

Köttbullar

400 g stekmalet kött
1 lök
½ dl skorpmjöl
1½ dl mjölk
2 ägg
1 tsk salt
nypa svartpeppar
nypa vitpeppar

1. Blanda skorpmjöl och mjölk, låt svälla.
2. Bryn löken i smör. Blanda ingredienserna.
3. Forma köttbullarna och tillred dem i ugn i 220°C i ca 20 min.

Brunsås

2 msk smör
2 msk vetemjöl
3 dl vatten
1 köttbuljongtärning
1 dl vispgrädde
½ msk soja
salt och peppar

Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölet under omrörning. Värm tills redningen är ljusbrun. Tillsätt vatten, buljongtärning, grädde och soja. Koka upp under omrörning och låt sjuda ca 2 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Potatismos 4 portioner

1kg potatis
2 dl mjölk
25 g smör
1 krm salt
2 krm vitpeppar

Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten i 10-15 minuter. Häll av kokvattnet. Värm mjölken med smöret i en kastrull och häll det över potatisen. Vispa moset riktigt luftigt med elvisp eller mosa med en potatimos. Smaksätt med salt och peppar.

Semlor

50 gram jäst
6 dl ljummet vatten
2 tsk salt
2 msk olja
9- 12 dl semlemjöl

Smula jästen i en bunke, och lös den med lite vatten. När jästen har blandat sig helt så håll i resten av vattnet. Rör ner saltet , oljan och vänd ner mjölet medan du arbetar degen. Använd så mycket mjöl tills degen släpper från bunkens kanter. Låt jäsa i cirka 30-40 minuter. Sätt ugnen på 225. Baka sedan ut till runda bröd, använd vid behov lite mjöl när du bakar ut, lägg på en plåt med bakplåtspapper och grädda i cirka 10 min.

Jordgubbskräm

500 g jordgubbar
1½ strösocker
4 dl vatten
2 msk potatismjöl

Koka upp vatten och socker i en kastrull. Lägg i jordgubbarna och låt koka 4-5 min. Rör ut potatismjölet i lite kallt vatten. Rör ned redningen i en fin stråle i kastrullen. Låt krämen bara koka upp.

Mockarutor

3 st ägg
4 ½ dl socker
2 ¼ dl mjölk
6 ¼ dl vetemjöl
3 ¼ tsk bakpulver
3 tsk vaniljsocker
1 ½ msk kakao
225 g bakmargarin

Vispa ägg och socker riktigt pösigt. Blanda vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakao och rör ner tillsammans med mjölken. Tillsätt till sist det avsvalnade bakmargarinet. Häll smeten på bakplåtspappersklädd plåt. Grädda i 225 grader ca 15 min

Glasyr:

6 dl florsocker
8 msk smält bakmargarin
4 tsk vaniljsocker
8 msk kaffe
4 msk kakao

Rör ihop alla ingredienser på en gång. Då bottnet svalnat bred på fyllningen.Strö sedan på kokos eller strössel

Silviakaka i långpanna

6 ägg
6 dl strösocker
6 dl vetemjöl
6 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
3 dl vatten

Glasyr:

200 g smör,
8–9 dl florsocker,
1 tsk vaniljsocker,
2 äggulor,
2 msk pressad citron.

Topping: Kokosflingor

Sätt ugnen på 175°C. Klä en stor långpanna (ca 40 x 35 cm) med bakplåtspapper eller smörj och bröa formen. Gör smeten. Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker i en separat skål. Vänd ner de torra ingredienserna i äggsmeten och rör om försiktigt. Häll i vattnet och rör tills smeten är jämn och klumpfri. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i 20–35 minuter. Låt kakan svalna helt innan du brer på glasyren. Gör glasyren. Smält smöret i en kastrull. Rör ner florsocker, vaniljsocker, äggulor och citronsaft. Vispa tills glasyren är helt slät och låt den svalna något. Bred ut glasyren jämnt över den avsvalnade kakan. Strö över kokosflingor. Låt kakan stå svalt en stund innan du skär den i rutor.

Fruksallad 6 pers

3 apelsiner
4 bananer
en burk persikor i juice
en burk päron i burk

Skala alla frukter och skär i mindre bitar, lägg i en skål. Dela persika och päronbitarna i mindre bitar och lägg dem i skålen.

Rabarberkaka (till en plåt)

5 st ägg
5 ½ dl socker
150 g smör
2 ½ grädde
7 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
200 grader cirka 20-25min

Skär rabarbern i bitar. Smörj en plåt med bakplåtspapper. Vispa ägg och socker pösigt i en skål. Smält margarinet eller smör i en kastrull. Då det är smält tillsätt grädden och låt koka upp. Tillsätt vetemjölet blandat med bakpulvret växelvis med smör och gräddblandningen i skålen med vispat ägg och socker. Häll den sedan på plåten och strö över rabarbern som du skurit i bitar.

Krämig röd currykyckling (ca 4–5 vuxna portioner)

800 g tillagad kycklingfilé, strimlad
1 gul lök, finhackad
1 stor paprika (gärna röd eller gul), tärnad
1 burk kokosmjölk (å 400 ml)
2 tsk röd currypasta (mild)
2 tsk tomatpuré
1 tsk smör eller olja (för stekning)
1 kycklingbuljongtärning
1 tsk soja
1 tsk socker
1 tsk citronsaft
½ tsk curry valfritt
Salt & peppar efter smak

Bryn kycklingen i pannan och lägg kycklingen i ugnform. Stek sedan löken i smör/olja i ca 2 minuter. Tillsätt paprikan och fräs ytterligare 4–5 minuter tills den är mjuk och doftande. Tillsätt tomatpuré och fräs 1 minut. Rör ner currypasta, kokosmjölk, buljongtärning, soja, socker, citronsaft och kryddor. Låt sjuda i ca 5 minuter. Häll såsen blandat med lök och paprika över och rör försiktigt. Värm i ugn (200 °C ca 15–20 min). Serveras med ris.

Krämig tomatpasta 4 portioner

4 portioner pasta
1 gul lök, finhackad
2/3 tub tomatpuré (ca 70–80 g)
1 msk vitvinsvinäger + 1 msk vatten
2,5 dl vispgrädde
½ tsk chiliflakes (eller efter smak)
Ca 1 dl pastavatten (spara från koket)
½ tsk socker (valfritt – balanserar tomatpurén)
Salt och svartpeppar efter smak
Smör och olja till stekning
Ca 0,5 dl finriven parmesan
Extra smör (1 msk) att röra i på slutet

Koka pastan enligt anvisningarna. Spara ca 1 dl av kokvattnet innan du håller av den. Stek löken mjuk i en blandning av olja och lite smör i en stor stekpanna på medelvärme (ca 2–3 minuter). Rör ner tomatpurén och eventuellt socker. Stek i ca 5 minuter tills den blir mörkare och mer karamelliserad. Tillsätt vinäger + vatten. Låt koka in ca 1 minut. Vispa i grädden. Tillsätt chiliflakes, salt och peppar. Låt såsen småputtra 2–3 minuter. Tillsätt pastavatten lite i taget, vispa tills såsen är lagom krämig. Rör ner parmesan tills den smälter in i såsen. Blanda i såsen i pastan + 1 msk smör. Rör runt så att allt täcks ordentligt.

Fisksoppa

400 gram benfri laxfilé, skuren i bitar

6 deciliter vatten

6 korn kryddpeppar

2 lagerblad

1 tärning fiskbuljong

200 gram morötter

200 gram potatis

1 bit purjolök, strimlad

2 dl grädde

3 matskedar skuren dill

1 tsk salt och ½ tsk vitpeppar

Koka upp vattnet tillsammans med kryddpepparkornen, lagerbladen och fiskbuljongtärningar. Skala morötterna och potatisen och skär dem i mindre bitar. Skölj purjolöken noggrant och skär den i ringar. Skär laxen i bitar. Låt morötterna och potatisen koka i buljongen tills de är mjuka, cirka 10min. Tillsätt sedan purjolök, grädde och laxen skuren i bitar och låt allt sjuda i cirka 7-10 minuter, tills laxen är genomkokt men fortfarande fast i konsistensen. Lägg i salt och vitpeppar, rör ner den hackade dillen.

Focaccia

38 gram jäst

6 deciliter fingervarmt vatten

1 ½ tesked salt

12 deciliter vetemjöl

2 ¼ deciliter olivolja (0,75 dl i degen, 0,75 dl i botten på formen, 0,75 dl ovanpå degen)

¾ matsked flingsalt

Topping efter smak, till exempel fetaost, körsbärstomater eller soltorkade tomater

Smula ner jästen i en stor bunke och rör ut med lite av det fingervarma vattnet tills jästen lösts upp. Tillsätt resten av vattnet, 0,75 deciliter olivolja, salt och vetemjöl,

lite i taget, och arbeta ihop till en ganska lös deg. Täck bunken med en bakduk och låt degen jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på 250 grader. Ta fram en ugnform, gärna runt 20 x 30 centimeter, med bakplåtspapper och ringla lite olivolja i botten. Häll ut den jästa degen i formen, ringla ytterligare lite olivolja på degen och tryck ut degen försiktigt till kanterna. Gör små gropar i degen med fingertopparna och strö över flingsalt. Låt jäsa ytterligare 10-15 minuter utan drag. Tryck ner valfri topping i degen och grädda mitt i ugnen i cirka tjugo minuter.

Pizzadeg till en mindre plåt

- 5-6 dl vetemjöl
- 1.5 tsk bakpulver
- 1 krm salt
- 3-4 msk olja
- 2 dl vatten

Gör så här:

Blanda mjöl, bakpulver, salt i en bunke. Häll i oljan. Finfördela med fingrarna till en grymig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt till en smidig deg. Kavla ut degen på en plåt. Grädda mitt i ugnen i 225 grader i 15-20 minuter.