

Salta pizzasnurror

Pizzasnurror är det perfekta drinktilltugget, små och naggande goda. Sardell och fårost bidrar med den goda sältan. När man skivar rullen är det lätt hänt att skivorna blir hoptryckta och avlånga. Använd därför en vass sågtandad kniv och såga igenom rullen.

Receptet ger ca 100 små snurror.

Du behöver

- 1 sats pizzadeg
- 2 klyftor vitlök
- 0,5 kruka färsk oregano
- 0,5 kruka rosmarin
- 2 st sardellfiléer
- 100 g mjukt smör
- 1 msk honung
- 60 g parmesanost
- 100 g fårost
- vatten till pensling
- flingsalt

Gör så här

Sätt ugnen på 250 grader.

1. Pressa vitlöksklyftorna, finhacka oreganon och rosmarin och mosa sönder sardellfiléerna. Blanda det med mjukt smör och finriven parmesanost och smulad fårost.
2. Kavla ut degen till en tunn rektangel.
3. Bred ut kryddsmöret över degen.
4. Pensla den ena långsidan med lite vatten.
5. Rulla ihop degen till en tajt rulle från den andra långsidan.
6. Skär degen i tunna skivor med en vass kniv och lägg snurrorna på en plåt med bakplåtspapper.
7. Strö över lite flingsalt.
8. Grädda snurrorna gyllene i mitten av ugnen i cirka 10 minuter.

Blomkålssoppa

Ingredienser

1 st blomkålshuvud, ca 600 g
1 st gul lök 1 st palsternacka
smör
1 hönsbuljongtärning
8 dl vatten
0.5 tsk salt
2 dl matlagningsgrädde
0.5 krm cayennepeppar
1 msk vitvinsvinäger

Gör så här

1. Skär blomkålen i bitar men spara ca 2 dl små buketter till garnering. Skala och hacka löken och palsternackan. Fräs den och blomkålen i smöret i en gryta. Tillsätt buljongtärning, vatten och salt. Låt det koka i ca 15 minuter. Mixa blomkålen med lite av kokspadet till en slät puré. Häll tillbaka det i grytan. Späd med buljongen och tillsätt grädden. Smaksätt med cayennepeppar, vinäger och salt

Svartsoppa med krås 10-12 p

Kråset av 1 gås (hjärta, muskelmage, hals, vingspetsar)

1 L vatten

1 klyfta lök

$\frac{1}{2}$ msk salt

3 nejlikor

4 dl gäs- eller svinblod

2 dl vetemjöl

$3\frac{1}{2}$ L buljong och kråsspad

1 dl socker

$\frac{1}{2}$ tsk vitpeppar

$\frac{1}{2}$ tsk ingefära

$\frac{1}{2}$ tsk nejlikor

1 dl vinäger eller matättika

$\frac{1}{2}$ dl konjak

$\frac{1}{2}$ dl rödvin eller 1 dl sherry, madeira eller portvin

(Fruktspad från till exempel kokta katrinplommon och äppelklyftor)

Servering:

Gåskrås

5 syrliga äpplen kokta i klyftor

250 g kokta katrinplommon

Förbered kråset. Skär itu hjärtat. Skär upp muskelmagen eller rundning och tag ur maginnehållet och den hårda hinnan. Dra struparna ur halsen. Skölj kråset väl och låt det ligga 12 timmar i vatten.

Lägg kråset i en kastrull och häll på vatten. Koka upp och skumma. Lägg ner en skalad lökklyfta, salt nejlikor och vitpepparkorn. Koka tills köttet blir mört.

Sila av spadet och låt det kallna. Skumma av ev. fett

Sila blodet och vispa ihop det med mjölet till en redning.

Koka upp buljong och kråsspad och vispa ner redningen. Vispa kraftigt och låt soppan under fortsatt vispning sjuda i ca 10 minuter.

Tag kastrullen av värmen och smaksätt den med malda kryddor, vin konjak, vinäger och fruktspad.

Servera soppan het med kråset skuret i tärningar, äppelklyftor och katrinplommon.

Gås stekt

8-10 p

1 gås (4-5 kg)

1 citron

2 tsk salt

1 tsk vitpeppar

Fyllning:

4 äpplen ($\frac{1}{2}$ kg)

250 g

katrinplommon

Sås:

Gåsbenen

1 lök

1 morot

1 palsternacka

5 dl sky

1 msk arrowrot-
eller potatismjöl

3 dl grädde

Förbered gåsen. Tina fryst gås långsamt i kylskåp i ca 2 dygn. Gnid gåsen invändigt med ituskuren citron och sedan med en blandning av salt och peppar.

Skala, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Kärna ur katrinplommonen. Fyll gåsen med äpplen och katrinplommon. Sy ihop eller stäng öppningen med en köksnål. Gnid utvändigt med salt och peppar.

Lägg gåsen med bröstet upp i en långpanna och sätt den i nedre falsen i ugnen i 250 grader. Låt steka i 50 minuter. Låret innertemperatur skall vara 74 grader.

Ta ut gåsen och låt den vila.

Sås:

Tranchera gåsen. Bryn skrävet och grönsakerna. Slå på skyn och låt koka ca 1 timma. Sila skyn och red av den och toppa med grädde. Smaka av med salt och peppar.

Servering:

Skär upp gåsen och lägg på fat. Garnera med äpplen och katrinplommon.

RÖDKÅL, kryddad

- 1 rödkålshuvud (ca 1 kg)
- 2 rödlökar
- 2 syrliga äpplen
- 3 msk smör eller margarin
- 3-4 msk vinäger
- 1 msk socker
- 3-4 msk röd eller svart vinbärssaft,
- 5 hela nejlikor
- 3 kryddpepparkorn
- salt
- peppar

Skär bort de yttre grova bladen på kolhuvudet, dela det i klyftor, ta bort stocken och strimla kålen fint. Skala och skiva loken tunt. Skala och kärna ut äpplena och sär dem i tunna klyftor.

Smält matfettet i en tjockbottnad gryta. Lagg ner kål, lök och äpplen och låt fräsa i matfettet några minuter. Tillsätt vinäger, socker, vinbärssaft, nejlikor, kryddpeppar salt och nymalen peppar.

Lägg på lock och åt låt kålen koka mjuk ungefär en timma över svag värme. Rör i kålen då och då.

Höstig äppelpaj med lock

10 bitar

Pajdeg

- 240 g stenmalet vetemjöl (4 dl)
- 200 g saltat smör
- 15 g socker (1 msk)
- 30 g kallt vatten (2 msk)
- 1 ägg, till pensling

Fyllning

- 550 g svenska äpplen (8-9 st)
- 1 ekologisk citron, bara zest
- 30 g citronjuice (2 msk)
- 4 g malen kanel (2 tsk)
- 90 g råsocker (1 dl)

Servering

- vaniljglass

Gör så här

1. Pajdeg

Mixa ihop vetemjöl och smör till en grymig massa i en matberedare. Tillsätt vattnet lite i taget och arbeta snabbt ihop alltsammans till en smidig slät deg.

2. Platta ut degen och dela upp den på 1/3 och 2/3. Täck den med plastfolie och låt vila i kylan i 40 minuter.

3. Fyllning

Sätt ugnen på 200 grader, varmluft. Skala äpplena och skär i grova bitar. Koka upp citronjuice och zest, socker och kanel i en liten kastrull och lägg i äppeltärningarna. Koka under omrörning i cirka 3 minuter.

4. Kavla ut 1/3 degen mellan två bakplåtspapper och sätt i kylan. Kavla resterande deg och fodra en pajform (24 cm). Fyll med äppelfyllning.
5. Skär blad med en kniv och täck pajen. Det går bra att göra vilket mönster som helst om man inte vill göra blad.
6. Pensla med uppvispat ägg och baka pajen i cirka 30 minuter tills den fått en gyllenbrun yta. Servera med en stor kula vaniljglass.

Hemlagad vaniljsås 4 p

- 1 vaniljstång
- 1,5 dl standardmjölk
- 1,5 dl grädde
- 3 äggulor
- 3 msk socker
- 2 tsk potatismjöl
- 1,5 dl vispad grädde att blanda i strax före servering

dela vaniljstången på längden och lägg den i en rostfri kastrull tillsammans med de övriga ingredienserna. Vispa ordentligt tills det hela har blivit slätt. Sjud blandningen försiktigt på svag värme. När den har blivit tjock, häll den då i en bunke. Stro lite socker över så att det inte bildas skinn. Kyl ner såsen. Vispa gradden och blanda i den strax före servering.