

20 st

50 g margarin
5 dl mjölk
50 g jäst
1½ tsk salt
2 msk socker, sirap
eller honung
8 dl stenmalet vetemjöl
5–6 dl vetemjöl

Smält margarinet i en kastrull (eller använd ½ dl flytande margarin). Häll i mjölken och låt blandningen bli fingervarm (37°).

Dela sönder jästen i en bunke och rör ut den med lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, salt, socker, stenmalet vetemjöl och nästan allt vetemjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta degen så att den blir smidig. Jäs under bakduk ca 30 min.

Knåda degen lätt på mjölat bakkbord.

Dela degen i 2 delar och rulla dem till längder. Skär varje längd i bitar.

Rulla dem till bullar eller rulla ut och forma dem till tex knutar, kringlor, kransar.

Lägg dem på smorda plåtar. Täck över och låt jäsa ca 30 min.

Grädda i 225° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 10 min. Låt bröden svalna på galler under bakduk.

att servera med tex strimlor av paprika, gurka, morötter, stjälselleri, blomkålsbuketter, osötade kex, grissini, minitacos.

Speciellt avokadosåsen passar också bra till räkor. Skala räkorna men lämna skalet kvar på stjärten som ett "handtag".

Guacamole – avokadosås

1 tomat
½ liten gul lök
1 liten färsk spansk peppar (eller lite cayennepeppar)
1 mogen avokado
1 msk pressad citron
2 krm salt
½ krm svartpeppar

Finhacka tomat, lök och ev peppar med kniv eller matberedare. Dela avokadon, ta ur kärnan och gröp ur fruktköttet. Mosa det genom sil eller i matberedare tillsammans med citronsaft. Blanda allt.

Gräddfilssås

3–4 salladslökar
eller 1 liten purjolök
ca 1½ dl finriven lagrad ost
3 dl gräddfil
1 tsk Worcestersås (någon droppe Tabasco) (salt, peppar)

Finstrimla löken. Blanda allt med gräddfilen och smaka av med kryddor.

Tsatsiki – yoghurtssås

5 dl yoghurt
1 liten gurka
1–2 pressade vitlöksklyftor
1½ msk olivolja
1 tsk vinäger
½ tsk salt
½ krm svartpeppar

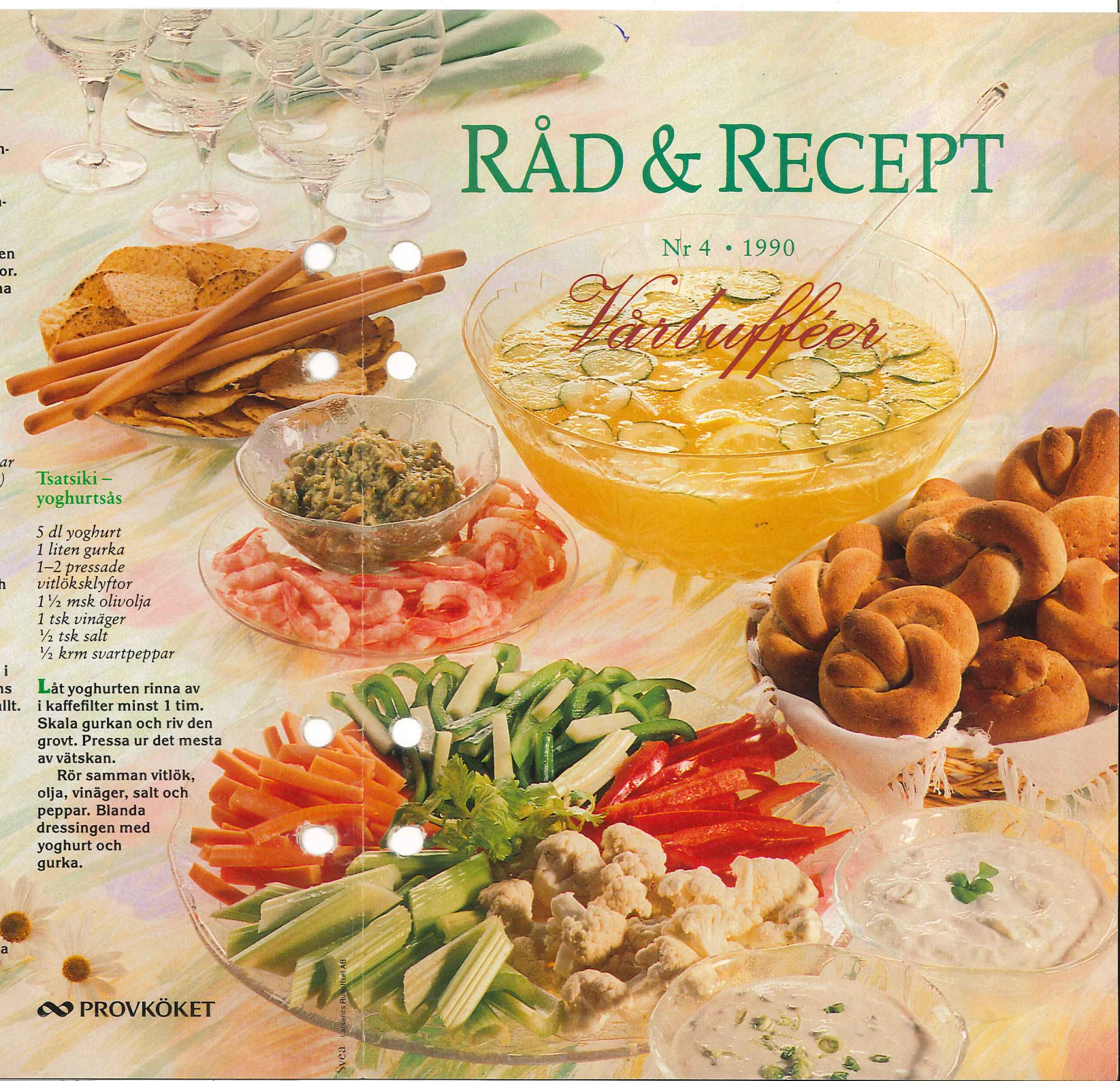
Låt yoghurten rinna av i kaffefilter minst 1 tim. Skala gurkan och riv den grovt. Pressa ur det mesta av vätskan.

Rör samman vitlök, olja, vinäger, salt och peppar. Blanda dressingens med yoghurt och gurka.

RÅD & RECEPT

Nr 4 • 1990

Vårbufféer



Tropisk bål

ca 2 ¼ l

ca ½ l jordgubbar
2 kiwifruktar
2 nektariner, persikor
eller pepino
1 liten burk ananas
(ca 340 g)
½–1 citron
1 flaska alkoholfritt
vitt vin (75 cl)
1 flaska fruktsoda (1 l)

Skölj och rensa jordgubbarna. Dela stora bär. Skala och skiva kiwin. Skölj och skär nektarin, persika eller pepino i klyftor. Dela ananasen i bitar. Tvätta och skär citronen i tunna skivor.

Blanda allt i en bålskål. Häll på vinet och ställ kallt minst 1 tim. Häll i fruktsoda strax före serveringen. Servera i glas med sked.

Limebål

ca 2 ½ l

1 l ananasjuice (eller annan tropisk fruktjuice)
1 ½ dl lime
saften av 2 citroner
ca ½ gurka
1 l cider
isbitar

Blanda juice, lime och pressad citron i en stor skål. Skär gurkan i tunna skivor, med t ex osthyvel. Lägg gurkan i skålen och häll på cider.

Lägg i isbitar, servera.



Munsbitar med tonfisk

ca 15 st

Häll av spadet från 1 burk tonfisk (200 g). Mosa tonfisken och rör ut den med ½ dl crème fraiche, 1 tsk pressad citron och lite peppar. Bred moset på saltade kex, på bitar av rostat bröd eller i minikrustader. Garnera gärna med oliv.

Petits-choux

25 st

50 g margarin
2 dl vatten
2 dl vetemjöl
3 ägg

Koka upp vatten och margarin i en kastrull. Tillsätt mjölet, lite i taget, och rör kraftigt med trägaffel tills smeten släpper från botten och kanter. Ta kastrullen från värmen och tillsätt äggen, ett i taget, under kraftigt omrörning.

Lägg smeten i valnötsstora klickar på plåt med bakplåtspapper. Grädda i 200° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 20 min. Öppna inte ugnsluckan förrän mot slutet. Låt dem kallna på galler.

Klipp eller skär av ett lock och fyll dem strax före serveringen.

Fyllning:

Blanda 2 dl crème fraiche eller 3 dl gräddfil med ca 100 g mosad grön mögelost, gorgonzola eller med 1 burk storkornig röd eller svart kaviar och 3–4 msk hackad dill.

Matig rissallad

10–12 portioner

4 dl långkornigt ris,
vatten, salt
2 syrliga äpplen
2 burkar majskorn
(à 340 g)
2 dl salta jordnötter
Salladssås:
1 tsk senapspulver
1½ msk flytande honung
4 msk pressad citron
1 tsk paprikapulver
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 dl yoghurt eller gräddfil

Koka riset (gärna special-
behandlat) enligt anvis-
ning på förpackningen.
Låt det kallna.

Riv äpplena. Blanda ri-
set med äpple och majs.

Gör såsen. Rör först ut
senapspulvret med ho-
nungen. Blanda sen ner
övriga ingredienser. Rör
ner såsen i riset.

Servera till skinka,
kassler, rostbiff, grillad
kyckling eller grillat kött.

Ost- och äggsallad

ca 10 portioner

ca 300 g ost
4 äpplen
ca 1 l strimlad salladskål
eller isbergssallad
6–7 stjälkar selleri
2 gröna och 2 röda
paprikor
7–8 hårdkokta ägg
Salladssås:
5 dl gräddfil
½ tsk salt
1 krm svartpeppar
ca 3 msk riven pepparrot

**Skär ost och äpple i små
tärningar.**

Strimla sallad, selleri
och paprika.

Blanda ost och grön-
saker i en skål eller på fat
och garnera med äggen.

Blanda såsen och ser-
vera den till.



Sallad med rökt fisk

ca 10 portioner

10 böcklingar (ca 1 kg)
eller motsvarande mängd
tex rökt sik, makrill
1 stort isbergs-
salladshuvud
8 hårdkokta ägg
Salladssås:
5 msk senap
4 msk socker
4 msk vinäger
1 dl olja
½ dl vatten
1 dl finhackad dill

Rensa och filéa fisken.
Skölj och finstrimla sal-
laden. Skala och skiva
äggen.

Lägg salladen på ett
stort fat. Lägg fisk på mit-
ten och äggen runtom.

Blanda samman
salladssåsen och håll
den över fisken.

Tomat- och squashsallad

ca 10 portioner

Vitlöksdressing:

2 msk vitvinsvinäger
1½ tsk salt
2 krm grovmalen svart-
peppar
2 skalade och hackade
vitlöksklyftor
4 msk olja
2 msk vatten
ca 500 g liten squash
eller zucchini
ca 10 små tomater
(eller 25–30 körsbärs-
tomater)
ca 20 svarta oliver
persilja eller färsk basilika

Blanda allt till dressing.

Skölj och skär squash-
en i mycket tunna skivor.
Håll dressingen över dem.
Låt dem stå övertäckta i
kylskåp några tim eller
över en natt.

Skiva tomaterna (dela
körsbärstomaterna) och
blanda i dem och oliverna.
Klipp kryddgrönt över.



En tallrik per person

Vet man exakt hur många som ska komma på en fest är det bekvämt att ställa fram färdiga portioner.

På varje tallrik:

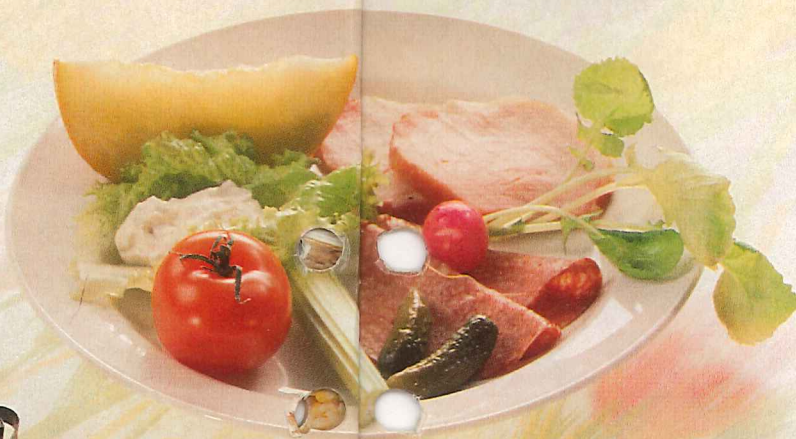
2-3 skivor av kassler, skinka eller rökt kalkon, ev också någon skiva rökt korv, 1 tomat, några cornichons (små inlagda gurkor), ½ selleristjälk, en klyfta melon, ett kupigt sallatsblad med lite säs (till 6 port: 2 dl lätt-crème fraiche smaksatt med 1 msk osötad senap, 1 krm salt, lite svartpeppar och 1 msk riven pepparrot). Bröd och dryck till och t ex fruktspett efter.

Fruktspett

Använd små grillspett eller blompinnar av trä och gör ett spett per person.

Varva 3-4 olika sorters frukter, välj mellan t ex jordgubbar, ogenmelon, vattenmelon, päron, banan, kiwifrukt, mango, papaya. Skär frukten i skivor eller bitar. Droppa gärna lite citron över päron, banan och papaya.

Strö ev lite rostad kokos över frukten. Kokosen rostar i torr stekpanna tills den fått färg.



Kalastårta

25-30 bitar

Tärtbotten:

6 ägg
6 dl socker
2 dl hett vatten
6 dl vetemjöl
1 msk bakpulver

Smörj och bröa en mellanstor långpanna (25 x 35 cm).

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt vattnet, lite i taget, mot slutet av vispningen. Blanda mjöl och bakpulver och rör försiktigt ner det i smeten. Häll smeten i formen. Grädda i 175° ugnsvärme i nedre delen av ugnen ca 35 min. Låt kakan svalna lite innan den stjälpas upp.

Francipankräm:

4 ägg
2 dl socker
8 msk vetemjöl
8 dl mjölk
4 msk margarin
1 ½ dl (100 g) skällad mandel, mald eller finhackad

Vispa, ägg, socker och mjöl i en skål.

Koka upp mjölken och håll den under vispning över äggblandningen. Häll tillbaka allt i kastrullen och sjud krämen under vispning tills den tjocknar. Rör ner margarin och mandel. Låt krämen svalna, rör då och då under tiden.

Fyllning och garnering:
äppelmos och/eller bär
eller frukt
3 dl vispgrädd

Dela sockerkakan i 3 bottenar. Lägg ihop dem med hälften av krämen i ett lager och äppelmos eller lättsockrade mosade bär i det andra. (Gör gärna detta dagen före festen, täck över kakan och låt stå svalt till nästa dag.) Vispa grädden och blanda med resten av krämen. Bred det över tårtan och garnera med bär eller frukt.

