

Nästa nummer av Arlaköket är fyllt med vinterns goda vardagsmat. Det kommer i början av januari.



Färskvaror

Arla Forum 020-99 66 99  
[www.arla.se/matlagning](http://www.arla.se/matlagning)

# ARLA

# KÖKET



NR.4  
1998

Höstens festmat  
Hallo Halloween  
Nya fröjder  
på julbordet  
Sylvestermeny







## Vad kul att ni kunde komma!

Följ med några vänner som träffas för att byta recept och provlaga lite av höstens och vinterns goda festmat.

På deras meny finns enkla och festliga recept som inbjuder till spontana kalas i höstmörkret. De hyllar också potatisen

med några prima potatisrätter. Halloween firas med pumpor som lyser i mörkret och busgoda kakor som i USA.

Saffransbröd till Lucia är lika självklart som hemlagade gotter till jul. Tycker du om saffran blir dina smaklökar säkert hänfödda även av Kattis gyllengula pannacotta.

På vännernas julbord finns utrymme för både tradition och förnyelse, kanske blir rödkålssalsa julens hit! Nyåret i sin tur bjuder på en riktig smällkaramell; Sylvestermenyn!

## Innehåll

### Lättagat till goda vänner / sid 3-7

Gryta vin chaud  
Hot chili  
Teriyakifilé  
Sweet chilikyckling  
Thailändsk kalkonfilé  
Fiskgryta gremolata  
Italiensk lax med rostade grönsaker  
Grön räkpasta  
Lövbiff med örtsås och rotfruktspytt  
Kycklingpasta

### Halloween för kakmonster! / sid 8-9

Lime cheesecake  
Nötkolapaj  
Äppelkaka med lingon  
Havre- och chokladcookies

### Älskade knöl / sid 10-11

Potatistortilla  
Medelhavsgratäng  
Potatispaté  
Ljummen potatissallad

### Julens fröjder / sid 12-15

Rödkålssalsa  
Grönkålsrisotto  
Lingonyoghurt  
Brysselkål i saffransgrädd  
Bakad rödlök med apelsinsmör  
Rödbetsatsiki  
Cole slaw med rödkål  
Äppelsallad  
Picklessill

### Godisgrisar är vi allihopa / sid 16-19

Saftigt saffransbröd med Kesella  
Saffranskusar  
Saffransbullar med apelsin  
Knäck  
Tryffel  
Smörkola  
Pannacotta med saffran

### Till Sylvester och vinterns fester / sid 20-23

Parmaknyten  
Pastejcrostini  
Pinjebollar  
Toscansk hummersoppa  
Rosmarinfilé  
Ruccolapasta  
Fryst chokladmaräng  
Marinerad frukt



## Lättagat till goda vänner

Hot chili är en gryta som faller Louise i smaken: god, het och snabblagad. Perfekt för den som inte vill orkar eller hinner stå i köket halva dagen. Vill du också förvandla höstkvällen till en fest kommer här en handfull lättagade recept.

### Gryta vin chaud 4 port

600 g benfritt nötkött, t ex högrev, rostbiff  
smör  
1 krm svartpeppar  
1 tsk kanel  
1 krm mald kryddnejlika  
3 lagerblad  
2 dl rödvin eller matlagingsvin  
2 msk koncentrerad kalvfond  
1 msk kinesisk soja  
tunt skal från 1/4 apelsin  
1 msk vetemjöl  
2 dl vispgrädd

Skär köttet i bitar. Bryn det i smör i en stekpanna och lägg över i en gryta. Krydda med peppar, kanel, kryddnejlika och lagerblad. Häll på vin, kalvfond och soja. Låt grytan koka ca 1 timme tills köttet känns mört. Strimla apelsinskalet. Vispa ut mjölet i grädden. Rör ner apelsinskal och grädd. Låt grytan koka ytterligare några minuter. Servera med pressad potatis och lättkokta grönsaker.

### Hot chili 4 port

400 g köttfärs  
100 g stark korv, t ex chorizo  
2 rödlökar  
1 röd spansk pepparfrukt el 1 tsk sambal oelek smör  
1-2 tsk mald spiskummin  
1 burk kidneybönor, ca 400 g  
1 burk hela tomater, ca 400 g  
1 tsk salt  
2 dl matlagingsyoghurt

Skär korven i bitar. Skala och klyfta lökarna. Kärna ur och finhacka pepparfrukten. Stek färsen i smör i en gryta. Rör ner korv och lök och låt det fräsa med. Rör ner pepparfrukt och spiskummin. Skölj bönorna och låt dem rinna av. Häll ner bönor och tomater i grytan. Låt allt koka några minuter. Smaksätt med salt. Rör ner hälften av yoghurten och låt inte grytan koka mer. Servera med resten av yoghurten och en sallad till.

### Teriyakifilé 4 port

1 fläskfilé ca 600 g  
1/2 selleristånd, ca 250 g  
smör  
1 dl köttbuljong  
1 dl teriyakisås  
1 msk japansk soja  
1 krm svartpeppar  
1 dl matlagningsyoghurt  
1 tsk vetemjöl  
1 msk rostade sesamfrön

Skär köttet i skivor. Skär sellerin i strimlor. Spar bladen till garnering. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Fräs sellerin i smör i en traktörpanna. Tillsätt buljong, teriyakisås, soja, peppar och vispa ner matlagningsyoghurt blandat med vetemjålet. Låt såsen koka upp. Lägg i köttet och låt allt puttra några minuter. Strö över sesamfrön och garnera med selleriblad. Servera med kokt ris och rippla över lite matlagningsyoghurt.

**Tips:** Selleri kan bytas ut mot purjolök.

### Sweet chilikyckling 4 port

4 kycklingklubbor eller filéer  
2 dl matlagningsyoghurt  
1 dl sweet chilisås  
1 pressad vitlöksklyfta  
1/2 tsk salt

Bena ur kycklingklubbarna. Blanda ihop matlagningsyoghurt, sweet chilisås, vitlök och salt. Blanda kycklingen med hälften av såsen. Låt det marinera i kylan i minst 4 timmar.

Sätt ugnen på 225°. Lägg kycklingen på ett smort ugnssäkert fat. Stek filéerna i ca 15 min och klubbarna i 25 min. Servera med såsen till och gärna couscous med stekta, lätt currykryddade grönsaker.



### Thailändsk kalkonfilé 4 port

500 g kalkonfilé (eller kycklingfilé)  
2 msk smör  
1 tsk salt  
2 vitlöksklyftor  
1/2 röd spansk pepparfrukt  
1 1/2 msk thailändsk röd curry eller vanlig curry  
1 msk sesamolja  
1 msk honung  
rivet skal och saft av 1 lime  
2 dl hönsbuljong  
2-3 tsk japansk soja  
2 tsk vetemjöl  
2 dl matlagningsyoghurt

Skär filén i skivor. Bryn i hälften av smöret i en stekpanna. Salta. Skala och hacka vitlöken. Kärna ur och finhacka pepparfrukten. Fräs den med vitlök och curry i sesamolja och resterande smör i en traktörpanna. Tillsätt honung, limeskal och saft, buljong och soja. Rör ut mjölet i matlagningsyoghurten och vispa ner det i såsen. Lägg i filén och låt det sjuda 6-8 min i såsen. Servera med kokta nudlar blandat med frästa grönsaker.

### Fiskgryta gremolata 4 port

600 g torskfilé  
1/2 kg blåmusslor  
1-2 fänkål, ca 400 g  
smör  
4 dl vatten  
1 dl vitt vin (eller 2 msk pressad citron + 4 msk vatten)  
2 dl crème fraiche  
2 fiskbuljongtärningar  
salt och vitpeppar  
Gremolata:  
rivet skal av 1 citron  
1 dl hackad persilja  
2 finhackade vitlöksklyftor

Skär fisken i 3 cm stora bitar. Borsta musslorna. Kasta trasiga musslor och de som inte stänger sig när man knackar på skalet. Skär fänkålen i strimlor och fräs den i smör i en stor gryta.

Håll i vatten, vin och crème fraiche. Tillsätt buljongtärningar. Låt det koka upp. Lägg i musslorna och låt grytan koka under lock ca 3 min. Lägg i fisken och låt det sjuda 3 min. Blanda ihop gremolata och strö det över fiskgrytan. Servera med kokt ris.





### Italiensk lax med rostade grönsaker

- 4 port  
 4 bitar skinn- och benfri laxfilé, ca 500 g  
 1 tsk salt  
 1 krm svartpeppar  
 2 dl crème fraiche tomat & basilika

#### Grönsaker:

- 800 g paprikor, rödlök och zucchini  
 1/2 burk sardeller á 50 g  
 50 g rumsvarmt smör  
 1 pressad vitlöksklyfta

Sätt ugnen på 225°. Kärna ur paprikan och skala löken. Skär alla grönsaker i bitar och lägg dem på ett ugnssäkert fat.

Hacka sardellerna och blanda dem med smör och vitlök. Klicka det över grönsakerna. Stek dem i nedre delen av ugnen ca 20 min. Lägg laxen ovanpå grönsakerna. Salta och peppra. Stek i ytterligare ca 10 min. Ta ut fatet och klicka crème fraiche tomat & basilika över laxen. Stek ytterligare 5 min i ugnen.

### Nyhet!

Nu finns crème fraiche även smaksatt. Välj mellan tomat & basilika eller franska örter. Båda är färdiga att användas precis som de är, bara att värma. Passar perfekt till pasta, grönsaker, kött, fågel och fisk.

### Grön räkpasta 4 port

- 3/4-1 kg räkor med skal  
 ca 250 g pasta  
 1 pkt fryst bladspenat, ca 250 g  
 2 vitlöksklyftor  
 2 msk smör  
 1 dl solroskärnor  
 1/2 tsk salt  
 1 krm svartpeppar  
 2 dl crème fraiche franska örter

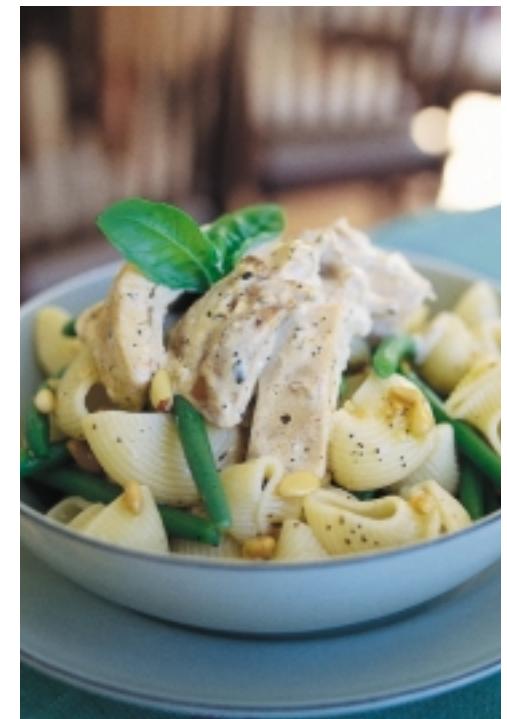
Koka pastan. Tina spenaten och skala räkor. Skala och hacka vitlöken. Fräs vitlök och spenat i smöret. Tillsätt solroskärnor, salt och peppar. Värm crème fraiche franska örter i en kastrull. Lägg i räkor. Blanda pastan med spenatblandningen och servera med räksåsen.



### Lövbiff med örtsås och rotfruktspytt

- 4 port  
 4 skivor lövbiff, ca 500 g  
 1 kg rotfrukter, t ex kålrot, palsternacka, rotselleri och morötter  
 1 gul lök  
 smör  
 1 tsk salt  
 1 krm svartpeppar  
 1/2 dl hackad persilja  
 2 dl crème fraiche franska örter

Skala rotfrukter och lök. Skär allt i tärningar. Stek pytten i smör i två stekpannor 15-20 min. Salta och peppra. Häll ihop i en panna och rör ner persilja. Stek lövbiffarna i smör ca 1 min på ena sidan i het panna. Lägg upp pytten på tallrikar och lägg på köttet med den stekta sidan upp. Klicka på crème fraiche franska örter som får smälta ner.



### Kycklingpasta 4 port

- 1 grillad kyckling  
 ca 250 g pasta  
 1 pkt frysta haricots verts, 250 g  
 2 dl crème fraiche tomat & basilika  
 2 vitlöksklyftor  
 2 msk pinjenötter eller grovhackade valnötter  
 2 msk smör

Koka pastan. Lägg i frysta haricots verts mot slutet av kocktiden. Bena ur och skär kycklingen i bitar. Värm crème fraiche tomat & basilika i en kastrull. Lägg i kycklingen. Skala och hacka vitlöken. Fräs vitlök och nötter i smöret i en stekpanna. Blanda med pasta och haricots verts.

Servera med kycklingröran.

# Halloween för kakmonster!

Kattis håller andar och demoner på avstånd med en syrlig lime cheesecake och lockar dem på villovägar med sin syndigt goda nötkolapaj. I USA firas Halloween med pumpa och ståt, och alltfler tar efter seden även här i Sverige. I år blir det en härlig helg för både små och stora kakmonster!

## Lime cheesecake ca 8 bitar

10 digestivekex  
75 g smör

### Fyllning:

3 ägg  
1 1/2 dl strösocker  
rivet skal och pressad saft av 1 lime  
500 g Kesella Gourmet  
2 dl crème fraiche

Sätt ugnen på 200°. Krossa kexen fint eller stöt dem i mortel. Smält smöret och rör ner smulorna. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter. Förgrädda skalet 5 min.

Vispa ägg och socker. Vispa i limeskal och saft, Kesella och crème fraiche. Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min. Låt den kallna och garnera med frukt. Sikta ev över florsocker.

## Nötkolapaj ca 12 bitar

2 1/2 dl vetemjöl  
100 g smör  
2 msk socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 äggula

### Fyllning:

2 ägg  
1 1/2 dl farinsocker  
1 dl sirap  
1 tsk vaniljsocker  
3 krm salt  
100 g smält smör  
3 dl blandade nötter, ex hassel, valnöt, pinje eller cashew

Hacka ihop mjöl, smör, socker och äggulan. Arbeta snabbt ihop det till en deg. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter. Låt formen stå i kylan ca 30 min.

Sätt ugnen på 175°. Nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda i ugnen ca 10 min.

Vispa ägg, socker, sirap, vaniljsocker och salt pösigt. Vispa i smöret. Grovhacka nötterna och lägg dem i pajformen. Häll i smeten och grädda i nedre delen av ugnen 40-45 min. Servera pajen kall med vispad gräddtill.

## Äppelkaka med lingon ca 10 bitar

200 g rumsvarmt smör  
2 1/2 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
4 ägg  
4 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1 dl matlagingsyoghurt  
2 äpplen  
1 tsk kanel  
1/2 dl lingon eller tranbärssylt  
2 1/2 dl Kelda vaniljsås

Sätt ugnen på 175°. Rör smör och socker poröst. Rör i vaniljsocker och ett ägg i taget.

Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner det i smeten tillsammans med yoghurten. Kärna ur äpplena, skär dem i bitar och blanda med kanel.

Häll hälften av smeten i en smord och bröad form, minst 1 1/2 liter. Lägg i hälften av äpplena och sylten. Häll på resten av smeten, äpplen och sylt. Stick i smeten med en sked så att det blandas lite. Grädda i nedre delen av ugnen i 50-60 min.

Låt kakan svalna och servera med lättvispad vaniljsås.

## Havre- och chokladcookies 20-25 st

200 g rumsvarmt smör  
3 dl råsocker  
2 ägg  
1 tsk salt  
1 tsk vaniljsocker  
2 dl havregryn  
2 dl vetemjöl  
1 tsk bikarbonat  
200 g mörk choklad

Sätt ugnen på 200°. Rör smör och socker poröst. Rör i äggen, salt, vaniljsocker och havregryn. Blanda mjöl och bikarbonat. Rör ner det i smeten. Grovhacka chokladen och rör ner den. Klicka ut smeten glest (6-8/plåt) på bakplåtspapper på plåtar. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt kakorna kallna på papperet.





# Älskade knöl

1998 har utropats till potatisens år och visst är den Alströmska knölen värd att hyllas. Tänk bara vad mycket gott man kan laga med potatis. Petter håller med och skalar potatis i en rasande fart för nu vankas det potatispaté - en efterfrågad favorit från Arlas tidigare receptsamlingar. Här tillsammans med några nya, lättlagade potatisrätter.

## Potatistortilla 4 port

6 potatisar, ca 500 g  
2 gula lökar  
smör  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
6 ägg  
1 dl vispgrädd  
1 dl solrosskott eller hackade kryddörter

Skala och skiva potatis och lök. Stek först löken i smör i en stor stekpanna. Ta upp den och stek potatisen på svag värme ca 10 min. Lägg över löken i potatispannan. Krydda med salt och peppar. Vispa ihop ägg och grädd. Häll smeten i pannan. Lyft på potatisen så att smeten kan rinna ner. Stek tills omeletten stelnar. Strö över solrosskott. Servera till rökt skinka eller starka korvar. Också god kall på buffébordet.



## Medelhavsgratäng 4 port

8-10 potatisar av mjölig sort, ca 3/4 kg  
2 vitlöksklyftor  
1 fänkål, ca 250 g  
1/2 påse saffran, 0,25 g  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
1/2 tsk timjan  
1 dl svarta oliver med kärnor  
2 dl vispgrädd  
1 dl mjölk

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva potatisen. Skala och hacka vitlöken. Dela fänkålen och skär den i skivor. Blanda potatis, vitlök, fänkål, saffran, salt, peppar, timjan och oliver i en smord ugnssäker form. Häll på grädd och mjölk.

Grädda i nedre delen av ugnen 40-45 min. Servera med stekt kyckling, kött, lax eller annan fisk.



## Potatispaté ca 16 skivor

1 kg potatis av mjölig sort  
1 dl finhackad persilja  
2 pressade vitlöksklyftor  
1 tsk rosmarin  
1 tsk körvel  
1 1/2 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
2 dl riven lagrad ost  
4 ägg  
2 dl vispgrädd  
1 dl mjölk

Sätt ugnen på 175°. Skala potatisen. Blanda persilja, vitlök, alla kryddor och osten. Lägg ett smörpapper i botten på en smord, avlång form (1 1/2 l). Skiva potatisen tunt, helst i matberedare. Varva potatisen och ostblandningen i formen. Vispa ihop ägg, vispgrädd och mjölk och häll över potatisen. Grädda i nedre delen av ugnen tills potatisen känns mjuk ca 1 tim och 15 min. Låt patén kallna och stjälp upp den. Slå in patén

i folie och förvara i kylan till serveringen.

Skär patén i skivor och garnera med färska örtekryddor.

Servera till kallskuret, t ex på buffébordet.

## Ljummen potatissallad 4 port

8-10 potatisar av fast sort, ca 3/4 kg  
1 rödlök  
2 dl lätt crème fraiche  
1/2 tsk salt  
2-3 msk grovkornig fransk senap  
1/2 dl hackad dill  
2-3 msk kapris  
dillvippor

Skala och dela potatisen i bitar. Koka den precis mjuk i lättsaltat vatten. Skala och skiva löken. Blanda lätt crème fraiche, salt, senap och dill. Häll av vattnet från potatisen och rör ner såsen och löken. Garnera med kapris och dill. Gott till rostbiff, kyckling och korv.

**Tips:** Istället för grovkornig senap kan man ta ljus fransk senap.



## Julens fröjder

På med förkläderna! Nu samlas vi i köket och lagar nya spännande rätter som gör skinkan, korven, köttbullarna och laxen ännu godare.

Rödbetsratsen jag gjorde i fjol var en fullträff, oj vad svärfar åt, skrattar Louise. Den måste ni prova! Här kommer goda tips för dig som tycker om välsmakande överraskningar på julbordet. Enkla och lättlagade recept gör att alla kan hjälpa till!

### Rödkålssalsa 4 port

2 rödlökar  
1 klyfta rödkål, ca 400 g  
50 g smör  
1 1/2 dl hönsbuljong  
1 dl russin  
1 tsk sambal oelek  
2 tsk pressad citron  
1 msk honung  
1/2 tsk salt  
1/2 tsk kanel

Skala och skiva lökarna tunt. Strimla kålen och skär den i bitar. Fräs löken och kålen i smör på svag värme ca 5 min. Tillsätt buljong, russin, sambal oelek, citronsaft, honung, salt och kanel. Låt allt koka ca 10 min. Servera salsan ljummen eller kall med en klick matlagningsyoghurt till skinka, pastej och köttbullar.

### Grönkålsrisotto 4 port

2 1/2 dl ris, gärna avorioris  
5 dl hönsbuljong  
250 g färsk eller fryst grönkål  
2 purjolökar  
3 msk smör  
2 dl vispgrädde  
1 tsk salt  
1 dl riven lagrad ost  
2-3 msk grovhackade hasselnötter

Koka riset i buljongen. Skär den färska grönkålen i bitar och purjolöken i skivor. Fräs grönsakerna i smöret i en stor stekpanna och häll på grädden. Krydda med salt och låt det koka på svag värme 5-10 min. Rör ner grönsakerna och osten i det kokta riset. Strö över nötterna. Servera risotton till skinka, rökt korv och lax.

### Lingonyoghurt 4 port

2 dl matlagningsyoghurt  
1 dl råörda lingon  
1 krm salt  
1/2 krm svartpeppar

Blanda ihop såsen och servera till köttpaté, gärna viltpaté, och till köttbullar.

### Brysselkål i saffransgrädde 4 port

500 g färsk eller fryst brysselkål  
1 rödlök  
smör  
2 dl vispgrädde  
1/2 påse saffran, 0,25 g  
1 tsk pressad citron  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar

Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en gryta. Lägg i brysselkålen och häll på grädden. Smaksätt med saffran, citronsaft, salt och peppar. Låt kålen koka på svag värme under lock tills den är mjuk, ca 5 min för fryst och ca 10 min för färsk. Servera till skinka, revbenspjäll och köttbullar.

### Bakad rödlök med apelsinsmör 4 port

4-6 rödlökar  
1/2 msk hela kryddnejlikor  
1 msk smält smör  
1 msk honung  
1 tsk salt  
50 g smör  
1 tsk rivet apelsinskal

Sätt ugnen på 200°. Skala lökarna och skär ett rutmönster på ovasidan. Tryck i kryddnejlikorna. Ställ lökarna på ett ugnssäkert fat. Pensla med smör och honung. Strö över salt. Stek i mitten av ugnen 30-35 min. Blanda smöret med apelsinskalet. Servera lökarna med en klick apelsinsmör till skinkan, revbenspjällen och köttbullarna.



### Vännernas tips för julsmak på färdiglagad mat:

Lasse värmer färdiga köttbullar i smör och grovmald kryddpeppar.

Petter penslar glatt färdigstekta spjäll med smält smör som blandats med koncentrerad apelsinjuice, farinsocker och lite stöta kryddnejlikor. Sedan värmer han dem i ugnen.

Louise piffar till vanlig senap med hjälp av rivet apelsinskal och en klick honung.

Kattis mjukrör en 1/2 liter vaniljglass och blandar ner 1 dl crème fraiche tillsammans med några krossade pepparkakor. In i frysen, serveras till fruktsallad.

### Rödbetsatsiki 4 port

4-6 inlagda rödbetor, ca 100 g  
1/2 rödlök  
100 g fetaost  
2 dl matlagningsyoghurt  
salt och svartpeppar

Riv rödbetor och lök. Mosa osten. Blanda matlagningsyoghurten med rödbetor, lök, och fetaost. Smaksätt med salt och peppar.

Gott till skinka, kalkon, rökta korvar och sylta.

### Cole slaw med rödkål 4 port

300 g rödkål  
2 äpplen  
2 dl lätt crème fraiche  
1 msk äppelcidervinäger  
1 tsk fransk senap  
1/2 msk strösocker  
1/2 tsk salt  
2 msk rivna pepparrot

Strimla kålen fint. Kärna ur äpplena och skär dem i tunna skivor och sedan i bitar. Blanda ihop lätt crème fraiche, vinäger, senap, socker, salt och pepparrot. Blanda såsen med kålen och äpplena. Låt salladen stå i kylan några timmar. Servera till köttbullar, spjäll, skinka och prinskorv.



Psst, alla kommer tro att du lagt in sillen själv. Så gör som Lasse och säg att det är hemligt, om någon frågar efter receptet!

### Äppelsallad 4 port

2 äpplen  
2 dl lätt crème fraiche  
1 msk senap  
1 msk honung  
1 tsk vinäger  
1/2 tsk salt  
1 krm svartpeppar

Kärna ur äpplena och skär dem i små bitar. Blanda lätt crème fraiche med senap, honung, vinäger. Rör ner äpple och smaksätt med salt och peppar.

Servera till gravad lax, rökt ål och böckling.

### Picklessill 4 port

1 burk matjesill, ca 200 g  
1 1/2 dl grönsakspickles  
1 1/2 dl lätt crème fraiche  
1 tsk fransk senap  
1 msk hackad dill

Låt sillen och grönsakerna rinna av.

Grovhacka grönsakerna. Blanda lätt crème fraiche med senap, dill, grönsaker och sill. Klar att servera.



# Godisgrisar är vi allihopa

Vem kan tänka sig att fira jul utan gotter, undrar Petter. Ingen, jag tänkte väl det!

På nästa uppslag blir det recept på hemlagad kola, knäck och tryffel. Och Kattis ljuvliga pannacotta som har alla förutsättningar att bli vinterns favoritdessert. Men först firar vi lucia med saftigt saffransbröd i gyllengula varianter.

## Saftigt saffransbröd med Kesella

Så här gör du degen:

50 g jäst  
100 g smör  
5 dl mjölk  
250 g Kesella Mager  
2 påsar saffran, 1 g  
1 1/2 dl socker  
1/2 tsk salt  
ca 17 dl vetemjöl

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, ca 37°. Häl degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet.

Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt ev. mera mjöl. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Baka ut enligt något av följande förslag.

## Saffranskusar ca 35 st eller 4 större bröd

1 sats saffransdeg  
russin  
1 ägg

Arbeta degen på mjölat bakbord och forma den till 35 kusar eller till större bröd och flätor. Lägg dem på smorda plåtar eller bakplåtspapper. Garnera med russin. Låt jäsa 20-30 min.

Sätt ugnen på 225° för kusar och 200° för större bröd. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-7 min för kusar och 15-20 min för större bröd.

Låt svalna på galler.

## Saffransbullar med apelsin ca 50 st

1 sats saffransdeg

### Fyllning:

75 g rumsvarmt smör  
rivet skal av 1 apelsin  
1 msk koncentrerad apelsinjuice  
3/4 dl socker  
2 tsk kanel

### Till pensling:

1 ägg  
pärlsocker

Arbeta degen på mjölat bakbord. Dela den i 2 delar. Kavla ut varje del till en 1/2 cm tunn platta. Blanda smöret med apelsinskal, juice, socker och kanel. Bred ut hälften av smöret på varje platta och rulla ihop. Skär varje rulle i 25 bitar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa 20-30 min. Sätt ugnen på 250°. Pensla med uppvispat ägg och strö över pärlsocker. Grädda i mitten av ugnen 5-7 min. Låt svalna på galler.



Äter man deg får man ont i magen, pappa, skrattar Siri och petar i sig ett russin till.







### Knäck ca 75 st

2 dl vispgrädde  
2 dl ljus sirap  
2 dl socker  
1 dl skällad hackad mandel  
2 msk ströbröd  
2 msk smör

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller kulprovet: håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård (ca 15 min i en vid gryta eller ca 30 min i en gryta med mindre botten). Tillsätt mandel, ströbröd och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara i kyl.

### Pinjeknäck

Byt ut mandeln mot 1 dl rostade pinjenötter.

### Cashewknäck

Byt ut mandeln mot 1 dl hackade cashewnötter.

### Tryffel ca 40 bitar

1 dl vispgrädde  
50 g smör  
300 g mörk choklad (minst 50% kakaohalt)  
1 dl Kesella Gourmet  
2 msk konjak eller likör

Koka upp grädden och smöret i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt chokladen i bitar, rör ner den i grädden och låt den smälta. Rör i Kesella och konjak eller likör. Låt chokladen stelna något i kylan 1-2 tim. Forma den till runda kulor med ett kuljärn eller med en tesked. Låt dem stelna i kylan. Rulla i kakao.

### Chilistryffel

Smaksätt chokladen med ca 2 krm mald jalapeño chili.

### Kardemummatryffel

Smaksätt chokladen med 1/2 tsk stött kardemumma och sikta kanel över den färdiga tryffeln.

### Smörkola ca 60 st

100 g smör  
2 dl vispgrädde  
3 dl socker  
1 dl ljus sirap  
1 tsk vaniljsocker

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt övriga ingredienser. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller kulprovet: håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en seg och ganska fast kula (ca 15 min i en vid gryta och 30 min i en gryta med mindre botten). Håll upp smeten på en lätt oljad plåt. Låt det svalna och skär eller klipp i bitar. Förvara kallt.

### Citronkola:

Rör ner rivet skal av 1 citron när kolan är färdigkokt.

### Kanelkola:

Rör ner 2 tsk kanel när kolan är färdigkokt.



### Pannacotta med saffran 4-6 port

2 1/2 blad gelatin  
5 dl Kelda mellangrädde  
1/2 dl strösocker  
1 påse saffran ca 0,5 g  
1 tsk vaniljsocker

Låt gelatinet ligga i kallt vatten 5 min. Koka upp grädde och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Lyft upp gelatinet och rör ner det i gräddblandningen så att det smälter. Rör ner saffran och vaniljsocker. Häll gräddblandningen i små vattensköljda glas eller formar. Låt dem stelna i kylan minst 4 tim eller till nästa dag. Stjälp ev upp puddingarna eller servera dem direkt ur glasen med finskuren apelsinsallad.

**Pannacotta är en italiensk gräddpudding. Mycket populär och smaksatt med saffran den perfekta desserten på julbordet. Går utmärkt att laga en dag i förväg.**





## Till Sylvester och vinterns fester

En vintersupé som smäller högt avslutar året och hälsar 1999 välkommen. Recepten är gjorda för att värden och värdinnans tid i köket ska bli ett minimum när gästerna väl anlant.

Förberedelser är hemligheten, avslöjar Lasse. Bra, då förbereder du så funderar jag på vilka vi ska bjuda in, säger Kattis.

Du som är bortbjuden i nyår har ditt goda kvar; till trettonhelgen eller närhelst du vill bjuda på fest!



Alla goda ting är tre, precis som våra drinktillugg!

### Parmaknyten 12 -18 st

250 g Kesella Gourmet  
6 marinerade saltorkade tomater  
1/2 dl grovhackad färsk basilika  
salt och peppar  
6 skivor parmaskinka

Låt Kesella rinna av i kaffefilter 2-3 tim. Hacka tomaterna och blanda med Kesella. Smaksätt med basilika, salt och peppar. Dela varje skinkskiva i 2-3 bitar. Lägg en klick på varje parmaskinka och vik ihop till små knyten. Låt stå i kylen till serveringen.

### Pastejcrostini 12 st

12 skivor painriche  
2-3 msk rumsvarmt smör  
1 pressad vitlöksklyfta  
150 g bredbar leverpastej  
2 msk vispgrädde  
1 msk konjak  
2 msk kapris

Blanda smör och vitlök och bred det på bröden. Grilla bröden i ugnen vid 275° i någon minut, passa noga. Blanda pastej, grädde, konjak och kapris. Bred fyllningarna på brödet och garnera med kapris. Servera genast.

### Pinjebollar 12-18 st

250 g Kesella Gourmet  
2 dl färskrivna parmesanost  
1/2 krm cayennepeppar  
1 dl rostade pinjenötter

Låt Kesella rinna av i ett kaffefilter 2-3 tim. Blanda Kesella, parmesanost och cayennepeppar. Forma små bollar med en tesked och rulla dem i pinjenötter. Låt dem stelna i kylen i några timmar eller över natten.

### Missa inte festen!

När det är fest ska man inte stå i köket och missa allt det roliga. Planering och förberedelser är lösningen.

Rörorna till drinktilluggen mognar fint om de står i kylen över natten och brödet grillar du precis innan gästerna kommer. Soppan går alldeles utmärkt att laga dagen före. Ruccolapastan lagas å la minute. Stek köttet i förväg och gratinera det strax innan serveringen samtidigt som såsen kokas ihop.

Den goda marängdesserten kan ligga färdig i frysen i flera dagar och fruktsalladen klarar lätt några timmar i kylen.



Mmm, är det salvia, undrar Lasse. Och äter sig nästan mätt på förrätten.

### Toscansk hummersoppa 4-6 port

1 stor eller 2 små humrar, gärna frysta smör  
1 krossad vitlöksklyfta  
2 msk tomatpuré  
1 tsk salvia  
3 msk vetemjöl  
8 dl fiskbuljong  
1 dl vitt vin (eller 2 msk pressad citron + 4 msk vatten)  
2 dl crème fraiche  
1/2 krm cayennepeppar  
ev 1-2 msk marsala eller konjak  
färsk salvia

Tina och rensa humrarna. Hacka och fräs skal-len i smör i en gryta. Rör ner vitlök, tomatpuré, salvia och mjöl. Späd med buljong och vin eller citronsaft och vatten. Låt skalerna koka ca 15 min. Sila soppan och rör ner hälften av crème fraichen.

Smaksätt soppan med cayennepeppar, marsala och salt. Lägg i hummerköttet skuret i bitar och servera med en klick crème fraiche och lite färsk salvia.

**Tips:** Man kan också köpa färdig hummersoppa och krydda den med pressad vitlök, salvia, marsala och crème fraiche.



Årets sista varmrätt blir en klassiker med italienska influenser: parmesangratinerad oxfilé och ruccolapasta al dente.

#### Rosmarinfilé 4 port

4 tjocka skivor oxfilé, ca 600 g  
smör  
salt och svartpeppar

#### Örtsmör:

2 msk smör  
1 tsk rosmarin  
2 msk riven parmesanost

#### Sås:

2 dl crème fraîche  
1/2 dl vatten  
2 msk konc kalvfond  
1-2 msk marsalavin eller portvin  
1 tsk soja  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 tsk rosmarin

Bryn köttet i smör i en stekpanna hastigt på hög värme. Salta och peppra. Lägg dem på ett ugnssäkert fat. Blanda smör, rosmarin och ost.

Blanda alla ingredienser till såsen i en kastrull. Låt det koka ihop i några minuter. Sätt ugnen på 250°. Bred örtsmör på köttskivorna. Gratinera köttet i mitten av ugnen, 10 min om köttet är varmt och 15 min för kallt kött.

Servera med såsen och pastan.

#### Ruccolapasta 4 port

400 g pasta, gärna färsk  
1 vitlöksklyfta  
2 krukor ruccolasallad  
2-3 msk smör  
1 ask körsbärstomater, ca 250 g  
1/2 msk balsamvinäger  
salt och svartpeppar

Koka pastan. Skala och finhacka vitlöken. Grovhacka ruccolasalladen. Fräs vitlöken i smör i en stekpanna. Rör i tomater och sallad. Smaksätt med balsamvinäger, salt och peppar. Blanda med den nykokta pastan.

#### Fryst chokladmaräng ca 8 bitar

4 äggvitor  
1 tsk pressad citron  
1 1/2 msk kakao  
2 dl strösocker

#### Glass:

2 äggulor  
1 dl florsocker  
2 msk kakao  
1 msk konjak  
2 dl vispgrädde  
1 dl Kesella Gourmet

Sätt ugnen på 150°. Vispa äggvitor och citronsaft till hårt skum. Blanda kakao och socker. Vispa ner det, lite i taget. Rita 2 rundlar på bakplåtspapper med en rund form, ca 23 cm i diameter med löstagbar kant, som mall. Bred ut smeten i rundlarna men lämna 2 cm efter-

som botten flyter ut något. Grädda i mitten av ugnen ca 1 tim. Stäng av ugnen och låt dem stå kvar några timmar. Rör ihop äggulor, socker, kakao och konjak. Vispa grädden hårt och rör ner äggsmet och Kesella. Lägg en marängbotten i formen. Bred ut glassmeten och lägg på den andra marängen. Låt glassen stå i frysen i minst 4 tim. Sikta över kakao och servera med marinerad frukt.

#### Marinerad frukt 4 port

400 g blandad frukt  
1 1/2 msk balsamvinäger  
4 msk florsocker

Skär frukten i bitar. Blanda balsamvinäger och florsocker. Häll det över fruktsalladen och rör om.

Nu orkar jag inte äta mer, säger Louise när desserten ställs på bordet. Men hon ångrar sig snabbt...

