Recept

Mat

Biffgryta

4 personer

Ingredienser

- 400g Biff
- 1 gul lök
- 150g färska champinjoner
- 2 dl cremé fraiche
- 2 tsk soja
- ½ tsk fransk senap
- ½ tsk salt
- 1 tsk dragon

Tillagning

1. Skär köttet i tunna strimlor
2. Skala, hacka löken
3. Skölj, skiva svampen
4. Varva kött, lök och svamp i en mikrovågsugnform
5. Blanda creme´fraichen, soja, senap,salt och dragon. Häll över köttet, rör om täck över formen.
6. Låg effekt 10min

Kolja med Curryfräs

4 personer

Ingredienser

- 600g Koljafilé
- 1 hackad gul lök
- 1-2 hackade vitlöksklyftor
- 1 msk margarin
- 1 dl finhackad persilja
- 1 tsk curry
- 1 tsk salt

- ½ dl vatten

Tillagning

1. Tina fisken
2. Smält matfettet i en form
3. Lägg i lökhack, persilja och curry
4. Blanda och täck över
5. Fräs på högsta effekt i 2-3 minuter
6. Lägg det tinade fiskblocket i formen
7. Täck över med lökfräset, tillsätt salt och vatten
8. Koka på högsta effekt i 6-7 minuter.

Torskgryta med Spenat

4-6 personer

Ingredienser

- 400g torskfilé
- 50g bladspenat
- 500g potatis
- 1 morot
- 1 msk margarin
- ½ msk curry
- 2 ½ dl vatten
- 1 tsk salt
- peppar
- 1 dl lätt cremé fraiche

=== Tillagning ==='

1. Halvtina fisken och spenaten
2. Skala och skiva potatisen och moroten
3. Smält matfettet i en gryta ock strö över curry
4. Lägg i potatis och morotsskivor
5. Häll på vatten
6. Koka under lock i 5 minuter
7. Skär spenaten i bitar
8. Lägg ner den i grytan tillsammans med créme fraiche
9. Strö över salt. Sjud i 5-7 minuter under lock
10. Dela fisken i mindre bitar och lägg den i grytan. Sjud i 3-4 minuter.

Purjolökslåda

- Purjolök

- 2 ägg
- 3 dl mjölk
- ½ tsk salt

1. Tvätta purjon
2. Skär i centimeter stora bitar
3. Koka i 3 minuter i saltat vatten
4. Lägg i ugnssäker form
5. Vispa 2 ägg lätt, häll i 3 dl mjölk och 1/2 tsk salt
6. Häll på purjon
7. Grädda i 200° tills äggstanningen stelnat och det har fått lite färg.

Man kan också täcka med ost och grädda. Korv är gott till.

Pekinsoppa

Ingredienser

- strimlad skinka
- strimlade bambuskott
- strimlade morötter
- kinesisk tofu
- vit vinäger
- soja
- chili olja
- tomat puré
- ägg (sist)

Rysk sallad (Ensalata Rusa)

4 personer

- 4 potatisar
- 3 morötter
- 100 gram konserverade ärtor
- 2 hårdkokta ägg
- 1 liten burk tonfisk i vatten eller olja
- 100 gram urkärnade oliver
- 2 msk vitvinsvinäger
- 2 msk olivolja
- salt och vitpeppar
- 2 dl majonnäs
- 1 vitlöksklyfta

Tillagning

1. Skala potatisen och morötterna och koka tills de är mjuka, skölj dem sedan snabbt under kallt

vatten.
2. Hårdkoka äggen.
3. När morötterna och potatisen svalnat, tärna dem och lägg dem i en stor skål.
4. Tärna potatisen och morötterna
5. Ringla över lite vitvinsvinäger, olivolja, salt och peppar, rör om och låt stå några minuter.
6. Tillsätt ärtorna
7. Låt tonfisken rinna av och fördela den i skålen
8. Hacka äggen och lägg i skålen
9. Tärna oliverna och lägg i skålen.
10. Tillsätt vid behov lite mer olivolja, vitvinsvinäger, salt och peppar och rör om.
11. Hacka en vitlöken och blanda i majonäsen.
12. Blanda till sist ner majonnäsen i salladen.

Förvara den övertäckt i kyla fram till serveringen. Salladen håller i kylskåp i två till tre dagar.

Tzatziki

5-6 personer

Ingredienser

- 5 dl naturell yoghurt
- 3-4 vitlöksklyftor
- 1 gurka
- 3 msk olivolja
- 2 msk vinäger

Tillagning

1. Skala och skär gurkan i småbitar eller riv den
2. Sila yoghurten i ett kaffefilter
3. Pressa vitlöken
4. Rör samman till en dipp

Lammstek

6-8 personer

Ingredienser

- 2 kg lammstek
- 2 tsk salt
- 1 tsk peppar
- 2 msk smör

- konserverad majs

Marinad

- 2 gula lökar
- 1 klyfta vitlök
- 1 lagerblad
- 1 tsk rosmarin
- 1 msk libsticka eller kyndel
- 4-5 msk olja
- ¼ l vitt matvin

Tillagning

1. Låt ligga i 20-25 minuter
2. Torka av steken
3. In i ugn, 200° i 45 minuter
4. Vänd, häll på marinad, stek i 45 minuter till
5. Häll på majsen.

Fiskrätt med Torsk eller Kolja

4 personer

Ingredienser

- 6 dl vatten
- 6-7 vitpepparkorn
- 1 bit gul lök
- saften av en halv citron
- 1 ½-2 tsk salt
- 2 hårdkokta ägg
- räkor

Sås

- 2 msk smör
- 3 msk mjöl
- 3 dl fiskspad (2 dl mjölk)
- 2 msk majonäs
- 1 kryddmått oregano

Tillagning

1. Koka upp vattnet och kryddorna
2. Låt fisken sjuda i 10 minuter
3. Lägg på ett fat
4. Lägg på äggen och räkorna
5. Häll över såsen
6. Täck med ost
7. In i ugn, 225°.

Kött

- Högrev: gryta.
- Ytterlår: gryta.
- Fransyska: stek.
- Rostbiff: stek.
- Skinka: gryta, stek.
- innanlår:
- Karré: som kotlett.
- Revben: gryta, grilla.
- Ryggbiff: stek.
- Bog gris: stek, gryta.

Risotto

4 personer

Ingredienser

- 8 dl vatten
- 4 dl ris
- köttfärssås
- 2 hg champinjoner
- ½ kryddmått muskot
- ½ tsk kanel
- 1 msk salt
- 1 buljongtärning
- 40g fett

Tillagning

1. Koka i 20 minuter innan champinjonerna läggs i frästa i smör
2. Även riset ska vändas i smöret med allt det andra
3. Riv parmesanost över och servera

Risgrynsgröt

Ingredienser

- 1 l mjölk
- 2 ½ dl ris
- 5 dl vatten
- 1 tsk salt

Tillagning

1. Koka in vattnet i riset
2. Häll på mjölken
3. Koka på väldigt svag värme
4. När det kokar, ta av kastrullen, ställ på träplatta med lock på
5. När det har svalnat är det klart.

Rhode Island Sås

10 person

Ingredienser

- 3 dl majonäs
- 3 dl gräddfil eller vispgrädde
- 1 dl chilisås eller ketchup
- ½ dl sherry
- tabasco

Lax med Pasta

Ingredienser

- 1 paket knorrs chesini
- Grädde
- Färsk rökt lax
- Tagliatelli

Tillagning

1. Koka upp Chesini. Byt ut vatten och mjölk mot grädde
2. Tillsätt färsk rökt lax när såsen är klar

3. Laxen ska vara skuren i små bitar, helst ca 1,5×1,5 cm.
4. Till detta serveras tagliatelli, den varianten med både grön och gul pasta.

Vitlöks marinerade Räkor

Ingredienser

- 2 msk Matolja
- 2 msk Vitvinsvinäger
- ½ msk (dropp) citron
- 2 st Vitlöksklyftor
- Citronkrydda
- Svartpeppar
- Salt

Korv Stroganoff

4 portioner

Ingredienser

- Makaroner
- 300-400g falukorv
- 2 gula lökar
- 1 tsk paprikapulver
- matfett
- ½ dl tomatpuré
- 1 msk senap
- 1 buljongtärning
- 2 dl vatten
- Peppar ev. Salt
- 1 dl gräddfil

Tillagning

1. Skär korven i strimmlor
2. Fräs den snabbt tillsammans med den hackade löken
3. Strö över paprikapulver och rör om
4. Tillsätt tomatpure, senap, buljongtärning och vatten
5. Låt rätten puttra på svag värme några minuter
6. Krydda med peppar och ev. salt
7. Rör ner gräddfile´n strax före serveringen.
8. Koka makaronerna enligt grundreceptet och servera dem till

Julköttbullar

40 st

Ingredienser

- 400g nötfärs
- 1 msk riven gul lök
- 1 ägg
- 1 tsk salt
- 1 krm malen kryddpeppar

Svälla 5-10 minuter

- ¾ dl ströbröd
- 1 krm malen kryddpeppar

Pastasallad

Ingredienser

- makaroner
- purjolök
- saltgurka
- skinka
- paprika
- coctail tomater
- salt
- svart peppar

Blanda

- cremé fraiche
- chilisås

Severas med fördel till grillad mat.

Sås till Lax

8 personer

Ingredienser

- 2 dl majonäs
- 4 dl gräddfil
- 2 hackade äpplen
- 1 burk krossad annanas i juice
- 2 msk bostongurka
- dill (mycket)
- salt och vitpeppar

Rödlöks chutney

1 person

Ingrdienser

- 1 rödlök
- 1 msk olivolja
- 1 msk balsamico vinäger
- salt och peppar
- 1 msk socker

Tillagning

1. Strimla löken
2. Fräs den i olivoljan så den blir mjuk
3. Häll på balsamico vinäger, krydda med salt, peppar och socker
4. Låt puttra någon minut.

Shitake och Ostronskivling

Tillagning

1. Skiva svampen
2. Stek i lite smör
3. Krydda med salt och peppar

Hoki i grön sås

Ingredienser

- 1 pkt Hokifile

- 1 pkt små fina ärtor, 250g
- 2½ dl vatten + ½ hönsbuljong tärning
- 1 dl grädde
- 1½ dl creme fraiche
- 1 vitlöksklyfta
- 1 schalottenlök
- 1 limeblad
- salt och peppar
- ev. 2 msk mousserande vin

Tillagning

1. Tina fisken så att man kan få ut hela fileer
2. Koka upp vatten, buljongtärning och grädde
3. Tillsätt creme fraiche, ärter, vitlök och schalottenlök och låt allt koka upp
4. Låt svalna och mixa samman allt i slät konsistens
5. Lägg i limebladet och koka samman såsen till hälften
6. Tag bort limebladet. Stek fisken enligt anvisning
7. Tillsätt vinet till såsen precis före servering

Hemgjord Pizza

Ingredienser

- 1 pkt pizzamix
- 2 tomatkross med basilika
- färska champinjoner
- lök
- mozarella
- cheddar ost
- bankade, stekta oxfilebitar
- vitlök
- oregano
- salt, socker, peppar

Fisk i Folie

4 portioner

Ingredienser

- 1 pkt torskfilé
- 1 påse wokgrönsaker

Kryddsmör

- 40 g smör
- ½ msk curry
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 tsk citronsaft
- ½ dl persilja
- sal & peppar

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°C
2. Smörj folie bitar, lägg grönsakerna underst, krydda
3. Lägg fiskbitarna ovanpå grönsakerna
4. Lägg sist kryddsmöret på fisken, vik ihop folien.
5. In i ungen i 40 min.

Lasagne

Ingredienser

- 500g köttfärs
- 1 stor gul lök
- 2-3 krossade vitlöksklyftor

Bryn i stekpanna, häll över allt i en kastrull och tillsätt:

- 1 burk krossade tomater
- 2-3 msk tomatpuré
- 1 buljong tärning
- lite oregano
- 1 dl vatten
- salt och peppar

Låt detta puttra medans du gör vitsås:

- 50g margarin
- 1 dl vetemjöl
- mjölk

Tillagning

1. Smält smöret och tillsätt mjölet under omrörning
2. Häll i mjölk lite i taget och rör hela tiden så det inte klumpar sig
3. Det går åt mycket sås och den skall vara ganska lös
4. Salta och peppra
5. Smörj en form och lägg lasagne plattor i botten, häll på ett tunt lager köttfärssås och ett tunt

lager sås
6. Sedan upprepas detta, fördela köttfärssåsen så den ligger ok
7. En två till tre lager räcker, men det kan vara mer
8. Sista lasagneplatt lagret skall bara ha vit sås på sig
9. Sedan skall det vara skivad eller riven ost
10. Gratinera i ugn 250°C, tills osten är gyllenbrun

Mango Chutney Kyckling

4 personer

Ingredienser

- 4 st kyckling filéer
- 2 dl vatten
- 2 hönsbuljong tärningar
- 4 msk mango chutney
- 4 msk soja
- 2 tsk sambal olek
- purjolök
- 4 dl creme fraiche
- salt & peppar

Tillagning

1. Stek kycklingen, salta och peppra
2. Blanda allt utom purjo och creme fraiche, låt detta sjuda med kycklingen
3. Häll till sist i purjo och creme fraiche.

Koreansk Råbiff

Recept på bästa starten på helgmiddagen! Koreansk råbiff! ”Yukhoe” kallas det på koreanska. Smaksätts med sesam, soja och serveras med krispiga päron och rostade pinjenötter.

Ingredienser

- 400 g lövbiff
- Marinad
    - 2 1/2 msk japansk soja
    - 2 tsk strösocker
    - 1 msk sesamolja
    - 1 stor riven vitlöksklyfta
    - 1 finhackad salladslök
    - 1 msk rostade sesamfrö

    - nymalen svartpeppar
    - 1/2 päron (gärna nashi eller hårt anjou)

- Till servering
    - 4 små äggulor
    - 3 msk rostade pinjenötter
    - bladpersilja

Tillagning

1. Lägg köttet i frysen 1 timme.
2. Marinad: Blanda alla ingredienser till marinaden.
3. Strimla päronet fint.
4. Ta ut köttet ur frysen och skär i så tunna strimlor som möjligt. Skär även tvärs över strimlorna några gånger. Lägg köttet i en bunke och blanda med marinaden.
5. Till servering: Lägg päron i botten på 4 tallrikar (för 4 port), lägg på det marinerade köttet och en äggula i mitten på varje tallrik. Strö över pinjenötter och persilja. Servera!

Festligt tips: Om man vill kan man servera den goda råbiffen i små hjärtsalladsblad som plockmat till ett glas bubbel.

Robbans Lasagna

8 personer

Köttfärs såsen

- 4 st gula lökar
- 2 st morötter
- 1 st liten bit selleri
- 2 st vitlöksklyftor
- 4 msk olivolja
- 150 g kycklinglever
- 600 g nötfärs
- 2 dl tomatpuré
- 4-5 dl rödvin (inte för kraftigt, ta något billigt som Chill Out)
- salt och vitpeppar
- 2 krm av basilika, dragon, timjan och muskotnöt
- lite smör rörs ner när såsen är färdig.

Låt detta koka i minst 30 minuter.

Ost såsen

- 8 dl standard mjölk
- 6 msk smör
- 6 msk vetemjöl

- salt och vitpeppar
- 1½ msk muskotnöt, riven
- 1 dl riven parmesanost, bra kvalitet
- 1 dl riven os, greve eller herrgård

Tillagning

1. Blanda mjölk, smör, mjöl och salt i en kastrull
2. Koka upp under omrörning och låt det puttra i några minuter
3. Damma i peppar och muskotnöt samt rör ner all ost.
4. Blanda
5. 16 förkokta lasagna plattor
6. Smöra en stor ugnsform och börja med ett lager plattor, sedan köttfärsåsen och sist ostsås
7. Gör så tills det sista lagret blir plattor där sista ostsåsen sedan hälls på
8. Ugn: 250 grader, över och under värme
9. Kör lasagnen i 15 minuter och skruva sedan ner till 150 och låt den köra i 15 minuter till (gärna mer och du har tid)
10.  Viktigt: Kom i håg att lasagneplattorna INTE får ligga på varandra utan bredvid, annars blir de inte mjuka.

Peggies fetaost kyckling

8 personer

Ingredienser

- Kyckling eller fläskfile (kan vara hel eller i bitar, om hel kan man stoppa i fyllningen inuti köttet
- En kruka basilika
- Soltorkade tomater
- 2pkt Fetaost
- Vitlöksklyftor (ett gäng)
- Grädde

Tillagning

1. Stek köttet, salt och peppra
2. Lägg köttet i en form
3. Häll över grädde, skuren basilika, soltorkade tomater och ett paket smulad fetaost
4. In i ungen på 200 grader tills det puttrat lite
5. Garnera med det andra paketet fetaost.

Pulled pork

Ingredienser

- Högrev, Karre eller något annat billigt kött.
- Kryddor, vitlök, BBQ sås, etc.

Tillagning

1. Skiva köttet i 1-2 cm breda skivor.
2. Lägg i en ungsfast form.
3. Häll över såser och kryddor
4. In i ugnen, 125 grader C, i 7 timmar.
5. Dra isär köttet.
6. Eventuellt häll av lite av den sås som bildats.

Chiligryta

4 personer.

Detta recept har sitt ursprung i USA och baseras på det lag som vann världens första Chili-VM.

Ingredienser

- 1 kg högrev
- 1 l öl
- 2 st ancho peppar, torkad
- 1/2 st chipotle peppar, torkad
- 1 st piri-piri, färsk
- 2 st jalapeno, färsk
- 5 st vitlöksklyftor, hackade
- 1/2 dl majsmjöl
- 1/2 dl chilipulver
- 1 st köttbuljongtärning
- 1 msk spiskummin
- 1 msk oregano
- 1 msk koriander
- 1 tsk socker
- olja

Tillagning

1. Rensa bort stjälkarna från peppar frukterna.
2. Lägg den torkade pepparn i en kastrull och häll sedan i vatten så pepparn täcks.
3. Koka i ca 10 minuter i vatten och låt svalna (spara vattnet).
4. Mixa alternativt finhacka alla pepparfrukter.
5. Hacka och fräs vitlöken mjuk i en stekpanna.
6. Lägg över vitlök och peppar mixen i en stor gryta.

7. Skär köttet i 1 cm stora tärningar.
8. Stek köttet snabbt i en stekpanna tills köttärningarna får en fin färg runt om.
9. Lägg köttet i grytan.
10. Tillsätt mjöl och chilipulver.
11. Lägg köttet i grytan.
12. Rör om och häll över det sparade vattnet.
13. Häll sedan på öl, så att köttet täcks över.
14. Tillsätt resten av ingredienserna.
15. Koka på svag värme i ca 3-4 timmar eller tills dess att köttet faller sönder.
16. Skulle chiligrytan bli för vattnig, så kan den redas med lite majsmjöl.

Servering

- Servera chiligrytan tillsammans med bröd, nachos och guacamole.
- Toppa med en klick gräddfil.

Kockens tips

- Ha koll under kokningen och tillsätt ytterligare öl vid behov.
- Om en svagare variant önskas, så kan även fröna från chilin rensas bort.
- De olika chilisorterna finner du på välsorterade butiker (fråga ansvarig för grönsaksavdelningen).

Mushroom Asiago Chicken

5-6 personer

Detta recept har sitt ursprung i USA och baseras på det lag som vann världens första Chili-VM.

Ingredienser

- 1 lb boneless skinless chicken breasts
- salt and pepper
- ½ cup all-purpose flour
- 4 Tbsp unsalted butter
- 1 lb sliced mushrooms
- ½ tsp salt
- 3 cloves garlic, minced
- ½ cup dry white wine or chicken broth
- ¾ cup low-sodium chicken broth
- 3 sprigs fresh thyme or ¾ tsp dried thyme leaves
- ½ cup heavy cream
- ½ cup shredded Asiago cheese
- Parmesan cheese for sprinkling

Tillagning

1. Cut each chicken breast into thirds by first cutting each breast in half crosswise, then set the thinner half aside. Slice the thicker part of the breast in half horizontally (parallel to the cutting board) to produce 2 more thin cutlets (see video below). Cover the chicken breast pieces with a sheet of plastic wrap and pound with a meat mallet or the bottom of a small skillet until all of the pieces are about ¼“ thick. Lightly season each cutlet on both sides with salt and pepper and dredge in flour, shaking off any excess.
2. Place a large skillet over medium-high heat and melt about 2 Tbsp unsalted butter. Add as many cutlets as will fit comfortably into the skillet, but be sure not to overcrowd the pan. Sauté for about 5 minutes until golden brown on the first side, then flip and cook for 1 additional minute. Remove the chicken from the skillet to a plate and cover lightly with foil. Repeat with remaining chicken cutlets.
3. When all of the chicken is cooked and set aside, add remaining butter to the skillet along with the mushrooms and ½ tsp salt. Cook for about 10 minutes, stirring occasionally, until the mushrooms are golden brown and become softened. Add garlic and cook for an additional 2 minutes.
4. Pour white wine (or ½ cup chicken broth) into the skillet and stir to scrape up anything that is sticking to the bottom of the pan. Once the wine has nearly all evaporated, add ¾ cup chicken broth and thyme. Bring the mixture to a boil, reduce heat to medium and cook for 10–15 minutes at a rapid simmer until the liquid is reduced by half.
5. Reduce heat to medium-low and stir in heavy cream. Sprinkle the Asiago cheese over the top of the sauce and stir constantly until the cheese melts. Nestle the chicken back into the skillet and allow it to simmer in the sauce just until the chicken is heated through and the sauce has slightly thickened.

Servering

- Sprinkle with a bit of Parmesan cheese and serve right away, either all by itself, or spooned over pasta or mashed potatoes. Enjoy!

BBQ Glace

Till revben

Ingredienser

- 1 dl soya
- 1 dl farinsocker
- 1 dl ketchup
- 1 dl flytande honung
- 1,5 cm färsk ingefära
- 4 st vitlöksklyftor
- 1 tsk tabasko

Tillagning

1. Rör ihop och låt det stå några timmar. Räcker till ca 800 g råvara.

Glace

Ingredienser

- 5 Rivna halvstora tomater. Riv på rivjärn med skal och allt. Det blir bara skal kvar som du kan kasta.
- 2 dl råsocker
- 2 msk soja
- 1/2 chili fint hackad. Vill du ha starkare ta mer chili
- 5 cm fint hackad ingefära
- Saften av 2 lime
- 1 stk salt

Tillagning

1. Blanda och koka allt tills det blir stora bubblor i kastrullen.

Revbenspjäll

Ingredienser (Kokning Revben)

- Ett lagerblad
- Massor av vatten
- Ett gäng tunna revben skurna i bitar så det går ner i kastrullen)
- Salt
- Pepparkorn

Ingredienser (Glace)

- 1 dl soja
- 1 dl thai Sweet & Sour
- 1 dl chili sås
- 1 dl Flytande honung
- 1,5 cm färsk ingefära (eller en massa malen ingefära)
- 4 vilöksklyftor pressade
- Annat osm kan vara gott

Tillagning

1. Koka revbenen i runt en timma
2. Blanda ihop glace
3. Lägg ner de varma revbenen i en ugnsfast form
4. Häll över glace
5. In i ugnen på 200 grader i ca 25 minuter (tills de ser färdiga ut)

Coleslaw

Ingredienser

- 7 dl finstrimlad vitkål
- 1 riven morot
- 1 finstrimlad rödlök
- 1 dl creme fraiche
- ½ dl majonnäs
- 2 msk vispgrädde
- 2 tsk senap
- 1 tsk strösocker
- salt o peppar efter smak

Bak

American Cookies med Marshmallows

15 kakor

Ingredienser

- 70g Smör, rumstempererat
- 100g Farinsocker, (1,5 dl)
- 45g Strösocker, (0,5 dl)
- 55g Ägg, (1)
- 120g Vetemjöl, (2 dl)
- 40 g Kakao, (1 dl)
- 5g Bikarbonat, (1 tsk)
- 2g Salt, (0,25 tsk)
- 50g Mörk choklad, 55 %
- 50g Mjölkchoklad
- 50g Vit choklad
- 1 handfull Minimarshmallows
- 1 handfull Jordnötter

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa smör, farinsocker och strösocker fluffigt i en bunke. Blanda ner ägget. Sikta ned de torra ingredienserna och arbeta ihop till en deg.
3. Grovhacka all choklad och arbeta in den i degen. Fortsätt med nötter och marshsmallows efter smak.
4. Om degen känns kladdig, plasta in den och låt den ligga i kylen cirka 20 minuter. Dela degen i 15 bitar, rulla bitarna till kulor och lägg dem glest på plåt med bakplåtspapper. Platta till kulorna lite och grädda dem mitt i ugnen i cirka 10 minuter.
5. Låt kakorna svalna en aning och flytta därefter gärna över dem till ett galler för att svalna helt.

Amerikansk pekanpaj

10 bitar

Ingredienser

Pajskal

- 180 g vetemjöl (3 dl)
- 120 g smör, rumstempererat
- 60 g florsocker (1 dl)
- 15 g äggula (1)

Pekanfyllning

- 200 g pekannötter (3 dl)
- 150 g smör
- 165 g ägg (3), rumstempererade
- 210 g farinsocker (3 dl)
- 50 g strösocker (0,5 dl)
- 5 g salt (1 tsk)
- 30 g vetemjöl (0,5 dl)

Till servering

- 4 dl grädde, mjukvispad

Tillagning

Pajdeg

1. Blanda alla ingredienser i en bunke eller i en matberedare och blanda samman till en jämn deg. Plasta in degen och låt den vila i kylen i 20 minuter.
2. Kavla på en mjölad arbetsyta ut degen så den blir 3–4 mm tjock. Fodra en rund pajform med löstagbara kanter, 24 cm i diameter, med degen. Fodra formen ända upp över kanterna och skär bort överflödig deg med en kniv. Ställ in i frysen 35-40 min.

Pekanfyllning

1. Sätt ugnen på 170 grader. Grovhacka pekannötterna, spara några hela till senare.
2. Smält smöret i en kastrull. Vispa äggen luftigt i en bunke tillsammans med farinsocker, salt och strösocker. Vispa sedan ner det smälta smöret och tillsätt vetemjöl och pekannötter, blanda ordentligt.
3. Häll i smeten i formen och toppa med hela pekannötter. Grädda mitt i ugnen tills pajen fått en fin gyllenbrun färg och känns fast, cirka 25-30 min. Ta ut och låt svalna. Servera tillsammans med grädden.

Ananas Paj

Pajdeg

Till en 30 cm form

- 150g smält smör
- 1 dl socker
- 3 dl mjöl
- 1 tsk bakpulver

Fyllning

- 3 små burkar krossad ananas
- 2 dl creme fraiche
- 1 ägg
- ½ dl socker
- 2 tsk vanlijsocker

Tillagning

Pajdeg

1. Blandas ihop med elvisp och klä pajform med degen, även upp på kanterna.

Fyllning

1. Sila av och pressa ur all saft från ananasen.

2. Vispa ägg, socker, vaniljsocker och creme fraiche
3. Blanda ner den väl avrunna ananasen.
4. ugn: 200°C, 20-30 min.

Belgiska Våfflor, Lyxiga

Frasiga och goda

Ingredienser

- 7 dl mjöl
- 25 g jäst
- 125 g smör
- 2,5 dl mjölk
- 3/4 dl strösocker
- ½ tsk salt
- 3 st små ägg / 2 st större ägg
- 2 dl kolsyrat vatten
- 2 tsk vaniljsocker

Tillagning

1. Smält smöret och blanda det med mjölken och vattnet. Värm till 37 grader.
2. Smula jästenb i en bunke. (Tänk på att använda en rymlig bunke eftersom smeten jäser). Häll på mjölk- och smörblandningen och blanda tills jästen är upplöst.
3. Separera äggens gulor från vitorna.
4. Blanda i äggulor, salt, socker, vaniljsocker och vetemjöl i mjölkblandningen. Rör tills smeten är jämn.
5. Vispa aggvitorna med elvisp tills de blir ett hårt skum. Vand sedan ned i smeten. Undvik att röra häftigt och mycket.
6. Täck över smeten med folie och låt vila i kylskå i 20 minuter.
7. Grädda våfflorna och servera.
8. Smörj laggen med smör mellan varje gräddning för bästa resultat.

Brownie med pekannötstäcke

12 bitar

Magiskt god brownie med ett kolatäcke fullt av knapriga pekannötter.

Ingredienser

Brownie

- 120 g smör
- 110 g ägg, (2)
- 40 g kakao, (1 dl)
- 3 g salt, (0,5 tsk)
- 5 g bakpulver, (1 tsk)
- 50 g bryggd espresso, (0,5 dl)
- 8 g vaniljsocker, (1 msk)
- 220 g strösocker, (2,5 dl)
- 120 g vetemjöl, (2 dl)

Pekannötstäcke

- 60 g osaltat smör
- 75 g farinsocker, (1 dl)
- 25 g glykos, (2 msk)
- 15 g grädde, (1 msk)
- 80 g pekannötter

Servering

- 500 g grädde, (5 dl)

Tillagning

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Smörj en rund bakform 22 cm i diameter med smör på kanterna och lägg bakplåtspapper i botten på formen.
3. Smält smöret och ställ åt sidan.
4. Vispa ihop ägg, kakao, salt och bakpulver i en bunke.
5. Tillsätt det smälta smöret och strösocker.
6. Avsluta med vetemjölet och blanda ihop till en smet.
7. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen på 180 grader i 20 minuter.
8. När brownien har 10 min kvar att bakas i ugnen så börjar du med toppingen.
9. Smält smör, farinsocker, glykos och grädde i en kastrull, låt småkoka under omröring i 3-4 minuter.
10. Ta av kastrullen från värmen och lägg i pekanötter och ställ åt sidan.
11. Ta ut brownien och fördela pekannötstäcket över kakan, höj värmen till 200 grader och grädda ytterligare 8-10 minuter.
12. Ta ut och låt svalna helt.
13. Servera med lättvispad grädde.

Cheesecake med Vit Choklad

Ingredienser

- 13st Digestivekex

- 500g Philadelphia-ost (ej light).
- 106g Smör (smält)
- 500g Vit Choklad, (gärna Marabou eller Odense Bakchoklad)
- 2st äggulor

Topping

- Robertssons Lemon Curd eller Den Gamle Fabrik Hallonmarmelad
- Hallon, Jordgubbar eller valfri Frukt/Bär

Tillagning

1. Ställ in ugnen på *100°C*.
2. Smula *Digestivekexen* fint och blanda med *Smöret*.
3. Tryck ut i botten av en teflonform med löstagbara kanter.
4. Smält *Chokladen* försiktigt i vattenbad.
5. Vispa *Philadelphian* mjuk i en stor skål, med elvisp.
6. Tillsätt *Chokladen* till *Philadelphian* lite i taget samtidigt som du vispar med elvispen (bra att vara två).
7. Vispa i en *Äggula* i taget.
8. Häll smeten på kexmassan
9. Grädda i ugnen *ca 50-60min* tills det att kakan blivit fast.
10. Låt kakan kallna i kylen utan täcke.
11. Ta bort kanterna på formen.
12. Bred över toppingen och servera gärna med jordgubbar eller hallon.

Chocolate Chip Cookies (Simon)

Ingredienser

- 0,75 dl farinsocker
- 1 dl strösocker
- ½ tsk bikarbonat
- ½ tsk bakpulver
- 200 g marabou mjölkchoklad
- 2 tsk vanlijsocker
- 1 ägg
- 1 äggula
- 3/4 tsk salt
- 150 g smör
- 3,5 dl vetemjöl

Tillagning

Citronkaka

12 bitar

Ingredienser

- 175 g smör.
- 3 dl strösocker.
- 2 ägg.
- 1 citron, både skal och saft.
- 2 dl vetemjöl.

Tillagning

1. Smält smöret.
2. Blanda socker, ägg, citronskal och saft.
3. Rör ner mjölet.
4. Du behöver inte vispa, bara röra ihop allt.
5. Grädda i 180 grader i ca 20 minuter eller mindre. Den ska vara kladdig.
6. Pudra över lite florsocker.
7. Servera med lättvispad grädde.

Citronglass

Ingredienser

- 1/2 Citron (saft och rivet skal)
- 3/4dl Kondenserad Mjälk (söt)
- 2dl Robertssons Lemon Curd
- 6dl Vispgrädde

Tillagning

1. Vispa *Grädden* löst i en bunke.
2. Vänd ner *Mjölken* och smaksätt med *Citronskal*
3. Pressa *Citronsaften* ner i *Lemon Curden*.
4. Ringla ner *Lemon Curden* i *Grädden* och häll upp allt i en form.
5. Ställ in formen i frysen i *minst 5 timmar*.

Eksta chokladkaka

12 bitar

Ingredienser

- 100 g smör
- 2 ägg
- 2 dl rågad socker
- 1 dl vetemjöl (inget bakpulver)
- 3/4 dl kakao
- 1 tsk vaniljsocker

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smält smöret.
3. Vispa ägg och socker riktigt pösigt.
4. Häll i smöret och blanda i vetemjöl, kakao och vaniljsocker.
5. Häll allt i en pajform och grädda i 20 minuter.
6. Kakan får inte bli genomgräddad. Den är lite lös när man tar ut den.
7. Kakan ska stå och kallna ca 3-4 timmar.

Kladdkaka med vit choklad och hallon

Ingredienser

- 150 g smör
- 150 g vit choklad
- 2 ägg
- 200 g (2 dl rågade) strösocker
- 150 g (2,5 dl) vetemjöl
- 1 nypa(or) salt
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk rivet citronskal

Servering

- färska hallon
- florsocker

Tillagning

1. Sätt ugnen på 180 grader. Kläm fast ett bakpapper i botten på en springform, ca 23 cm diameter. Smörj väl och bröa formen.
2. Smält smöret i en kastrull på låg värme, ta från plattan. Bryt chokladen i bitar och lägg i smöret, rör om tills den smält.
3. Vispa ägg och socker fluffigt och vitt. Sikta ner mjöl, salt och vaniljsocker i en annan skål och vänd varligt ner i äggsmeten. Gör detsamma med citronskalet och chokladsmöret.
4. Häll smeten i formen och baka mitt i ugnen max 20 min. Kakan ska vara gräddad i kanterna

men rätt lös i mitten, bara så den stannat. Låt kallna i formen minst en timme innan du lägger den på serveringsfat.
5. Fördela hallon över kakan och sikta över lite florsocker vid serveringen.

Kolasnitt

Ingredienser

- 200 g smör
- 5 dl vetemjöl
- 1,75 dl strösocker
- 2 tsk bakpulver
- 2 msk vaniljsocker
- 2 msk ljus sirap

Servering

- färska hallon
- florsocker

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175ºC.
2. Blanda ingirdienserna.
3. Låt ligga i kyl i ca 30 min.
4. Rulla ut korvar och lägg dem på plåt.
5. Tryck till dem så de blir platta
6. In i ugn 10-15 min.
7. Skär dem i snittar innan de stelnar.

Lussebullar, de bästa

Ca 40 stycken

Ingredienser

- 4 paket saffran (á ½ g)
- 2 msk rom
- 50 g jäst
- 175 g rumsvarmt smör
- 5 dl rumsvarm mjölk
- 2,5 dl socker (normalt sett 2 dl)
- ½ tsk salt
- 800 g vetemjöl (ca 14 dl)

- 250g Kesella
- mjöl till utbakning
- ägg till pensling

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 grader C.
2. Lägg saffranet i rommen och rör om. Låt stå i 30 minuter.
3. Skär smöret i tärningar.
4. Smula jästen och blanda med mjölk, smör och saffran (samt rommen) i en bunke eller en köksmaskin med degkrok.
5. Tillsätt socker, salt och mjöl. Arbeta degen i 15 minuter i maskin eller 20 minuter för hand. Låt den jäsa under bakduk i 60 minuter.
6. Lägg russinen i lite vatten i 30 minuter. Sila sedan av vattnet.
7. Ta upp degen på en lätt mjölad arbetsbänk- Knåda lätt och baka ut till lussebullar. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.
8. Tryck i russinen och pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen i ca 8 minuter
9. Låt svalna på galler under bakduk.

Negerbollar

Ingredienser

- 100 g smör
- 3 dl havregryn
- 2-3 msk kakao
- 2-3 tsk vaniljsocker
- 4 msk strösocker
- 1 msk vatten

Tillagning

1. Blanda ihop allt.
2. rulla till bollar.
3. Rulla bollarna i pärlsocker om man vill det
4. lägg i kylen.

Rabarberpaj, knäckig

6 portioner

Ingredienser

- 500 g rabarber

- 2 dl havregryn
- 2 dl socker
- 1 3/4 dl vetemjöl
- 1/2 tsk bakpulver
- 1 krm vaniljsocker
- 125 g smör
- 1/2 dl vispgrädde
- 1/2 dl ljus sirap
- smör till formen

Servering

- vaniljglass

Tillagning

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
3. Smält smöret i en kastrull tillsammans med grädde och sirap. Blanda ner de torra ingredienserna.
4. Ansa och skär rabarbern i ca 4 cm stora bitar. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Bred på smeten.
5. Grädda pajen mitt i ugnen 40–50 minuter, tills den fått fin färg.
6. Till servering: Servera gärna ljummen med vaniljglass.

Saffrans-Kladdkaka

12 Bitar

Ingredienser

- 0.5g Saffran.
- 100g Smör.
- 2dl Strösocker.
- 2dl (120 g) Vetemjöl.
- 100g Vit Choklad.
- 2st Ägg.
- Smör för smörjning av formen.

Tillagning

1. Ställ in ugnen på 175C.
2. Smörj en form med löstagbar kant, ca 24cm i diameter.
3. Smält *Smöret* i en kastrull, ta sedan kastrullen från plattan.
4. Rör ner *Saffranet* i *Smöret* och rör om.

5. Bryt *Chokladen* i mindre bitar och lägg ner dem i *Smöret*, rör om så att *Chokladen* smälter.
6. Blanda *Ägg* och *Socker* i en bunke.
7. Rör ner *Smörblandningen* och vänd ner *Mjölet* i bunken.
8. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen, *ca 20min*.
9. Ta ut kakan och låt den svalna i formen, på galler.
10. Servera kakan kall med apelsinklyftor eller hallon.

Pajdeg (Farmors Superpaj)

Ingredienser

- 2½dl Vetemjöl
- 4msk Sirap (ljus)
- 150g Smör
- 1½dl Strösocker

Tillagning

1. Ställ in ugnen på *200°C*.
2. Blanda ihop alla ingridienser ordentligt till en mysig deg.
3. Lägg degen som ett täcke över valfri frukt/bär, som sockrats rikligt.
4. Låt pajen bakas tills den fått en gyllenbrun yta.
5. Avnjut med en kall Vaniljsås.

Surdegsbröd

http://www.youtube.com/watch?v=QlrE3w8zOrQ&feature=youtu.be

Wienerbröd (Deg)

Ingredienser

Deg

- 35g Färsk Jäst
- 3dl Kallt Vatten
- 1tsk Salt
- 25g Smör
- 3msk Strösocker
- 600g Vetemjöl (kan behövas mer)
- 5st Äggulor

Inkavling

- Mjöl
- 500g Smör

Förberedning

1. Ställ in *vattnet* och *mjölet* i kylen, *ca 1 timme*.
2. Ta fram *smöret* igod tid så att den når en temperatur på *ca 18°C*.

Tillagning

1. Rör ut *jästen* i *vattnet*.
2. Blanda ner *äggulorna*, *salt*, *socker*, *25g smör* och till sist *mjölet*.
3. Arbeta ihop degen.
4. Vik ut smörpappret till en rektangel och sprid ut *500g smör* jämt över hela ytan.
5. Kavla ut degen och vik ihop den till en *kvadrat*.
6. Kavla ut *kvadraten*, så att degplattan förblir fyrkantig.
7. Lägg smörrektangeln diagonalt över degen och vik in alla hörn mot mitten, med lätt överlapp.
8. Kavla ut degen.
9. Ställ in degen i kylen i *10min*.
10. Ta ut degen och vik in den i *3 delar*, så att du får en *rektangel*.
11. Kavla ut degen.
12. Ställ in degen i kylen *10min*.
13. Ta ut degen och vik in den i *3 delar*, ytterligare en gång.
14. Kavla ut degen en sista gång.
15. Skär rent båda kortsidorna av degen och ställ in i kylen i 10min.
16. Nu är Wienerdegen redo att användas.

Att Tänka På

1. Se alltid till att dofta mjöl över degen, bord och kavel mellan varje utkavling.
2. tryck inte ut degen, kavla försiktigt, men inte långsamt.
3. Kavla alltid varannan gång fram/tillbaka och varannan gång sida-till-sida, så att den fyrkantiga degen behåller sin form.
4. Arbeta snabbt och i ett kallt rum, för att smöret inte ska smälta.

From:
https://www.jutis.net/wiki/ - **DaWiki**

Permanent link:
https://www.jutis.net/wiki/doku.php?id=info:recept:start&rev=1750005500

Last update: **2025/06/15 16:38**