



ca 6 portioner.

250 g Keso —	25 g suckat
färskost	1 dl vispgrädd
1 dl russin	1 1/2 msk socker
1/2 dl hackad	1 tsk vanillinsocker
mandel	2 äggulor

Tryck keson genom en trådsil (eller mosa den i matberedare eller mixer) så den blir helt slät. Hacka russin och mandel. Vispa grädden och blanda med socker och vanillinsocker. Blanda färskosten med alla övriga ingredienser, sist grädden. Häll blandningen i en pappersfiltertratt och ställ den kallt att rinna av till nästa dag. Stjälp upp pasjkan på fat och garnera med frukt.

Vår Pasjka är en mycket förenklad version av den typiskt ryska påsk-efterrätten. I Ryssland packas den i speciella träformar, men en melittatratt fungerar nästan lika bra.

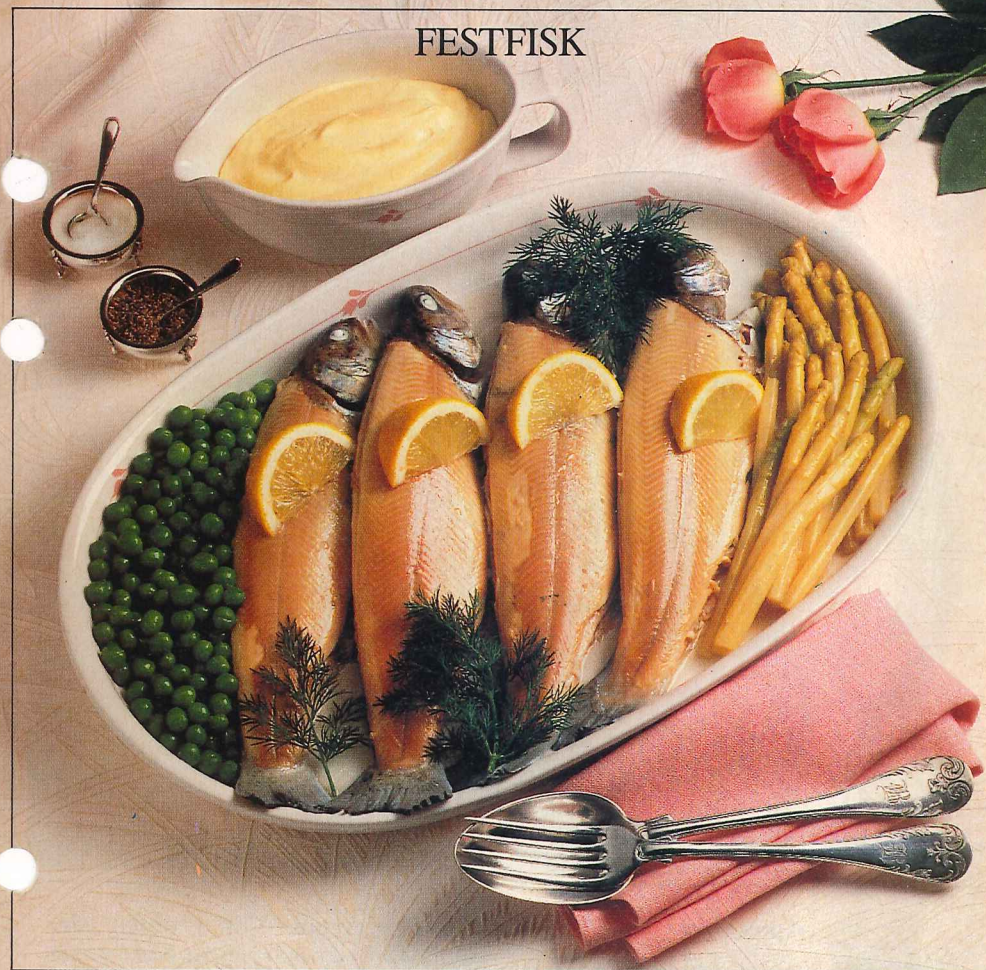
Det är lättast att hacka russin och mandel tillsammans, då fastnar inte russin på kniven. Mandeln behöver inte skällas.

PROVKÖKET

Skriv: KFs provkök. Box 15200.
104 65 Stockholm. Ring: 08-743 10 00.

RÅD & RECEPT

FESTFISK



4 portioner.

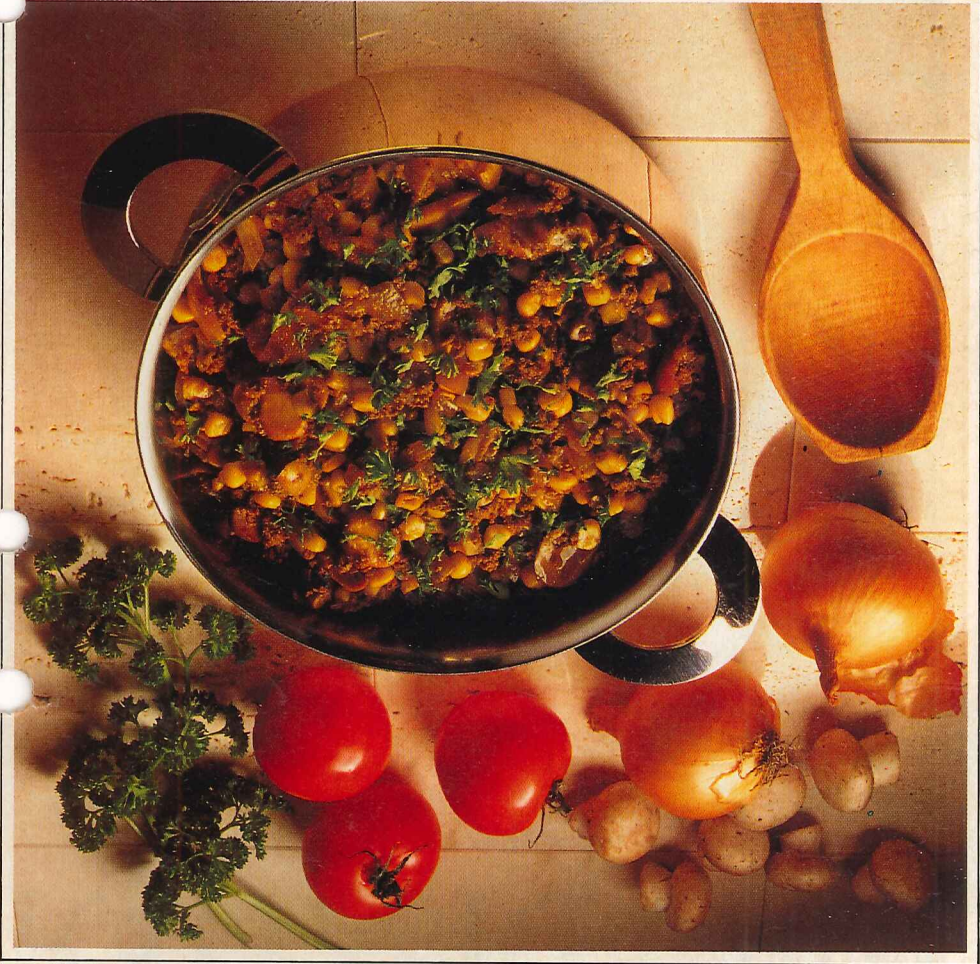
ca 1 kg regnbåge	1 lagerblad
1 l vatten	1/2 gul lök
1 1/2 msk salt	dillkvistar
3 vit- och 3 krydd- pepparkorn	2 msk vinäger

Rensa fisken. Koka upp vattnet med alla övriga ingredienser. Koka spadet ca 10 min. Lägg i fisken, spadet ska helst precis täcka fisken. Sjud under lock 8–12 min, tiden beror på fiskens tjocklek. Lossa ev

litet på köttet vid ryggenet för att se om det är färdigt. Ta upp fisken ur grytan. Servera med Hollandaisesås (finns i påse), kokt potatis, örter och sparris.

Regnbåge eller regnbågslax är namnet på den fisk som förut felaktigt har kallats forell. Det är en odlad fisk. Fiskköttet är mer eller mindre rött beroende på fiskens föda.

MUSTIG KÖTTFÄRSGRYTA



4 portioner.

2 gula lökar
1 msk margarin
300 g köttfärs
200 g färska cham-
pinjoner eller
1 burk (200 g)
svampspad
1 kryddmått
svartpeppar
1 burk majs-korn
persilja

tomater i grytan. Tillsätt vatten eller tomater i grytan. Koka under svampspad, soja och peppar. Koka under lock på svag värme ca 25 min. Lägg i majsen mot slutet att bli varm. Klipp i tismos.

Skalen på färska tomater som fått koka blir ganska sega och tråkiga, så det är värt besväret att skala dem. Doppa tomaterna en kort stund i kokande vatten, sen är det lätt att dra av skalen.

Skala och grovhacka löken. Fräs den i margarin i en gryta. Öka värmen, lägg i och bryn köttfärsen under omröring. Skiva de färska champinjoner. Skär tomaterna i bitar. Blanda svamp och

OSTSALLAD



4 portioner.

150 g ost
3 äpplen
5 dl finsivrlad
salladskal
3 styckar bladselleri
1 röd och
1 grön paprika
3 hardkokta ägg
Sås:
2 dl gräddfil
1 kryddmått salt
1 kryddmått svartpeppar
1 kryddmått pepparrost
1/2 msk rivn

Salladen blir godast med en lagrad ost som har tyllig smak. Prästost som har smidig konsistens passar utmärkt. Blanda inte samman säsen alltför länge innan den ska serveras, peppar- strimla salladskal, selleri och paprika. Skär ost och äpple i små tärningar, skär äggen i klyftor. Blanda ost och alla

grönsaker i en skål. Garnera med ägg- klyftorna. Blanda samman salladssäsen och servera den till. Ett gott bröd, tex brytbröd, passar bra till ostsalladen.

Salladen blir godast med en lagrad ost som har tyllig smak. Prästost som har smidig konsistens passar utmärkt. Blanda inte samman säsen alltför länge innan den ska serveras, peppar- strimla salladskal, selleri och paprika. Skär ost och äpple i små tärningar, skär äggen i klyftor. Blanda ost och alla

PURJOPAJ



4 portioner.

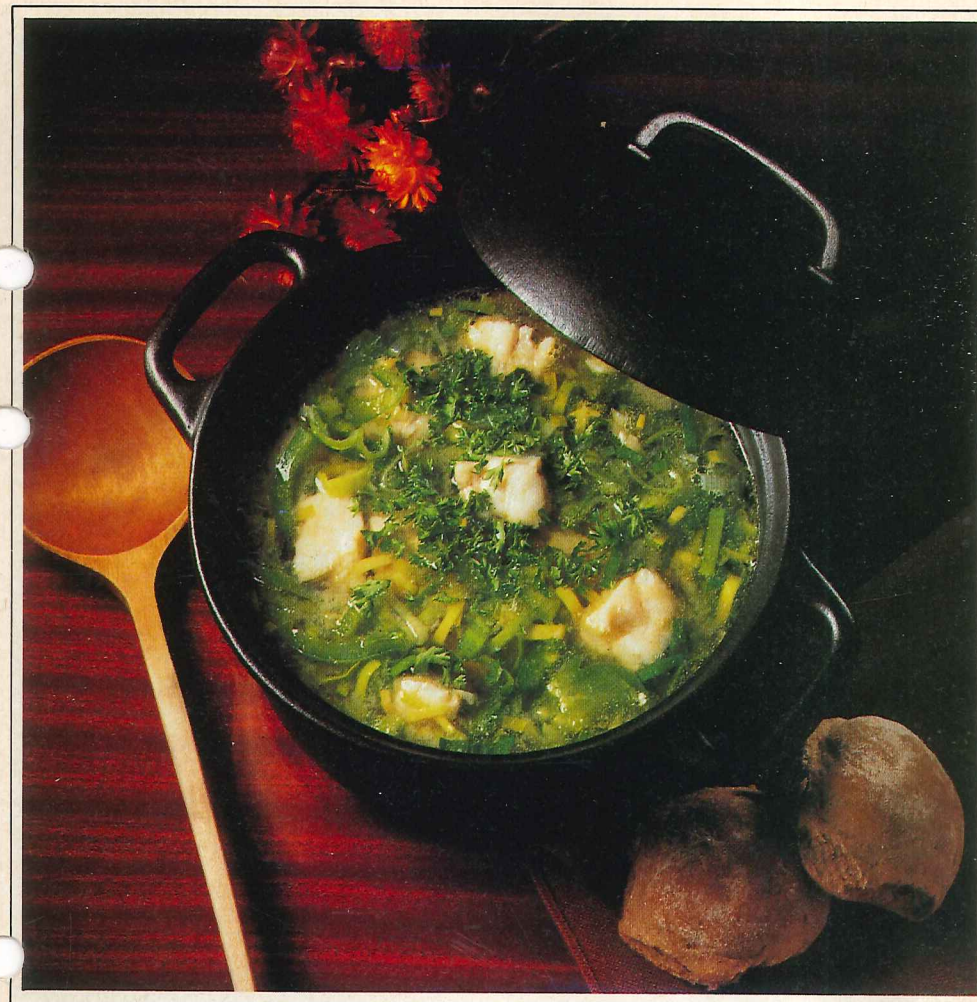
Pajdeg: 250 g Keso —
75 g margarin färskost
1 1/2 dl vetemjöl 3 ägg
2 msk vatten 1 tsk örtsalt
Fyllning: 2 dl riven ost
2 purjolökar (ca 400 g)

Gör först pajdegen som helst ska stå svalt minst 1 tim. Smula sönder margarinet i mjölet med fingertopparna. Tillsätt vatten och arbeta ihop till en deg. Skölj och skiva purjon. Koka den nått och jämnt mjuk i saltat vatten. Låt den rinna av väl. Blanda Keso, ägg, örtsalt, ost och sist purjo. (Ta ev undan lite ägg till pensling). Kavla ut degen till en rund eller avlång

platta beroende på den ugnssäkra form som ska användas. Lägg en kant deg runt formens kant. Lägg i fyllningen. Skär resten av degen i remsor och lägg dem som ett galler ovanpå. Pensla ev med uppvispat ägg. Sätt in i 200° ugnsvärme ca 20 min.

Pajdegen i det här receptet är ett halvt "normalrecept". Det går bra att göra en stor sats pajdeg på en gång eftersom degen kan sparas i kylskåp en tid eller djupfrysas. Tänk på att margarinet inte ska vara för mjukt och att degen inte ska arbetas för mycket utan precis bara arbetas samman, annars kan den bli seg.

GRÖN FISKSOPPA



4 portioner.

4 små potatisar 1/2 tsk salt
1 purjolök 1 pkt djupfrost fisk,
1 msk margarin tex torsk (400 g)
1 l fiskbuljong 1 grön paprika
(tärning) rikligt med hackad
1 kryddmått svartpeppar persilja

Skala potatisen och skär den i tunna skivor. Skölj och strimla purjon, ta undan lite av det gröna till senare. Fräs potatis och purjo i margarin i en gryta. Tillsätt buljongen, salt och peppar. Koka under

lock ca 10 min. Skär fiskblocket i ca 2 cm stora bitar. Kärna ur och strimla paprikan. Lägg fisk, paprika och resten av purjon i grytan och sjud under lock ca 7 min. Strö rikligt med persilja över. Servera med ostsmörgås.

En god fiskbullssoppa gör man precis på samma sätt. Använd 1 burk fiskbullar i buljong (375 g). Byt ut lite av fiskbuljongen mot fiskbullspad. Dela ev fiskbullarna innan de läggs i soppan.

BRYTBRÖD MED LANTRÄG



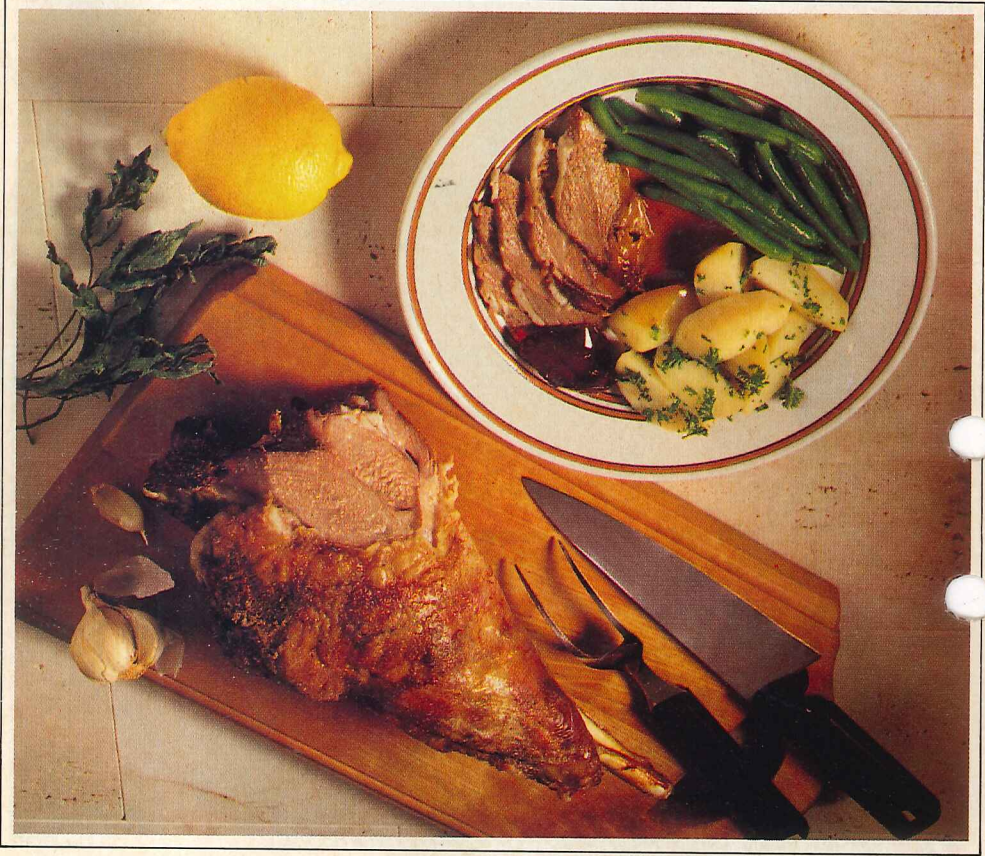
ca 30 bullar.
 50 g jäst
 1/2 l vatten
 75 g margarin
 2 msk strap
 1 tsk salt
 ca 13 dl lanträgmjöl

Smälta smöret i en bunke. Smält margarinet, tillsätt vattnet och låt det bli fingervarmt (37°). Rör ut jästen med lite av degspadet. Tillsätt sen resten av degspadet. Strö över lite mjöl och låt jäsa övertäckt ca 30 min. Knåda degen smidig på mjölat bakbord

och baka ut till runda bullar. Lägg sen bullarna ganska tätt tillsammans på smord plåt. Täck över och jäsa ca 30 min. Grädda i 225° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 15 min. Låt kallna övertäcka.

Lanträgmjöl består av en blandning av fimmålet rågmjöl, vetemjöl och kornmjöl. Drygt hälften utgörs av rågmjöl, därför får brödet kraftig och god rågsmak. Vetemjölet gör att degen blir lätt att arbeta.

LAMMSTEK MED CITRONPOTATIS



8—10 portioner.

ca 2 kg lammstek
 2 vittöksklyftor
 2—3 kryddmätt
 peppar
 ca 1 msk mald
 koriander (eller
 stött örtekrydda)

och någon grönsak, tex gröna bönor, och gele.
 Citronpotatis 4 port.
 Skala och skär 10 potatisar i klyftor.
 Koka upp 2 dl vatten, 1 buljongtärning och 2—3 msk pressad citron. Koka klyftorna tills de är mjuka, ca 15 min. Klipp rikligt med persilja över.

Kall lammstek kan serveras på olika sätt. I tunna skivor med varm sås till, om det finns sås kvar. Eller som ragu, strimla köttet och varm det i såsen. Om det inte finns sås kvar, kan köttet skäras i tunna skivor och marineras i olja med lite extra svartpeppar och vitlök. Låt det stå i rumstemperatur ett par timmar. Stek sen hastigt upp det.

Gnid in lammsteken med ituskuren vitlöksklyfta, stök sen in vitlöken intill lärbener. Krydda steken med salt, peppar och koriander. Lägg steken på ett galler i långpanna. Stick in en kötttermometer så spetsen kommer mitt i den köttigaste delen. Sätt in i 175° ugnsvärme. Stek tills termometern visar 72°, då är köttet rosafärgat, eller 77°, då är det genomstekt. Ta ut steken vid önskad temperatur och låt den "vila" i folie innan den skärs upp. Lös upp skyn i pannan och gör sås under tiden. Servera med citronpotatis