socker och sedan resten. Tillsätt vatten (lite i taget så det inte blir för mycket) och citronsaften.

Dekorera med granatäpplen över salsan som inte ska ligga på kakan!