



Innehåll

Förord 6

Snacks, bröd och förrätter 10

Huvudrätter, matiga sallader
och tillbehör 58

Desserter och bakverk 114

Receptregister 131

Tack 134



SNACKS,
BRÖD OCH
FÖRRÄTTER

Filodegsrullar

CA 20 RULLAR

400 g vitost
2 msk matyoghurt
2 msk finhackad blad-
persilja
½ dl hackad mynta
1 tsk chilipulver
2 msk vetemjöl
1 msk vatten
300 g yufkadeg
ca 5 dl rapsolja till
fritering

TILL SERVERING

ev turkisk yoghurt och
lite olivolja

Jag älskar de här små rullarna, frasiga på utsidan och varma och krämiga på insidan. Perfekta som snacks, förrätt eller till en fräsch sallad. Det är svårt att sluta äta dem, tro mig, jag har försökt. Yufkadeg är en sorts triangelformad filodeg som kan köpas kylt i väl sorterade mataffärer och butiker med mat från Mellanöstern. Hittar du inte yufka kan du i stället köpa filodeg och skära den i trekanter.

- Rör ner vitost, yoghurt, persilja, mynta och chilipulver i en bunke och mosa det med en gaffel till en krämig fyllning.
- Vispa ihop mjöl och vatten i en liten skål.
- Lägg cirka 3 matskedar fyllning på långsidan av varje triangel av yufkadeg, rulla ihop och pensla skarven med »limmet« av vatten och mjöl. Täck resten av degen med en fuktig handduk under tiden så att den inte torkar. Låt rullarna vila i kylan i 15 minuter innan fritering.
- Värm oljan till cirka 180 grader i en kastrull. Friter filodegsrullarna i omgångar tills de blir gyllenbruna. De får snabbt färg, så håll noga koll. Låt rullarna rinna av på hushållspapper. Servera dem varma eller ljumna, gärna tillsammans med turkisk yoghurt toppad med lite olivolja.





Arancini

Det är svårt att inte älska arancini, den klassiska italienska rätten där risotto friteras till gyllene bollar som liknar små apelsiner. Jag gör mina med en extra gömma av gouda i mitten och serverar tillsammans med romescosås. Förbered gärna risotton dagen innan, då blir den lättare att forma. Eller passa på att göra arancini om du mot förmodan har överbliven risotto efter gårdagens middag (vilket aldrig händer hemma hos mig, eftersom den alltid går åt direkt). Även romescosåsen kan med fördel förberedas i god tid.

- Börja med risotton. Skala och hacka lök och vitlök och fräs i lite av smöret tills det mjuknar. Tillsätt riset och fräs i någon minut tills det blir lätt glansigt. Häll i vinet och låt det koka in.
- Häll i en slev buljong under omrörning. Låt puttra utan lock och rör om ofta. Tillsätt ytterligare buljong, en slev i taget, allt eftersom riset suger upp vätskan. Fortsätt tills riset är krämigt men har en liten kärna kvar, i 18–20 minuter.
- Rör i smör och parmesan och smaka av med salt och peppar. Låt risotton svalna helt, gärna i kylskåp. Gör under tiden romescosåsen.
- Sätt ugnen på 225 grader.
- Skär paprikorna på mitten, kärna ur dem och rosta dem i ugnen i 15–20 minuter, tills skalet svartnar. Lägg de varma paprikorna i en plastpåse och förslut. Ångan som bildas gör så att skalet släpper. Efter ett par minuter tar du ut paprikorna ur påsen och drar bort skalet.
- Lägg de skalade paprikorna i en matberedare eller blender och tillsätt resten av ingredienserna till romescosåsen. Mixa till en ganska slät sås och smaka av med salt och peppar.
- Ta en klick risotto i handen, platta till och lägg en liten bit gouda i mitten. Forma till en boll och se till att osten innesluts ordentligt. Rulla bollarna först i mjöl, sedan i lätt uppvispade ägg och sist i ströbröd.
- Hetta upp oljan till 170–180 grader i en stor kastrull. Fritera bollarna gyllene i 3–4 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
- Bred ut ett generöst lager romescosås på ett fat och placera de nyfriterade arancinibollarna ovanpå såsen. Dra några drag med pepparkvarnen över, garnera med riven parmesan och gärna lite timjan.

CA 15 BOLLAR

ca 150 g gouda
2 dl vetemjöl
2 uppvispade ägg
3 dl ströbröd
ca 1 liter neutral matolja
(tex rapsolja) till fritering
riven parmesan till
garnering
ev färsk timjan till
garnering
salt och nymalen svart-
peppar

RISOTTO

1 liten gul lök
2 vitlöksklyftor
50 g smör
3 dl arborioris eller annat
risottoris
1 dl vitt vin
8 dl varm grönsaks- eller
kycklingbuljong
1 ½ dl riven parmesan

ROMESCOSÅS

2 röda paprikor (eller mot-
svarande mängd grillade
paprikor på burk)
2 vitlöksklyftor
1 dl rostade sötmandlar
1 skiva rostat vitt bröd
1 msk rödvinsvinäger
1 tsk paprikapulver
(gärna rökt)
1 tsk tomatpuré
1 dl olivolja

Ugnsbakad gruyère

3–4 PORTIONER

300 g gruyère
1 msk olivolja
1 tsk finhackad färsk
timjan eller rosmarin

TILL SERVERING

ett gott bröd eller kex
ev pickles eller frukt

Den här rätten gör jag när jag vill låta osten ta all plats. Jag skjutsar in en rejäl bit gruyère i ugnen och väntar tills den börjar bubbla och det doftar varmt nötigt i hela köket. Det här är ren ostglädje, enkelt och opretentiöst med all fokus på smaken. Servera gärna med bröd eller kex och tillsammans med exempelvis cornichons, oliver och färska fikon.

- Sätt ugnen på 200 grader.
- Skär bort den hårda kanten på osten och lägg ostbiten i en ugnsfast form eller liten gjutjärnsanna. Ringla oljan över och strö på örterna.
- Baka mitt i ugnen i 10–15 minuter, tills osten har smält och fått en gyllene yta. Låt sedan stå i någon minut så att osten sätter sig något.
- Servera med bröd eller kex och eventuellt lite pickles, oliver eller färsk frukt.

Gruyère

Gruyère är en schweizisk hårdost som har fått sitt namn efter sitt ursprung i distriktet Gruyère. Den är en av Schweiz mest klassiska ostar, men tillverkas även i vissa områden av Frankrike. Gruyère framställs på komjolk och lagras vanligtvis i mellan fem och tolv månader. Osten får en tät, kompakt konsistens och fyllig, lite nötig smak. Gruyère är perfekt i varma rätter, till exempel gratäng, fondue och paj, eftersom den smälter jämnt och fint, men den passar förstås utmärkt även på en ostbricka.



Fatayer med vitost och mozzarella

20 PIROGER

250 g vitost
150 g riven mozzarella
1 uppvispat ägg
nigellafrön till garnering

DEG

25 g jäst
1 tsk strösocker
2 ½ dl ljummet vatten
(ca 37 grader)
½ dl neutral olja (tex raps)
2 msk naturell yoghurt,
10 % fetthalt
6 dl (360 g) vetemjöl
1 tsk salt

Det här är min libanesiska svärmors recept, ett kärt familjerecept som har gått i arv i generationer. Fatayer, mjuka, nybakade piroger fyllda med vitost och mozzarella, passar lika bra till middagen som på buffén – där de nästan alltid försvinner först från fatet. Nigellafrön, eller svartkummin som växten heter (trots att den inte alls ska förväxlas med vare sig kummin eller spiskummin), används i matlagning i Indien, Mellanöstern och länderna på Balkan. Om du inte får tag på nigellafrön går det jättebra att göra fatayer utan dem.

- Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt sockret samt lite av vattnet och rör tills jästen löser sig. Häll i resten av vattnet samt olja och yoghurt.
- Blanda mjöl och salt i en separat skål. Tillsätt mjölblandningen till degvätskan lite i taget och knåda i 8–10 minuter, tills degen är mjuk och smidig. Täck bunken och låt jäsa i 45 minuter, tills degen har dubblat i storlek.
- Sätt ugnen på 225 grader.
- Smula vitosten och blanda med den rivna mozzarellan.
- Dela degen i 20 lika stora bollar. Kavla ut varje boll till en rundel, 10–12 centimeter i diameter.
- Lägg 1–1 ½ matsked fyllning i mitten av varje degrundel. Vik upp kanterna så att degen bildar en båtform, nyp ihop lätt i ändarna men lämna fyllningen synlig i mitten. Kanterna ska vara tydligt uppvikta, så att det blir som en öppen pirog eller en liten paj, och inte platta som på en pizza.
- Lägg ut pirogerna på en bakplåtspappersklädd plåt och pensla degkanterna lätt med ägg. Strö nigellafrön över pirogerna.
- Grädda i ugnen i 10–12 minuter, tills degen är gyllene och osten har smält.









Smördegstarte med fetaost och rödbetor

För mig är fetaosten hjärtat i den här smördegstarten. Jag älskar rätter som är enkla att göra men ändå ser fantastiska ut på tallriken, och den här tarten med fetaost och rödbetor är precis en sådan.

- Sätt ugnen på 200 grader.
- Skala rödbetorna och skiva dem tunt med en mandolin.
- Rulla ut smördegen på en bakplåtspappersklädd plåt. Nagga degen med en gaffel. Smula hälften av fetaosten över degen och lägg sedan rödbetsskivorna ovanpå, lämna en kant av smördeg runtom. Smula över resten av fetaosten och ringla på lite olivolja. Salta och peppra och grädda i mitten av ugnen i 20–25 minuter, tills smördegen är gyllene och krispig.
- Medan tarten är i ugnen, rosta valnötterna i en torr panna på medelvärme i 3–4 minuter, tills de börjar dofta. Ringla över honungen och rör om. Dra bort pannan från värmen.
- Ta ut tarten, toppa med de honungsrostade valnötterna och lite färsk timjan. Servera varm eller ljummen.

4–6 PORTIONER

3–4 medelstora rödbetor
1 paket kyld smördeg
à 250 g
150 g fetaost
50 g valnötter
1 msk flytande honung
färsk timjan
olivolja
salt och nymalen svartpeppar



Kantarellrisotto

När jag lagar kantarellrisotto kan jag knappt bärga mig tills parmesanen smälter ner i det varma riset. Jag gillar att ha mycket parmesan i, och för att göra en riktigt god risotto är det viktigt att ta hand om den från början till slut och röra om ofta. Den ska nästan vara lite rinnig och får absolut inte bli tjock och klumpig. Riset ska vara lite al dente, det får inte bli överkokt. Smaka av ofta så att du känner när riset är perfekt. Jag använder ofta matlagningsvin eftersom det finns i mataffären, men det går förstås bra med vin både med eller utan alkohol, eller så kan du ersätta vinet med mer buljong.

- Rensa och skär kantarellerna i mindre bitar.
- Värm buljongen i en kastrull och håll den varm på låg effekt under hela tillagningen.
- Stek kantarellerna i en torr panna tills vätskan har kokat bort. Tillsätt generöst med smör och låt svampen få fin färg. Salta lätt.
- Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Fräs i en kastrull med lite smör och olivolja tills löken är mjuk men inte bränd.
- Lägg i riset och stek i 1–2 minuter under omrörning tills kornen blir lite genomskinliga i kanterna. Häll i vinet och låt det koka in nästan helt.
- Tillsätt en slev varm buljong i taget under omrörning. När riset sugit upp buljongen, häll i en ny slev. Låt puttra utan lock och rör ofta. Fortsätt tills riset är krämigt men har en liten kärna kvar, i 18–20 minuter.
- Rör ner det mesta av de stekta kantarellerna men spara några till topping. Ta av kastrullen från värmen och rör ner riven parmesan och en klick smör. Smaka av med salt och peppar.
- Toppa med de återstående kantarellerna, lite extra parmesan och gärna några droppar tryffelolja.

4 PORTIONER

ca 300 g färska kantareller
(eller blanda med annan svamp)
ca 1 liter varm grönsaks- eller kycklingbuljong
ca 50 g smör
1 schalottenlök
2 vitlöksklyftor
3 dl arborioris eller annat risottoris
2 dl vitt vin
1 ½ dl riven parmesan
+ extra till servering
olivolja till stekning
salt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

ev tryffelolja



Ricottakaka med citron och vallmofrön

Jag gillar att baka med ricotta eftersom det ger en så mjuk och lätt kaka. Här låter jag citron stå för friskheten och vallmofrön för den lilla knastriga kontrasten. Den här kakan bakar jag gärna när jag vill bjuda på något som känns hembakat, enkelt och gott. Ett extra plus är att den inte är alltför söt.

- Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme.
- Klä en brödform, cirka 1,8 liter, med bakplåtspapper eller smörj och mjöla den.
- Vispa ihop ricotta och socker, gärna med elvisp, tills blandningen är slät och krämig. Tillsätt äggen ett i taget och vispa in dem ordentligt. Rör ner smält smör, citronzest, citronsaft och vallmofrön.
- Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en skål och vänd sedan ner det försiktigt i smeten. Häll smeten i formen och jämna till ytan.
- Grädda i ugnen i 30 minuter, tills kakan är gyllene och en provsticka kommer ut nästan ren (men gärna lite fuktig, kakan ska vara saftig).
- Gör under tiden färskostfrostingen. Vispa smöret luftigt med elvisp i 1–2 minuter. Tillsätt färskost, citronsaft och citronzest och vispa lätt tills det precis blandar sig. Sikta i florsocker, vaniljsocker och salt och vispa till en slät och fluffig konsistens. Ställ gärna frostingen i kylskåpet i 10–15 minuter innan du brer på den, då blir den styvare.
- Låt kakan svalna helt. Bred sedan på frosting och strö över citronzest.

10 BITAR

250 g ricotta
2 dl strösocker
3 ägg
2 msk smält smör
riven zest av 2 citroner
saft av 1 citron
2 msk blå vallmofrön
2 ½ dl (150 g) vetemjöl
+ ev extra till formen
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt
ev smör till formen

FÄRSKOSTFROSTING

50 g rumsvarmt smör
150 g naturell färskost,
tex Philadelphia
1–2 tsk pressad citronsaft
riven zest av 1 citron
+ extra till garnering
3 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
1 nypa salt

Ricotta

Ricotta är en mild italiensk färskost med lite grynig konsistens och en aning söt smak. Den tillverkas genom att överbliven vassle från ostproduktion hettas upp igen. Ordet *ricotta* betyder just »omkokt«. Ricotta används ofta i maträtter som fylld pasta, lasagne och gratänger. Men den är också uppskattad i mjuka kakor, cannolifyllning och andra italienska desserter.

