

CATARINA KÖNIG

MAT MED GULDKANT

RECEPT OCH MENYER
FÖR VARDAG OCH FEST

FOTO: CATARINA KÖNIG

BOKFÖRLAGET MAX STRÖM



INNEHÅLL

004

Förord

006

MINGELTILLTUGG

020

FÖRRÄTTER

046

VARMRÄTTER

096

EFTERRÄTTER

118

SÅSER & GODA RÖROR

128

TIPS PÅ MENYER

130

KÖKSKNEP

132

KÖKSFRANSKA

134

Receptregister

136

Tack!

GULDKANT

Visst är vi alla värda det där lilla extra i vår vardag? Det krävs egentligen inte så mycket för att förgylla livet. För mig är det enkelt. God mat sätter verkligen guldkant på min vecka. Och god mat behöver inte vara svår. Det kan räcka med en perfekt tillagad bit fisk med brynt smör och färskpotatis för att skapa lycka ända in i hjärteroten.

Mat tillagad och serverad med kärlek vill jag dela med mina nära och kära. Jag älskar middagar och bjudningar av olika slag, vare sig det är spontanmiddag med grannen, trerättersmiddag med vännerna eller den stora födelsedagsfesten. Oavsett nivå har alla middagar något gemensamt – vi vill bjuda på god mat och skapa trivsel och god samvaro. Måltidsplaneringen kräver alltså tid, tanke och förberedelse. Ibland tryter inspirationen när man ska hitta rätter till en middagsbjudning. Därför vill jag dela mina favoritrecept med dig, och dessutom små menyer för att kunna ge inspiration till planering av en hel perfekt middag. Från mingeltilltugg till oemotståndliga förrätter, från magiska varmrätter till naggande goda desserter hoppas jag kunna peppa er och få vara en del av era middagar.

Varje hel måltid – och faktiskt varje rätt – bör vara väl avvägd i både textur och smak; krispigt får möta krämigt och sött trivs bra med salt. Balansen mellan smakerna och konsistensen bör man ha med sig i bakhuvudet när man planerar en måltid. En del av det jag har lärt mig genom att smaka, laga och experimentera kan du läsa om i boken.

Experimentlusten slog till också när jag planerade för *Mat med guldkant*. Det är min andra kokbok, och innan jag satte igång bestämde jag mig för att inte bara ta fram recepten, utan också fota alla maträtter själv. Det gör mig givetvis extra stolt och upprymd att jag klarade av det. Att fota mat är faktiskt inte helt plättlätt, men vem har sagt att det ska vara enkelt? Jag älskar utmaningar, det är de som driver mig framåt.

Här finns förslag på läcker men ganska okomplicerad mat. Recepten innehåller inte massor av ingredienser, eller tar timtal att laga; min ambition är att rätterna ska vara tillgängliga för alla som vill laga gott. Med boken i dina händer hoppas jag kunna sätta guldkant även på din dag, oavsett om det vankas middag med familjen eller fest!





MINGEL- TILLTUGG

Mingeltilltugget är som öppningsfrasen när man möter någon för första gången. Man vill göra ett gott första intryck och verka intressant.

När mina gäster anländer får de ett glas bubbel och ett litet men naggande gott tilltugg. En liten aptitretare, eller *amuse-bouche*, som fransmännen säger. Tanken är att den ska sätta igång smaklökarna och suget efter mer.

Här bjuder jag på några trevliga tilltugg; vissa är superlätta att svänga ihop medan andra är lite mer pilliga, men väl värda din tid. Man vill ju bjuda på något som imponerar, eller hur?

Mycket handlar om förberedelse; en hel del kan man faktiskt förbereda långt tidigare på dagen innan gästerna kommer.



FRITERAD JORDÄRTSKOCKA MED HÄNGD GRÄDDFIL OCH LÖJROM

**10 SNITTAR, CA 30 MIN
(+ GRÄDDFIL 1 DYGN I KYL)**

10 mindre jordärtskockor
med skal
3 dl gräddfil
80 g kalixlöjrom, eller
annan rom
salt

3 dl olja med neutral smak,
att friteras i

TOPPING
finhackad gräslök

1. Dagen före: Ta ett kaffefilter och spänn/vik kanterna på filtret över en mixerskål, häll i gräddfilen och spänn plast över. Låt stå i kylan 1 dygn. (Då filtreras vätskan i gräddfilen bort, vilket gör den fast och härlig att spritsa.)

2. Koka jordärtskockorna med skal i ca 20 min, tills en provsticka precis går igenom. Häll av vattnet, ta upp och låt svalna.

3. Lägg ett tryck med bladet på en kniv eller en stekspade på kockorna så att de plattas till.

4. Hetta upp oljan i en kastrull till 150 grader och friteras ca 3 kockor åt gången 3–4 min, tills de blir gyllene och krispiga på båda sidor. Lägg upp på hushållspapper och salta lätt.

5. Fyll en spritspåse med gräddfil och en med löjrom och spritsa snyggt på jordärtskockorna. Hacka över gräslök och servera.

Dina gäster kommer att älska det här tilltugget!

Tips!

~ Förbered genom att koka jordärtskockorna tidigare under dagen (men friteras strax före servering). Att filtrera gräddfilen fixar man också enkelt dagen före.

LÖJROM PÅ 3 SÄTT

SMÅ LÖJROMSSEMLOR

10 SNITTAR, 30 MIN
(+ GRÄDDFIL 1 DYGN I KYL)

80 g kalixlöjrom, eller
annan rom
1 dl gräddfil, eller färskost
10 små delikatesspotatisar
½ tvättad ekologisk citron,
rivet skal
3 dl olja med neutral smak,
att friteras i

TOPPING
gräslök, finhackad

1. Häng gräddfilen i ett kaffefilter innan den får bli citronkräm. (Spänn kaffefiltret över en glasburk så att vasslen rinner ur gräddfilen, vilket gör den otroligt krämig och lätt att spritsa. Låt stå i kylan över natten.

2. Koka delikatesspotatisarna tills de är genomkokta, häll av vattnet och låt svalna.

3. Blanda samman gräddfilen med rivet citronskal, salta lätt och lägg i en liten spritspåse. Lägg löjrommen i en annan spritspåse.

4. Skär av toppen på potatisen med en vass kniv och gröp ur den lite med en mindre sked eller liten kniv. Skär även av en liten bit av botten så att semlan kan stå upp.

5. Hetta upp oljan till 170 grader och friteras några åt gången tills de blir gyllene till färgen och krispiga. Friteras de små "locken" allra sist.

6. Lägg upp på hushållspapper och salta lite lätt.

7. Lägg potatisarna på ett serveringsfat. Spritsa på citronkräm och löjrom i semlan, toppa med finhackad gräslök och lägg på det lilla locket. Redo att serveras!

Tips!

~ Allt går att förbereda, men friteras gärna potatisen precis före servering.

~ När man hänger gräddfilen blir den krämig, hållbar och fin att spritsa. Dessutom håller man fetthalten nere eftersom gräddfil bara innehåller 12% fett, så att tilltugget inte behöver bli onödigt onyttigt. Det går bra att ersätta gräddfilen med smetana eller crème fraîche, men då blir det lätt att krämen rinner åt sidorna eftersom den inte är lika fast. (Dessutom har den högre fetthalt.)

~ Man kan förbereda genom att koka potatisen och hänga gräddfilen redan dagen före.





LÖJROMSDIPP

4–6 PORTIONER, 10 MIN

80 g löjrom
2 dl crème fraîche 32%
1 dl kesella 10%
½ rödlök, finhackad
½–1 msk hackad färsk dill
½ tvättad ekologisk citron,
rivet skal
salt
nymalen svartpeppar
finhackad dill att dekorera
med

TILLBEHÖR

1 påse lantchips

1. Blanda crème fraîche, kesella, finhackad rödlök, dill och rivet citronskal.

2. Smaka av med lite salt och nymalen svartpeppar.

3. Lägg upp i en lite lägre serveringsskål och forma fina "ägg" av löjrommen med hjälp av två skedar och lägg snyggt ovanpå dippen. Av 80 g löjrom formar jag 4–5 "ägg".

4. Ställ svalt fram till servering. Dekorera med lite färsk dill precis innan den ställs fram. Varsågod att dippa!

Tips!

~ Gör gärna dippen tidigare på dagen, men skeda på löjrommen en liten stund innan gästerna anländer. Låt dippen stå i kylen med plast över.

~ Löjrommen kan bytas mot annan rom om man önskar.

~ Vill man göra en lite lättare variant av dippen, uteslut crème fraîche och använd bara kesella. (Även om originalreceptet självklart är godast.)



LÖJROMSLYX

PÅ 5 MIN

6–8 PORTIONER, 5 MIN

80 g löjrom
200 g färskost
½ rödlök, finhackad
dill, att dekorera med

TILLBEHÖR
chips, gärna grytfriterade
lantchips som är lite
hårdare

1. Vänd upp osten på ett serveringsfat. Ta hjälp av en kniv i kanterna om den inte släpper.

2. Toppa med löjrom och finhackad rödlök. Hacka över massor av dill, så att man får med smaken i varje tugga.

3. Servera med chips.

Vips så är tilltugget till bubblen färdigt!

Tips!

~ Byt ut dillen mot finhackad gräslök.

~ Det går bra att byta ut rommen mot en annan sort.

Detta kan vara det enklaste, men samtidigt LYXIGASTE TILLTUGGET man kan bjuda på. Har du kort om tid men vill bjuda på lyx, är detta tilltugg för dig!



SESAMHALSTRADE TONFISKSNITTAR MED WASABIMAJONNÄS

8–10 SNITTAR, 20 MIN

150 g blockfryst gulfenad tonfisk

1 tsk sesamolja, att pensla tonfiskens med

1–2 msk svarta och vita sesamfrön
salt

1 tsk olja med neutral smak, att smörja stekpannan med

WASABIMAJONNÄS

½ dl majonnäs (*köpt eller enligt grundrecept*)

1 tsk wasabipasta

TOPPING

shisokrasse, koriander eller ärtskott

1. Skär tonfiskens i stänger, ca 3×10 cm.

2. Pensla alla sidor på tonfiskens med sesamolja, och rulla den sedan i blandade sesamfrön, svarta och vita. Salta.

3. Smörj en stekpanna lite lätt med olja med hjälp av ett hushållspapper. Hetta upp ordentligt och halstra tonfiskstängerna runt om, ca 20 sek per sida. Ta upp och låt svalna på ett fat.

4. Skär upp kuber av tonfiskens likt stora tärningar. Lägg dem på en tallrik med stekytan uppåt.

5. Blanda majonnäs och wasabi, smaka av och lägg i spritspåse.

6. Spritsa lite wasabi-majonnäs på varje tonfisktärning och toppa med shisokrasse eller annan dekoration. Förvara svalt till servering.

Tips!

~ Ställ en liten skål med tandpetare på sidan, så kan gästerna lätt plocka tilltuggen.

~ Variera majonnäsen. Har du provat wasabimajonnäs, gör chili nästa gång.

~ Variera rätten med lax, till exempel salmalax.

*Av alla smårätter är den HÄR MIN
ABSOLUTA FAVORIT. Enkel att
göra och magiskt god.*



GYOZACHIPS

MED HET RÄKRÖRA OCH MANGO

CA 8 SNITTAR ELLER
4 FÖRRÄTTER, 20 MIN

4 gyozablad (*dela på ett
friterat blad för att få fler
snittar och mindre snacks*)

2 dl räkor (*ca 230 g*)

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ dl majonnäs (*köpt
eller enligt grundrecept*)

$\frac{1}{2}$ –1 msk srirachasås

$\frac{1}{2}$ mango ($\frac{1}{2}$ dl frysta
tärningar går också bra)

3–4 kvistar koriander, eller
2–3 blad mynta, finhackade

2–3 dl olja med neutral
smak, att fritera
gyoza-bladen i
salt

TOPPING

lila shisokrasse, eller
koriander

ev 1 lime, klyftor

1. Låt de skalade räkorna rinna av i en sil. Dutta gärna med lite hushållspapper på räkorna så att överflödig vätska verkligen försvinner.

2. Hacka räkorna riktigt fint.

3. Blanda räkorna med majonnäs och srirachasås och smaka av. Smygande hetta ska det vara!

4. Skär ner mangon i mycket små tärningar, hacka koriandern och blanda samman.

5. Friterar gyoza-bladen ett åt gången i en kastrull med olja som är 170 grader. Det går fort så håll koll.

6. Vänd gärna på bladet efter några sekunder så att det får gyllene färg på båda sidor. Ta upp, lägg på hushållspapper, salta direkt.

7. Lägg en sked het räkröra på varje gyozachips och toppa med lite mango-salsa. Gillar man inte koriander, som faktiskt är en riktig vattendelare, uteslut koriandern och ta mynta i stället för att ändå twistar till rätten. Toppa med lila shisokrasse eller koriander. Det är supergott att pressa lime över, så ha gärna en limeklyfta vid sidan om.

Servera gyozachipsen direkt till bubblen eller som förrätt!

Tips!

~ Rätten går att servera både som mindre tilltugg eller hel förrätt.

~ Gyoza-bladen kan bytas ut mot wontonplattor som friteras. Man kan hitta dem i frysdisker i välsorterade butiker, men alltid i asiatiska butiker.

TONFISKTARTAR

I SALLADSBLAD

10 MINDRE "SNITTAR",
4 PORT FÖRRÄTT, 20 MIN

100–150 g blockfryst
gulfenad tonfisk
2 gemsalladshuvuden
(*hjärtsallad*), eller liten
romansallad
½ dl tärnad mango (*fryst
går alldeles utmärkt*)
½ gurka
½ mild, röd chilifrukt
4–5 droppar sesamolja
salt
½ kruka koriander, att ev
blanda i och dekorera med
2 tsk rostade sesamfrön
(*blanda gärna svarta och
vita – snyggt för ögat!*)

CHILIMAJONNÄS

1 dl majonnäs (*köpt eller
enligt grundrecept*)
1 msk srirachasås
3–4 droppar limejuice

1. Plocka bladen från
salladen och lägg i en skål
med iskallt vatten. Då blir
salladen extra krispig. Slå
av vattnet från salladen
mot papper eller hushålls-
handuk.

2. Skär mango, gurka och
tonfisk i mindre jämnstora
tärningar. Hacka i chilin
fint, droppa över sesam-
olja, salta lite lätt och
blanda samman allt i en
skål. Jag hackar även i
koriander – älskar smaken!

3. Blanda majonnäs med
srirachasås och smaka av
med lite limejuice. Häll i en
spritpåse.

4. Lägg en sked tonfisk-
tartar i varje salladsblad
och toppa med lite
chilimajonnäs, rostade
sesamfrön och några blad
koriander.

Vill man servera detta som
förrätt, ta större sallads-
blad och lägg på mer
tartar och chilimajonnäs.
Supergott och så enkelt!

Tips!

- ~ Rätten kan serveras som både tilltugg och förrätt.
- ~ Byt ut salladsbladet mot friterat rispapper.
- ~ Tonfisken kan ersättas med till exempel lax, räkor eller pilgrimsmusslor.



