

BONUSRECEPT!

VARDAĞ
med guldkant
CATARINA
KÖNIG

FOTO: CATARINA KÖNIG OCH
ANDREAS VON GEGERFELDT

THE BOOK AFFAIR



UGNSBAKAD TORSKRYGG MED ROSTAD SPETSKÅL, SVAMP & SYRLIG BRYNT SMÖRSÅS

 4 PORTIONER  30 MINUTER

600 g torskrygg (4 bitar à 150 g)
olivolja
1 krossad vitlöksklyfta
salt

ROSTAD SPETSKÅL
1 spetskålhuvud, eller 2 mindre
2–3 msk olivolja
1 msk japansk soja
salt
nymalen svartpeppar

BRYNT SMÖRSÅS MED CITRON
100 g smör
2 dl smetana
rivet skal från ½ citron + ½ msk saft
½ dl finskuren gräslök
salt

SMÖRSTEKTA TRATTKANTARELLER
150 g trattkantareller, (eller annan svamp)
2 msk smör, att steka i
salt
nymalen svartpeppar

TOPPING
rostade hackade
hasselnötter
smörgåskrasse

TORSK OCH ROSTAD SPETSKÅL

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Halvera spetskålen och skär i centimetertjocka halvmånar och lägg på en ugnsplåt.
3. Ringla olivolja och soja över kålen. Salta, peppra och sätt in plåten i övre delen av ugnen. Låt gå i 15 minuter och sänk sedan till 125 grader.
4. Ringla lite olivolja över varje torskbit, dra vitlöksklyftan över fisken, salta och sätt in i nedre delen av ugnen, under spetskålen.
5. Låt gå (cirka 15 minuter) tills fisken får en innertemperatur på 47–48 grader. (Använd gärna termometer.)

BRYNT SMÖRSÅS MED CITRON

1. Bryn smöret i en kastrull tills att det blir riktigt gyllene, nötigt och härligt. När det bubblar upp riktigt intensivt och blir kolafärgat, dra bort från plattan.
2. Rör i smetana, citronzest och saft. Sätt tillbaka på plattan på medelhög värme och låt såsen småputtra ihop. Vänd ner gräslöken och smaka av med salt.

SMÖRSTEKTA TRATTKANTARELLER

Stek svampen i en torr panna tills allt vatten har dunstat. Fräs sedan svampen ordentligt i en rejäl klick smör. Smaka av med salt och svartpeppar.

SERVERING

Lägg upp den rostade spetskålen på en tallrik. Lägg fisken ovanpå och häll såsen snyggt runt om. Toppa med smörstekta trattkantareller, hackade rostade hasselnötter och garnera med klippt krasse eller dill.

Vintips!

Fatlagrad chardonnay som är generös och rund i stilen passar bra till de kraftigare tillbehören som kantareller och spetskål.

Vinets naturliga syra balanserar den fetare såsen och det brynta smöret. Hasselnötterna passar som handen i handsken till de smöriga tonerna i vinet som fatlagringen ger.



Servering

Lägg fram salladsblad, ris, kött, majonnäs och limeklyftor på bordet och låt var och en bygga sitt fyllda salladsblad. Pressa över lite lime, toppa med koriander om så önskas och NJUT av VARJE tugga!

MIN VARIANT AV BULGOGI

🍴 4 PORTIONER ⌚ 30 MINUTER

700–800 g ryggbiff med kapp
2 schalottenlökar
1 msk finhackad färsk ingefära
1 chilifrukt, halvstark
1 jalapeño
olja att steka i
2 vitlöksklyftor
salt
svartpeppar
2 msk japansk soja
2 msk ostronsås
saften från ½ lime

SESAM- & CHILIMAJONNÄS
1–1 ½ dl majonnäs,
hemslagen eller Hellmans
½–¾ msk sriracha
½ tsk rostad sesamolja

TILLBEHÖR
2–4 huvuden hjärtsallad,
plockad och sköljd (antal
beror på storlek)
kokt ris (för 2–3 personer),
basmati eller jasmin
limeklyftor, att pressa över
ev färsk koriander

1. Blanda samman ingredienserna till majonnäsen och ställ i kylan.

2. Plocka och tvätta salladsbladen och lägg i en skål med kallt vatten.

3. Ta bort fettkappan och skär ryggbiffen i riktigt tunna skivor rakt över fibrerna (uppifrån och ner). Det kan vara slarvigt skuret men lövtunt, ungefär hälften så tjockt som lövbiff. Tänk "yakniku". Mitt tips är att man köper en ryggbiff i hel bit för att kunna skära den fint och tunt rakt över fibrerna. Skulle man köpa en skiva ryggbiff skär man ju längs med fibrerna och då blir köttet segt.

4. Koka ris enligt anvisningarna på paketet.

5. Skala schalottenlök och ingefära. Finhacka lök, ingefära, chili och jalapeño. (Se till att jalapeñon och chilin inte är alltför heta.)

6. Fräs löken mjuk och glansig i olja på medelhög värme innan du lägger i ingefära, chili och jalapeño för att snabbt fräsa dem. Riv till sist i vitlöksklyftorna.

7. Hetta upp olja ordentligt i en annan stekpanna. Salta och peppra köttet och stek det hastigt i omgångar på hög värme, precis tills att det bara blivit brynt runt om.

8. Vänd ner köttet i omgångar i pannan med lök, vitlök och chili.

9. När allt kött brynts på och vänts ner, tillsätt soja, ostronsås och pressad lime och hetta snabbt upp före servering.

ONE POT PASTA – ”ALLT I ETT PASTA”

 4 PORTIONER ⌚ 25 MINUTER

300 g romaticatomater
på kvist
1 stor vitlöksklyfta
½ kruk basilika
400 g spaghetti
200 g färskost med örter
6 dl kokande vatten
salt
nymalen svartpeppar

TOPPING
riven parmesanost

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft och ta fram en ugnform med höga kanter.
2. Halvera tomaterna, finhacka vitlöken och skär basilikan fint.
3. Lägg ned spaghetti, tomat, vitlök och basilika i formen.
4. Klicka i färskosten, salta och peppra.
5. Koka upp vattnet och häll över. Rör runt lite så att spaghetтин separerar sig något.
6. Ställ in i ugnen i 20–25 minuter. (Rör om efter 15 minuter.)

TIPS!

- Servera pastan med något protein, t ex stekt kyckling.
- Testa att addera lite skivade champinjoner.



*”Enkelt, galet gott och perfekt
helglunch på stående
fat med familjen!”*

PEPITOS

 4 PORTIONER ⌚ 20 MINUTER

4 stora bitar lövbiff (eller 8 mindre)

1 stor krukpersilja (eller 2 mindre)

150 g smör

8 frallor

3 vitlöksklyftor

salt

nymalen svartpeppar

1. Salta och peppra köttet på båda sidor. Är lövbiffarna stora, dela på hälften.

2. Hacka persiljan.

3. Stek lövbiffarna 10–15 sekunder per sida i smör och lägg upp dem på ett fat.

4. Dela frallorna.

5. Lägg en rejäl klick smör (50 gram) i stekpannan, pressa i 1 av vitlöksklyftorna och lägg i en näve persilja. Låt fräsa upp och doppa insidorna av frallorna i det goda fräset. Lägg en köttbit i varje fralla och avnjut direkt.

TIPS!

- Använd helst frallor med vallmofrö, då blir det rätt karaktär på smaken.

- Doppa frallorna i omgångar, det vill säga dela upp smör, hackad persilja och vitlök och gör proceduren i 2–3 varv.



GYOZATACOS MED ASIATISK SKAGENRÖRA

6 PORTIONER ◻ 20 MINUTER

6 gyoza-blad
raps- eller fritureolja, att
fritera i
240 g skalade räkor
¾ dl majonnäs, hemslagen
eller t ex Hellmans
½ tsk sesamolja
1 ½ tsk finhackad gari,
(inlagd sushi-ingefära)
1 tsk hackad dill
nymalen svartpeppar

TILLBEHÖR
koriander
röda shisoblåd
limeklyftor

1. Hetta upp olja i en kastrull till 160–170 grader.
2. Ta ett gyoza-blad åt gången med en tång eller pincett i ena kanten. Börja med att fritera halva cirkeln i oljan. När den har puffat upp och fått en krispig yta, efter cirka 10 sekunder, nyp tag med pincetten i den friterade delen och fritera andra sidan. Gyoza-bladet ska bli format som ett tacoskal. (Har man en ställning hemma som kan vara till hjälp när man friterar tacobågar, använd den.) När friteringen är klar, lägg de friterade skalerna på ett hushållspapper och salta lätt.
3. Lägg räkorna i en sil, låt rinna av och dutta med hushållspapper för att få bort överflödigt vätska från räkorna. Hacka dem grovt.
4. Blanda samman majonnäs, sesamolja, gari och dill och vänd sedan ner räkorna. Smaka av med nymalen svartpeppar.
5. Fyll tacoskalen med den asiatiska skagenröran 15–20 minuter innan de ska serveras och dekorera med koriander och röda shisoblåd. Lägg några limeklyftor vid sidan om, det är väldigt gott att pressa över och lyfter tilltugget ännu en nivå.

TIPS!

- Vågar man inte fritera tacoskal kan man bara lägga ner gyoza-bladet i oljan som det är så puffar det upp som ett stort chips. Fritera det på båda sidor och följ beskrivningen.
- Gyoza-blad finns i välsorterade matbutiker och asiatiska livsmedelsbutiker.

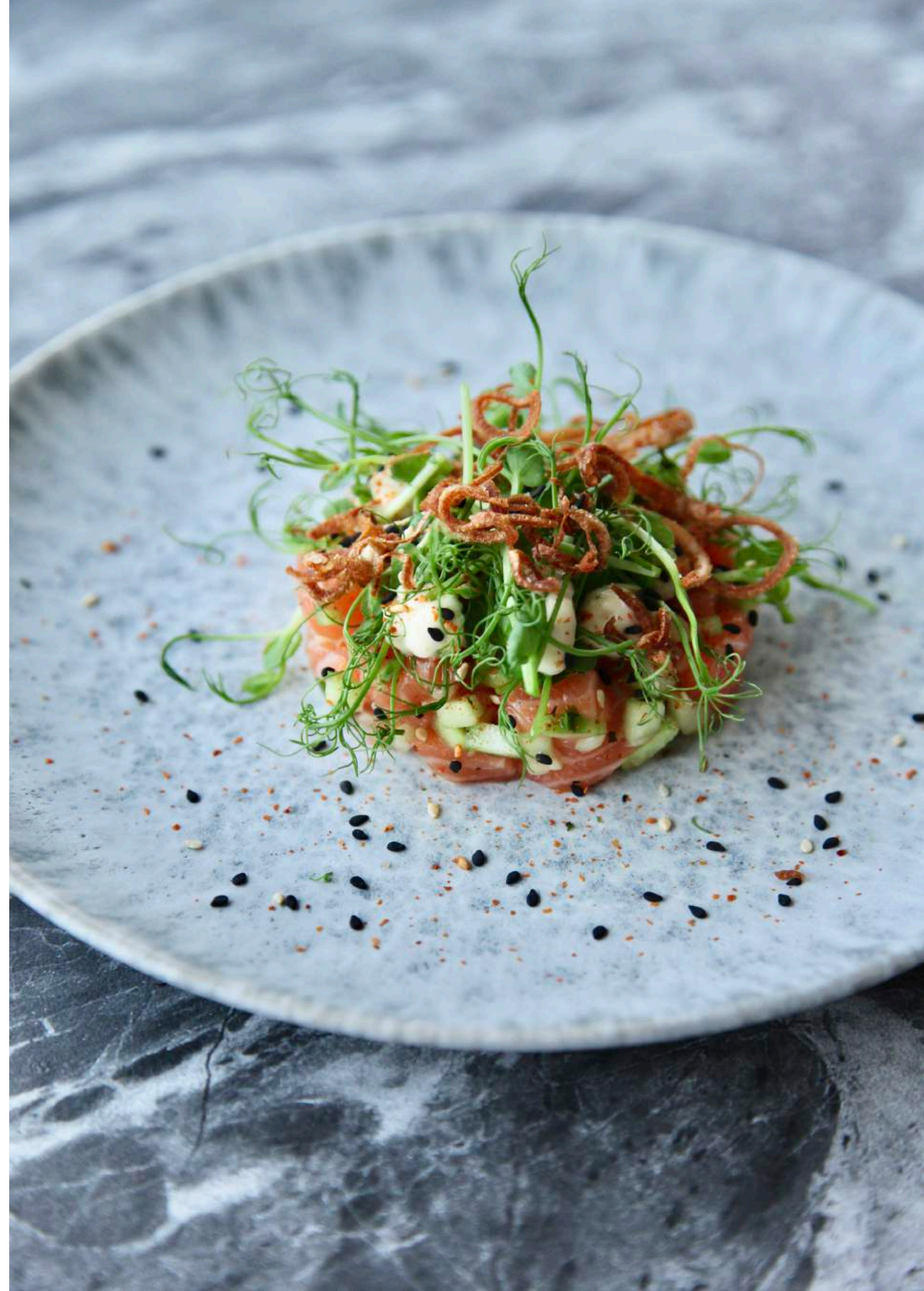


ASIATISK LAX- & GURKTARTAR

 4 PORTIONER  30 MINUTER

300 g Salma- el Froyalax
1 dl majonnäs (Hellmans)
3 krm sesamolja (rostad sesamolja)
½ tsk japansk soja
½ normalstor vitlöksklyfta, riven
pressad lime, några droppar
1 dl finhackad gurka
¾-1 msk finhackad färsk ingefära
½ msk kallpressad rapsolja
salt
nymalen svartpeppar
2 bananschalottenlökar
½ paket ärtskott
1 dl rapsolja, att fritera i
rostade svarta och vita sesamfrön

1. Blanda majonnäs, sesamolja, soja, riven vitlök och pressad lime till majonnäsen, lägg i en spritspåse och in i kylskåpet.
2. Skala gurkan, ta bort kärnhuset (skär runt kärnhuset) och hacka gurkan.
3. Skala och finhacka den färska ingefäran, väldigt fint.
4. Skiva laxen i ½ cm tjocka skivor och skär sedan i tarbitar.
5. Blanda runt lax, gurka, finhackad ingefära, kallpressad rapsolja, salt och nymalen svartpeppar. Vänd runt försiktigt så att laxen inte börjar klibba. Smaka av och tillsätt eventuellt salt och svartpeppar.
6. Skala och skär schalottenlöken i tunna, tunna lökringar.
7. Hetta upp en liten kastrull med rapsolja, någon centimeter upp på kanten till 140–145 grader.
8. Separera och lägg ner lökringarna i den heta oljan och fritera tills att de blir alldeles gyllene. (Det tar en stund så stressa inte och höj inte värmen.)
9. Lägg över på ett fat med hushållspapper och salta.
10. Fördela tartar i en stans på fyra förrättstallrikar. Klicka på fina klickar majonnäs på tartaren.
11. Skär bort en bit av stjälken från ärtskotten så att du använder den fina toppen mest. Lägg rikligt med ärtskott ovanpå och toppa sedan med den friterade schalottenlöken och rostade sesamfrön.





BRESAOLA MED VISPAD PARMESAN- & TRYFFELKRÄM

 4 PORTIONER  15 MINUTER

12–16 skivor bresaola
30 g rostade pinjenötter
30 g ruccola

PARMESAN- & TRYFFELKRÄM

2 dl crème fraîche, 32%
2 dl riven parmesan, el
Quattro Cento
½ citron, rivet skal
salt
nymalen svartpeppar
4–5 droppar tryffelolja

TOPPING

olivolja
pressad citron
nymalen svartpeppar
flingsalt
(färsk basilika)

1. Vispa samman crème fraîche, riven parmesan, citronzest, salt, peppar och några droppar tryffelolja. Vispa tills det blir en fluffig kräm. Smaka av och ställ svalt.

2. Rosta pinjenötterna i en panna på medelhög värme tills de blir gyllene.

3. Lägg upp 4–5 skivor bresaola på tallrikar, toppa med ruccola och klicka ut parmesan- och tryffelkräm.

4. Strö över rostade pinjenötter, och riv över lite citronzest. Dra över lite nymalen svartpeppar, och ringla över olivolja samt pressad citron. Toppa med hyvlad parmesan och lite flingsalt och eventuellt lite färsk basilika.

CAESARSPARRIS

 4 PORTIONER  40 MINUTER

150–200 g grön sparris
3 msk smör
salt

CAESARDRESSING

1 äggula + lite vita
1 tsk sardellkräm (el 2 sardeller finhackade)
½ tsk vitvinsvinäger
½–1 tsk citronsaft
1–1 ½ dl rapsolja
1–1 ½ dl riven parmesan
salt
nymalen svartpeppar

1. Vispa samman äggula och lite, lite vita, sardellkräm, vitvinsvinäger och citronsaft.
2. Tillsätt oljan dropvis under konstant vispning tills det tjocknar som en majonnäs. (Inte riktigt lika tjock.)
3. Vänd eller vispa i riven parmesan och smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Ställ svalt till servering.
4. Ansa sparris och stek i smör ett par minuter runt om (2–3 minuter).

SERVERING

Lägg upp sparris på ett fat. Ringla över Caesardressing och toppa med lite citronest och rikligt med hyvlad parmesan.



"En drömefterrätt!"

KLADDKAKA MED KOKOS & CHOKLADMOUSSE

 8 PORTIONER ⌚ 40 MINUTER

150 g smör
2 ¾ dl socker
2 dl vetemjöl
¾ dl kakao
1 msk vaniljsocker
1 rejäl nypa flingsalt
2 ägg
smör + 1 dl kokos att klä
formen med

CHOKLADGANACHE
2 dl vispgrädde
200 g mjölkchoklad

DEKORATION
Hallon & hackad choklad

CHOKLADGANACHEN

1. Hetta upp grädden i en kastrull, låt koka upp hastigt. Sänk till låg värme.
2. Hacka chokladen och vänd i, rör tills chokladen smälter helt (på låg värme).
3. Häll över gräddchokladen i en bunke och sätt in i kylskåpet över natten, eller minst 6 timmar.

KLADDKAKAN

Sätt ugnen på 175 grader varmluft.

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt socker, vetemjöl, kakao, vaniljsocker och flingsalt, rör samman.
2. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en slät tjock smet.
3. Smöra en form 20–23 centimeter i diameter ordentligt med smör (lättast att fastna mycket när smöret är rumstempererat).
4. Klä formen med kokos, mycket kokos.
5. Häll i smeten och låt bakas i ugnen 19 minuter.
6. När kakan svalnat i rumstemperatur, vispa kraftigt upp chokladgrädden som stelnat till en chokladkräm. Vispa till en fluffig och stabil mousse.
7. Lägg över i en spritspåse. Gör ett klipp på snedden i spritspåsen och spritsa moussen på kladdkakan.
8. Toppa med färska hallon och hyvlad eller krossad mjölkchoklad.



KNÄCKIG RABARBERPAJ MED RÅRÖRD VANILJSÅS

 6 PORTIONER  40 MINUTER

3 stora rabarber
½ dl socker
1 msk potatismjöl
kanel

PAJTÄCKE

150 g smör, smält
2 dl strösocker
½ msk vaniljsocker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2 ½ dl havregryn
1 dl vispgrädde
1 nypa flingsalt

RÅRÖRD VANILJSÅS

2 äggulor
2 msk strösocker
2 tsk vaniljsocker
½ krm vaniljpulver
2 dl vispgrädde

Sätt ugnen på 175 grader varmluft.

1. Skala och skär ned rabarbern i ½ centimeter tjocka skivor.
2. Lägg i en pajform och strö ½ dl socker, potatismjöl och lite kanel över. Blanda runt med händerna.
3. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt sedan strösocker, vaniljsocker, vetemjöl, bakpulver, havregryn, grädde och någon nypa flingsalt. Rör ihop till en jämn smet.
4. Bred på smeten på rabarberna och sätt in i ugnen i cirka 30–35 minuter. Tills pajen blir gyllene och man ser att rabarberna bubblar på sidorna.
5. Ta ut och låt svalna.

RÅRÖRD VANILJSÅS

1. Vispa äggulor, socker, vaniljsocker och vaniljpulver vitt och fluffigt. Ju mer du vispar desto mindre "äggsmak" får du i såsen.
2. Vispa grädde fluffigt.
3. Vänd till sist ihop äggkrämen med den vispade grädden. Vispa upp den med elvispen lite om du önskar den lite fluffigare.

