



Recepten är valda så att de kan fungera på en buffé eller som lite lyxigare picknickmat. De är också valda att man kan göra vissa rätter på förhand för att slippa stressen. Plocka ut dina favoriter

## Baconlindade dadlar

Ger 8 portioner

200 gr färska dadlar  
140 gr bacon skivat  
Bakplåtspapper

Sätt ugnen på 225 grader. Ta fram en plåt med bakplåtspapper.

Kärna ur dadlarna och halvera baconskivorna på längden. Linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg de baconlindade dadlarna på plåten och sätt in högt upp i ugnen ca 15 min. Ta ut dadlarna ur ugnen lägg upp på serveringsfat. Servera meddetsamma.

## Vitlöks- och örtmarinerade paprika

Ger 12 portioner

Marinad:

2 vitlöksklyftor, finhackade el pressade  
1 1/4 dl olivolja  
2 msk finhackad färsk persilja  
2 msk finhackad basilika  
2 msk citronsaft

8 st grillade paprikor olika färger

Gör marinaden, lägg vitlök, olja, örter och citronsaft och vispa tills allt är väl blandat. Krydda med salt och krossad svartpeppar. Skölj paprikorna och dela dem på hälften. Kärna ur dem. Grilla dem eller stek dem utan fett i en stek-/ grillpanna ca 15 minuter på skinnsidan. (I ugnen: Lägg paprikorna i en ugnform och stek i med skinnsidan uppåt på grill i 20 minuter.) Lägg över paprikan i en bunke och täck med plastfolie eller använd en plastpåse. Låt stå i 10 minuter. Pilla bort det brända skinnet. Lägg de grillade paprikasidorna grovt delade eller strimlade i en skål

Blanda väl så att paprikorna täcks av marinaden. Täck över skålen och ställ i kylskåp över natten. Låt dem bli rumsvarma innan servering. Servera som ett tillbehör (eller som en del av ett antipastofat eller använd paprikorna i sallader.

## Laxrullar

6 ägg  
3 tesked majsstärkelse  
6 tsk vatten  
125 gr philadelphia cream cheese  
2 msk hackad gräslök (färsk)  
200 gr hackad kallrökt lax  
2 msk hackad inlagd ingefära  
Färska örter till garnering

Vispa 1 ägg i en bunke med 1 tsk vatten och ½ tsk majsstärkelse. Salta och peppra. Värm en stekpanna och pensla med olja. Håll ned ägget och stek på medelstark värme. Dra in kanterna mot mitten med en stekspade, tills smeten stelnat lätt. Låt svalna i pannan i 2 min. och låt sedan omeletten försiktigt glida ner på en plan yta med den ostekta sidan upp. Ställ åt sidan för att kallna. Gör likadant med resten av äggen, stärkelsen och vatten, så att det blir ytterligare

5 omeletter. Lägg omeletterna på var sitt smörpapper. Bred ut osten över omeletterna. Strö över inlagd ingefära, gräslök och lax. Krydda med svartpeppar. Rulla försiktigt ihop omeletterna och ta hjälp av pappret för att dra omeletten mot dig. Svep in i plastfolie och lägg i kylskåp i minst tre timmar. Skär rullarna med vass kniv i 2 cm tjocka knivar (ändbitarna kan kocken smaka på). Garneras med örter vid serveringen. Kan göras en dag på förhand, täcks över och ställs i kylskåp. Servera rullarna rumsvarma. Receptet ger ca 36 rullar.

### Alternativ till laxrullarna

## Crêpestrutar med gräslök och rökt öring

Ger 20 stycken

1 ¾ dl vetemjöl  
1 ägg + 1 äggula lätt vispade  
2 ½ dl mjölk  
20 gr smör, smält  
2 msk hackad färsk gräslök

Fyllning:

250 gr rökt öring  
125 färskost, mjuk rumsvarm  
2/3 dl smetana (el. crème fraîche)  
2/3 dl grädde  
tabascosås  
2 tsk citronsaft  
1 msk hackad gräslök  
1 msk avrunnen kapris, hackad  
2 små ättiksgurkor, finhackade  
1 morot skuren som tändstickor  
1 selleristjälk, skuren som tändstickor  
bitar av färsk gräslök

Lägg mjölet i en bunke, gör en grop i mitten, tillsätt blandat ägg, äggula, mjölk och smör i omgångar och blanda till en slät klumpfri smet. Håll över smeten i en tillbringare, täck över och låt vila i 30 minuter. Värm en crêpespanna eller en stekpanna vars botten mäter 20 cm i diameter och pensla lätt med smält smör. Håll så mycket smet i pannan att det blir ett tunt lager och håll ev. överflödig smet tillbaks i tillbringaren. (späd på med lite mjölk om smeten blir för tjock) Strö lite hackad gräslök över smeten och stek i 30 sekunder. Vänd crêpen och stek på andra sidan ljusbrun. Lägg över på en tallrik och stek resten av crêpesen och strö över gräslök. Ta bort skinnet från öringen, lyft försiktigt bort fiskköttet från benen, försök bevara fisken så hel som möjligt ta bort ev. lösa ben. Dela fisken i 20 jämnstora bitar. Blanda färskost, smetana, grädde, några droppar tabasco, citronsaft, hackad gräslök, kapris och ättiksgurka.

Förväll moroten och sellerin i kokande vatten i 1 minut och lägg över i kallt vatten. Låt rinna av torka på papper. Lägg en crêpe på arbetsbänken med gräslökssidan ned. Bred ut fyllningen på crêpen och dela den på mitten. Vik varje halva på dubbel så att den dekorativa gräslöken syns. Gör likadant med alla crêpesen. Lägg en liten bit öring, några strimlor morot och selleri samt 2-3 bitar gräslök i varje vikt crêpe och rulla ihop den hårt till en strut. Grönsaksstrimlorna skall

sticka ut ur öppningen lite dekorativt. Vik ner överkanten av strutarna (kan fästas av lite överbliven fyllning.) Täck över och ställ kallt fram till servering. I förväg: crêpsen och fyllningen kan göras var för sig en dag i förväg och förvaras i kylskåp. Crêpsen kan också frysas in i lager ned smörpapper emellan.

## Sparrisstänger

1 platta smördeg

16 färsk grön sparris (förvällad)

Lägg en platta smördeg på arbetsbänken, låt tina, pensla lätt med vispat ägg och skär i 1,5 cm breda remsor. Fäst varje remsa i ändan av en förvällad färsk sparrisstängel. Sno degen runt sparrisen, pensla andra degänden med vispat ägg och fäst den i sparrisens andra ände. Lägg stängerna på en bakplåtspappersklädd plåt och grädda i 10-15 minuter eller tills det höjt sig och fått fin färg.

## Mini quicher

2 plattor pajdeg (eller gör din egen pajdeg, recept i slutet)

Värm ugnen på 200 grader. Smörj 24 mazarinformar. Lägg ut 2 plattor färdigkavlad pajdeg på arbetsbordet ta ut 24 st rundlar ca 8 cm i diameter och klä formarna med degen, fyll med någon av nedanstående fyllningar och grädda i ca 15-20 minuter.

### Karamelliserad lök och bacon

1 lök

2 tsk olja

125 gr bacon

3 tsk senap

2 ägg

1½ dl mjölk

peppar

Värm en 2 teskedar olja i en kastrull. Lägg ner 1 stor finhackad lök, lägg på lock och stek på medelstark värme i 30 minuter tills löken är gyllengul. Lägg över löken i en bunke och låt svalna. Lägg ned 125 gr finhackad bacon i kastrullen och stek det knaprigt. Blanda med löken, tillsätt 3 teskedar grovkornig senap och krydda med peppar. Lägg lite fyllning i varje pajska. Vispa ihop 2 ägg med 1½ dl mjölk och håll över fyllningen. Grädda tills äggstanningen pôst upp och fått fin färg.

### Getost och saltorkad tomat

60 gr smulad getost

60 gr hackade saltorkade tomater

2 ägg  
1½ dl mjölk  
3 skedar hackad basilika  
salt och peppar

Blanda getosten med tomaterna och lägg dem i pajskalen. Vispa ihop ägg, mjölk och kryddorna, håll smeten i pajskalet. Grädda till pajerna fått fin färg.

### **Majs och röd paprika**

130 gr konserverade majs-korn  
¾ dl riven parmesan(40 gr)  
½ röd paprika finhackad  
2 ägg  
12/3 grädde,  
2 tsk dijonsenap  
stänk tabasco  
salt, peppar

Fördela majs, paprika och parmesan i pajskalen. Vispa ihop 2 ägg, grädde, senap och ett stänk tabasco och krydda med salt och peppar. Häll på äggstanningen i pajformerna. Grädda pajformerna.

### **Rökt lax**

100 gr crème cheese  
2/3 dl grädde  
2 ägg  
100 gr finhackad rökt lax

Lägg ost, grädde, ägg i en matberedare och kör till en smet tillsatt svartpeppar. Lägg lite finhackad lax i pajskalen. Häll ostsmeten över laxen och grädda pajerna.

### **Pajdeg**

3 dl vetemjöl  
125 gr smör  
5 msk vatten  
0,5 tsk salt

Skär smöret i kuber. Lägg alla ingredienser i en matberedare och arbeta hastigt ihop till en deg, knåda inte degen. Slå in degen i plastfolie och lägg den i kylan minst 20 minuter för att vila.

Ev. Ett gott bröd köpt eller ditt favorit brödrecept och brieost då kan du utesluta, pajer eller sparrisen i smördeg

# Foaccacia med rosmarin, fetaost och körsbärstomater

## Grundrecept för degen

25 gram jäst, 1/2 paket färsk jäst  
3 dl vatten, fingervarmt  
0,5 dl olivolja  
1 msk flingsalt  
1,5 msk honung  
7,5 dl vetemjöl

## Fyllning

olivolja  
flingsalt  
körsbärstomater  
1 st fetaost, tärnad  
rosmarin

Vispa ut jästen med vatten, olivolja, honung och flingsalt i en degbunke. Tillsätt lite vetemjöl åt gången och arbeta samman till en deg och knåda den under ett par minuter.

Låt degen jäsa till dubbel storlek i degbunken, täckt med en bakduk. Detta tar 30-35 minuter.

Sätt på ugnen, 220 grader om du kör med varmluftsugn. Använder du vanlig ugn så öka gradantalet med 20 grader, dvs. till 240 grader. Häll ut degen på ett mjölat bakbord och knåda tills den blir smidig. Olja in en långpanna med ett tunt lager med olivolja på botten samt kanterna. Strö sedan ut lite flingsalt, gärna smaksatt med rosmarin, över botten.

Tryck ut degen i långpannan, degen kommer då vara cirka 1-2 cm tjock. Låt den sedan jäsa till dubbel storlek under bakduk. Detta tar cirka 30-35 minuter.

Gör hål i degen genom att sätta ner fingrarna. Fyll sedan dessa hål med körsbärstomater och fetaost i tärningar. Ringla över rikligt med god olivolja och använd en brödpensel för att pensla in olivoljan över hela brödet. Strö över färsk eller torkad rosmarin samt flingsalt.

Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 20 minuter eller tills dess att brödet är gyllene.

Smaksättningen går givetvis att variera, men detta är nog en av de godare varianterna..

## Tapenade på svarta oliver och paprika

Ger ca 2,5 dl

75 gr urkärnade svarta oliver  
75 gr soltorkad paprika i olja, avrunnen  
1 msk kapris  
1 stor vitlöksklyfta  
30 gr slätbladig persilja  
1 msk limesaft  
0,9 dl extra jungfruolja

Kör oliver, paprika, kapris, vitlök och persilja i matberedare tills allt är finfördelat. Låt motorn vara igång, tillsätt långsamt limesaft och olivolja och kör tills allt är nått och jämnt blandat. Sätt tapenaden i en steriliserad burk och ställ i kylan håller i ca 2 veckor. Låt tapenaden få rumstemperatur innan servering. Bred tapenaden på bröd eller kex. Tapenaden kan också serveras till gris eller lammspett.

## Dubbelmarinerad oxfilé

Ingredienser

Portioner: 6

800 g oxfilé (putsad)  
1 msk smör + 1 msk olja till stekning

Marinad 1

2 msk sojasås  
1 msk hoisinsås (asiatiska hyllan)  
1/2 tsk salt  
2 msk olja  
1 tsk socker

Marinad 2

1 dl vitvinsvinäger  
1/2 dl vatten  
2 dl olivolja  
1 tsk salt  
1 tsk socker  
1/2 tsk grovmalen svartpeppar  
1-2 finhackade vitlöksklyftor  
1 kruka finhackad persilja  
1/2 dl hackad kapris

Två dagar före festen. Blanda ingredienserna till marinad 1. Lägg filén i dubbla plastpåsar. Häll över marinaden. Knyt påsarna. Låt stå i kylan över natten.

Dagen före festen. Sätt ugnen på 150°C. Ta ut oxfilén och torka av den. Bryn filén hastigt runt om i en het stekpanna. Lägg över på en ugnsplåt. Stick in en stektermometer i mitten av köttet. Ugnstek tills innertemperaturen är 55°C, ca 30 minuter. Linda in filén i aluminiumfolie. Ställ in i kylan.

Blanda samman marinad 2.

Skär filén i cm-tunna skivor. Lägg dem i en skål. Häll över marinaden, täck med plastfolie och låt stå kallt till strax

före servering.

Festkvällen/-dagen. Ta fram köttet innan gästerna kommit. Lägg över oxfiléskivorna på ett vackert fat. Skeda över marinaden.

FÖR ALLA? Dubbelmarinerad oxfilé innehåller inte gluten eller ägg, men kontrollera innehållet i hoisinsåsen. Mjök ingår. Ändra till mjölkfritt: uteslut smöret och använd enbart olja till stekningen av köttet.

### **Tips!**

Vegetariska alternativ

Quornfilé är ett bra vegetariskt alternativ till oxfilé. Den kan smaksättas på samma sätt.

**MARINERAD QUORNFILÉ:** Dagen före festen. Beräkna 12 quornfiléer till 6 personer. Stek filéerna enligt anvisning på paketet. Skär i cm-tjocka skivor, lägg på ett fat. Blanda ingredienserna till oxfilémarinad 2 och skeda över. Täck med plastfolie och ställ i kylan.

Serveringsdagen Ta fram ca 1 timme före serveringsått att quornfiléerna blir rumsvarma.

## **Ört- och potatissallad**

450 gr potatis

1 dl gräslök

0,5 dl dill

0,5 dl persilja hackad

salt, svartpeppar

½ citron finstrimlat skal och saft

1 msk olivolja

1 tsk kapris

Gör så här

Borsta potatisen. Koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och ånga av. 2. Blanda ingredienserna till salladen i en skål. 3. Skala ev. och skär potatisen i bitar medan den är varm. Blanda den med övriga ingredienser till salladen.

## **Vårig grönsallad med sparris och pumpadressing**

### **Dressing**

1 dl rostade pumpakärnor

2 dl matyoghurt

2 msk olivolja

1 liten vitlöksklyfta

1 msk citronjuice eller vinäger

2 krm salt

1 krm svartpeppar



## Sallad

- 1 knippe sparris (à 250 g)
- 150 g salladsärter
- 200 g hjärtsallad eller blandade salladsblad
- 1 förpackning ärtskott (à 100 g)
- färska blåbär
- pumpakärnor

Dressing: Mixa alla ingredienser till dressingen slät i en blender

Sallad: Bryt av den nedre torra delen på sparrisen, hyvla den tunt med skalare på längden, strimla salladsärterna plocka de sköljda bladen av från salladen. Blanda alla ingredienserna till salladen, garnera med pumpakärnor och blåbär. Ringla över dressing eller servera på sidan om.

## Scampi med sweet chili-sallad

Receptet är till 4 personer

- 2 msk olivolja
- 1 chilifrukt
- 1-2 vitlöksklyftor
- cirka 300 g scampi eller vanliga räkor utan skal

Pressa vitlöksklyftorna, skär chilifrukten i strimlor och blanda samman allt med olivoljan. Salta marinaden och lägg scampin eller räkorna i denna marinad under tiden som salladen förbereds.

- 2 avokado i små tärningar.
- 2 mango i små tärningar.
- 2-3 schalottenlökar
- 100 g cocktailtomater
- ruccolasallad
- 1 msk saft från pressad lime
- 2 msk olivolja
- 2 msk vitt vin
- 0,5 dl sweet chilisås
- 1 kruka koriander

Hacka schalottenlökarna fint. Blanda detta med avokado och mango. Blanda också ner halverade tomater och ruccola. Fortsätt därefter att blanda ner limesaft, olivolja, vitt vin och sweet chilisås. Ta hela blad från korianderkrukan och blanda ner.

Trä scampi/räkor på grillspett och grilla i ugnen eller i en stekpanna. Servera dessa till salladen.

## Minibiff av kyckling med senap-pepparrotssås

300 gr kycklingfärs  
2 msk matlagingsyoghurt (turkisk el. grekisk)  
1 msk ruccolapesto  
1 ägg  
salt, vitpeppar  
3 msk sesamfrö  
2 msk kapris

smör till stekning

Sås:

2 dl yoghurt turkisk el. grekisk  
1½ msk dijonsenap  
1 msk kapris  
2 msk riven pepparrot

Blanda ihop ingredienserna till färsen, och stek små biffar i smör/margarin. Låt kallna. Blanda samman ingredienserna till såsen. Arrangera vackert på ett uppläggningsfat.

## Grönsaksfritata med hommous och svarta oliver

Ger ca 30 st

### Hommous

425 gr kikärtor, avrunna  
2 pressade vitlöksklyftor  
¾ dl citronsaft  
2 msk naturell yoghurt  
svartpeppar

### Fritata

2 stora röda paprikor  
600 gr orange sötpotatis  
500 gr aubergine  
3 msk olivolja  
2 purjolökar tunt skivade  
4 pressade vitlöksklyftor  
250 gr squash, tunt skivad  
8 ägg, lätt vispade  
2 msk finhackad färsk basilika  
125 gr riven parmesan  
60 gr urkärnade halverade svarta oliver, till garnering

Kör hoummousen i matberedaren. Skär paprikorna i 4 delar, lägg bitarna med skalsidan upp under het ugnsg Grill, till skalet svartnat och fått blåsor. Låt svalna i plastpåse och skala sedan. Skär sötpotatisen i centimeterstora skivor och koka dem nätt och jämnt mjuka. Häll av vattnet. Skär auberginen i cm tjocka skivor. Värm 1 msk olja i en stekpanna med höga kanter lägg ner purjolök, vitlök och stek under omrörning i 1 minut eller tills löken blivit mjuk. Tillsätt squash och stek 2 minuter till. Ta upp ur pannan sätt åt sidan. Stek auberginskvivorna i omgångar, 1 minut per sida eller

tills de fått färg. Klä botten på en stekpanna med hälften av auberginen och bred purjon ovanpå. Fortsätt med rostad paprika, resten av auberginen och sötpotatisen. Blanda ägg, basilika, parmesan och svartpeppar i en bunke, vispa lätt ihop och håll blandningen över grönsakerna och stek på svag värme i 15 minuter tills den är nästan klar. Ställ stekpannan under förvärmad ugnsg Grill 2-3 minuter tills fritatan fått färg och är genomstekt. Låt svalna, stjälp upp på skärbreda. Skär i fyrkanter toppa med hummus och oliver, servera kall eller rumstempererad.

## Len rabarberkräm med kardemumma

4 portioner

6 dl vatten  
1 1/2 dl socker  
1/2 tsk stött kardemumma  
600 g tunt skivad rabarber  
2 msk potatismjöl  
1/2 tsk socker att strö över

Grädda till servering

Koka upp vatten, socker och kardemumma i en kastrull. Tillsätt rabarbern. Låt koka i 15 minuter, tills rabarbern är lagom mjuk. Red av krämen med potatismjöl utrört i lite kallt vatten och koka ytterligare 1-2 minuter. Strö socker på krämen.

Servera med vispad grädda

Eller

## Rabarberkaka

8-10 bitar  
3 ägg  
2 dl strösocker  
1 krm salt  
3 – 4 bittermandlar  
250 g Arla Köket Kesella kvarg  
1 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
3 dl rabarber i skivor  
florsocker  
5 dl vaniljsås

Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Vispa ägg, socker och salt pösigt. Riv bittermandeln. Rör ner mandel och kvarg. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det i äggsmeten.

Håll smeten i en smord, bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Strö över rabarbern. Grädda i nedre delen av ugnen 30 – 35 min. Låt kakan svalna. Sikta över florsocker. Vispa vaniljsåsen lätt och servera till.

## **Vaniljsås**

- 1 st vaniljstång
- 2 dl mjölk eller gammaldags
- 3 dl grädde
- 2 st äggulor
- 4 msk socker
- 1 tsk vaniljsocker om man vill ha starkare vaniljsmak
- 1 tsk potatismjöl

Dela vaniljstången och skrapa ner fröna i en kastrull tillsammans med stången. Tillsätt mjölken och 1 dl grädde. Koka upp under omrörning. Drag av kastrullen från värmen och låt den stå och svalna i 10-15 min.

Tag bort vaniljstången. Vispa ner äggulor, socker och potatismjöl. Värm såsen under under konstant vispning tills den tjocknar. OBS! FÅR EJ KOKA! Tag bort kastrullen från värmen och vispa den kall. Går fort om man sätter kastrullen i lite kallt vatten.

Vispa resten av grädden lätt och vispa ner den i vaniljsåsen.

## **Lemonad**

- 6 st citroner
- 1 liter vatten
- 6 dl socker

Skär Citronerna i bitar, skär dem i ganska grova bitar. Fyll en kastrull med vatten och sätt på plattan. Pressa ur lite saft ur citronbitarna och kasta i hela citronbiten sedan med skal och allt. När allt ligger i kastrullen är det bara att vänta tills det småkokar. När det gör de så är det dags att hälla i sockret. Rör om medan sockret hålls i. Låt det stormkoka i tre minuter och ta sedan av det från plattan. Sila bort all citron och stoppa in saften i kylskåpet.

Blanda ut saften med vatten efter smak. Serveras iskall och med lite is och en myntakvist.