

PETERS KOKBOK

FÖRRÄTTER	3
ÄGG- OCH SILLRÄTTER	3
<i>Nubbesallad</i>	3
<i>Saffranssill</i>	3
<i>Örtsill med citron och lagrad ost</i>	4
SKALDJUR	5
<i>Gratinerad hummer</i>	5
SOPPOR	6
FISK / SKALDJUR	6
<i>Kräftsoppa</i>	6
KÖTTRÄTTER	7
FISK O SKALDJUR	7
<i>Sörens abborrlåda</i>	7
GRIS	8
<i>Banan och currygryta</i>	8
<i>Drömskinka</i>	8
<i>Pulled pork</i>	9
KYCKLING	9
<i>Flygande Jacob</i>	9
<i>Peters kyckling och bacongryta</i>	10
NÖT	11
<i>Japansk strimmelbiff</i>	11
<i>Strimmelgryta</i>	12
<i>Enkel söndagsstek</i>	12
PAJER	13
<i>Pia's tacopaj</i>	13
<i>Millas paj</i>	14
PASTA	14
<i>Spenatpasta med ägg</i>	14
ÄGGRÄTTER	15
<i>Pannkakor</i>	15
<i>Våfflor</i>	15
ÖVRIGA RÄTTER	16
<i>Smörgåstårta á la Ingemar</i>	16
EFTERRÄTTER	17
PAJER	17
<i>Ananas paj</i>	17
TÅRTOR	18
<i>Bananrullårta</i>	18
ÖVRIGA EFTERRÄTTER	19
<i>Saffranspannkaka</i>	19
GLASS	20
<i>Daim-glass</i>	20
<i>Saffransglass</i>	21

MATBRÖD	22
Scones	22
Ingas bröd	22
Pain Riche	23
Havregrynskakor	23
Hönökakor	24
KAKOR	25
MJUKA KAKOR.....	25
Mandelkubbar	25
Havreäppelrutor	26
GODIS	27
Gammaldags dajm	27
DRICKBART	28
GLÖGG.....	28
Pernillas glögg	28
SAFT.....	28
2016-års rabarbersaft	28
ÖVRIGT	29
CHILLI RECEPT.....	29
Pickled Chillis	29
Quick Pickled Chillis	29
Jalapeno Poppers	30
SÅSER.....	31
Hollandais	31
Snabb majonäs	31
Aioli (vilöksmajonäs)	31
INLÄGGNINGAR.....	32
Estragon	32
Snabbinlagd vanlig slanggurka	32
Inlagd gurka	32
Mickes smörgås-gurka	33
INLAGD GURKA	33

Förrätter

Ägg- och sillrätter

Nubbesallad

1 port

Ugn: 0° 0 min

Ingredienser:

1 - 1 ½ dl Gräddfil
1 ½ dl Majonnäs
4 msk Kaviar
1 liten Finhackad rödlök
½-1 dl Hackad purjolök
½ dl Finhackad dill
1 st Matjessillsfile
5-6 st Kokta kalla potatisar
3 dl Hackat ägg
persilja

- Blanda gräddfilen med majonnäsen (gärna lättmajonnäs), kaviaren, rödlöken, purjolöken och dillen.
- Rör sedan ner matjessillsfilerna som har skurits i små bitar samt potatisen som har skurits ner i små tärningar..
- Ställ i kylan i 1-2 timmar. Garnera med äggen och lite persilja på toppen.
- Äts med grovt bröd till.

Saffranssill

- port

Ugn: 0° 0 min

Ingredienser:

2 pkt 5 minuterssill
2.5 dl Creme fraich
2 msk Majonnäs
1 pkt Saffran
1 st klyfta Vitlök
1 st Äpple, litet
Peppar

- Häll lagen från sillen och skär den i bitar
- Skär äpplet i knappt i 0.5x0.5x0.5 cm stora kuiber
- Blanda övriga ingredienser, pressa i vitlöken
- Smaka av med peppar och vänd ner äpple och sill.

Örtsill med citron och lagrad ost

- port

Ugn: 0° 0 min

Ingredienser:

1 pkt	5 minuterssill (á 420 gr)
1 dl	Crème fraiche
3/4 tsk	Dijonsenap
1 tsk	Citroncest
½ kruk	Persilja
½ kruk	Basilika
1 kruk	Gräslök
½ krm	Salt
½ krm	Svartpeppar
¾ dl	Västerbottenost eller annan vällagrad ost

- Häll lagen från sillen och skär den i bitar
- Finhacka alla örterna
- Mixa crème fraiche, senap, cest, örter, salt och peppar till en slät kräm
- Rör i sill och ost
- Lägg sillen i en väl rengjord burk
- Låt stå i kylen minst 4 timmar eller gärna över natten

Skaldjur

Gratinerad hummer

4 port

Ugn: 250-275° 5-10 min

2 st	Kokta humrar (350 – 500 gr), funkar bra med "isblocksfrysta"
1 msk	Smör eller margarin
1 msk	Sherry eller konjak
1 dl	Riven ost

Sås:

1 msk	Smör eller margarin
1 msk	Vetemjöl
3 dl	Vispgrädde
½ st	Fiskbuljongtärning
1 tsk	Fransk senap (funkar med vanlig senap oxå)
1 st	Äggula
	Salt
	Peppar

- Förberedelse av humrarna:
 - Klyv humrarna: Lägg dem med ryggsidan upp. Stick en kraftig kniv bakom ögonen och klyv hummern på längden. Avlägsna magsäcken bakom ögonen och tarmen längs stjärten.
 - Bryt loss klorna med leder från skalhalvorna.
 - Tag försiktigt ut allt kött ur skalhalvorna så att halvorna förblir hela. Torka sedan skalhalvorna torra mha hushållspapper.
 - Tag ur allt kött ur klor och leder. Skaldelarna från leder och klor kan slängas.
 - Skär allt köttet i små bitar.
- Sås:
 - Smält matfettet, strö över mjölet och vispa ner grädden och den halva buljongtärningen.
 - Låt såsen koka i 3-5 minuter.
 - Smaka av med senap, salt och peppar.
 - Vispa ner äggula.
- Tillagning av humrarna
 - Smält matfettet i en kastrull.
 - Tillsätt sherry/konjak.
 - Lägg i hummerköttet och värm på svag värme i ca. 1 min.
- Gratineringen
 - Lägg skalhalvorna på ett ugnssäkert fat.
 - Häll lite sås i varje skalhalva.
 - Fördela köttet i halvorna och täck med resterande sås.
 - Strö över osten.
 - Gratiner i övre delen av ugnen 250-275° i 5-10 min.

Soppor

Fisk / skaldjur

Kräftsoppa

5 port

Ugn: 0° 0 min

4st Grovt rivna morötter

2msk Vetemjöl

Olivolja

2tsk Fiskbuljongtärningar

½ liter Mjök

½ liter Vatten

2dl Creme fraiche

200gr Kräftost

Dill

Salt

Svartpeppar

Ev. Cayennepeppar el. Chilipeppar om du vill ha den lite hetare

170gr Kräftstjärtar utan spad

- Stek morötterna i oljan, pudra över mjölet
- Häll på fiskbuljongen och de övriga ingredienserna utom kräftstjärtarna
- Låt soppan koka till en krämig konsistens.
- Tillsätt kräftstjärtarna strax innan servering

Servera gärna med något gott vitt bröd till

Kötträtter

Fisk o skaldjur

Sörens abborrlåda

4 port

Ugn: 200-225° -20 min

8-10 st Medelstora abborrfiléer alternativt gäddfiléer

2 dl Creme fraiche (ej lätt)

2 dl Grädde

2 dl Mjök

Några klickar margarin

Salt

Gärna lite svamp

- Smörj en ugnsfast form
- Lägg i filéerna i formen tillsammans med några klickar margarin och strö lite salt ovanpå
- Vispa ihop creme fraiche, grädden och mjölken med en elvisp. Smaka av med salt (gissningsvis 2,5 krm)
- Grädda i ugnen i 200-225gr tills det bubblar ordentligt i såsen (-20min).

Servera med kokt potatis och en fräsch sallad.

Gris

Banan och currygryta

4 portioner

Ugn: 250° 15-20min

400 gr	Fläskfilé eller Picnicbog
2-3 st	Fasta bananer
2 dl	Vispgrädde
2 tsk	Curry
	Salt
	Peppar
	Smör eller margarin till stekning

- Vispa grädden
- Skär filén i 1- 1 ½ cm tjocka skivor och banka ut dem med knuten hand.
- Krydda filéskivorna med salt och nymald peppar och bryn dem på båda sidor i brynt fett. Låt dem ej steka efter.
- Lägg medajonger i en lättsmord gratängform efterhand som de blir klara.
- Skär bananerna i 2-3 skivor på längden. Lägg dem ovanpå köttet i formen.
- Rör ihop grädden med curryn och bred ut smeten över bananerna och köttet.
- Gratiner i ugnen i 15-20minuter i 250 graders värme.

Servera med ris och en grönsallad.

Drömskinka

4 port

Ugn: 175° 15-20min

500 gr	Kassler
1 burk	Champinjoner
1 tsk	Paprikapulver
1-1½ dl	Riven ost
2 dl	Grädde
4-5 msk	Chilisås
1-2 msk	Smör

- Fräs svampen i smöret.
- Skiva kasslern i 4mm tjocka skivor.
- Rulla kasslerskivorna (ha gärna sparris i rullarna) och lägg dem i en ugnsfast smord form.
- Strö ut svampen i formen.
- Strö ut paprikapulvret.
- Strö ut osten.
- Vispa grädden, ej för mycket.
- Blanda i chilisåsen i grädden och bred ut den över det andra.
- Grädda i ugnen i 175gr 15-20min.

Servera med ris.

Pulled pork

4 portioner

15 min + 2 ½ timme

1000 gr	Hel fläskkarré (går lika bra med högrev)
½ - 1 tsk	Salt
1/2 burk	Chipotlepasta
2 st	Gula lökar
2-3 st	Vitlösklyftor
1 flaska	Porter eller stout, en 50 cl, så kan man ta en slurk till kocken
1 klick	Smör alt. lite olja

- Smält lite smör (olja) i en gryta och bryn karrén, salta under bryningen
- Dra ifrån grytan från plattan
- Bre pastan på köttbiten
- Skala och dela lökarna i 4st klyftor vardera och lägg i grytan
- Skala och skiva eller klyfta vitlösklyftorna och lägg ovanpå köttet
- Häll i ölen
- Brässera, småputtrande i bortåt 2-3 timmar
- Klart när köttet faller isär utan ansträngning

Serveras med tacotillbehör eller med kokt potatis och en sallad

Kyckling

Flygande Jacob

5 port (utan förrätt)

Ugn: 200°

12 st	Portioner ris
1 st	Grillad kyckling
2-3 st	Bananer
1 pkt	Bacon
3 dl	Grädde(minst)
½-1 dl	Chilisås
2 tsk	Italiensk salladskrydda
	Jordnötter

- Koka riset.
- Stek och klipp baconet.
- Skiva bananerna.
- Dela kycklingen i bitar.
- Vispa grädden, blanda den därefter med chilisåsen och salladskryddan.
- Lägg riset i en ugnsfast form, lägg på kycklingbitarna, bananerna och baconet.
- Toppa med gräddblandningen.
- In i ugnen(200gr) tills det ser färdigt ut.
- Servera med jordnötterna i skål bredvid.

Peters kyckling och bacongryta

4 port

Ugn: -°

2 st	Kycklingfiléer
1 paket	Tunnbacon
Ca. 8-10cm	Prickigkorv (ca. 4cm i diameter)
1 paket	Crème fraîche
1 dl	Mjök
1-2 msk	Flytande margarin
½ msk	Soya
½ tsk	Nygrovmald svartpeppar

- Tärna kycklingfiléerna i kubikcentimeter stora bitar.
- Dela baconet så att bitarna blir ca. 2 x 2 cm och stek det utan tillsatt fett från kall stekpanna.
- När baconen börjar se lagom knappriga ut tillsätt en skvätt margarin och ös i kycklingen. Stek tills kycklingen verkar färdig.
- Tillsätt crème fraîche, soya och svartpeppar. Häll i så mycket mjök så att det blir lagom mycket sås.
- Skiva korven i 5mm tjocka skivor och dela skivorna i 4 st bitar och ös ner det i grytan.
- Låt grytan puttra någon minut och smaka av med salt och peppar.
- Serveras till pasta eller potatis.

Nöt

Japansk strimmelbiff

4 port Går utmärkt att laga dagen innan, samt frysas.

500-600 gr Nötkött (ytterlår, märgpipa, grytbitar eller liknande)
4-5 st Gula lökar
2 st Gröna paprikor
ca 10 cm Färsk gurka
1 burk Bambuskott (400gr)
1 burk Böngroddar (350gr) eller ca 200gr färska
½ dl Kinesisk soja (ökas om man vill ha mera vätska)
½ dl Sherry (ökas om man vill ha mera vätska)
1 st Hönsbuljongtärning
Olja för stekning
Salt (utgår om sojan ökas)
Sambal eller Tabasco

Tillbehör vid servering

4 st Bananer
Vitt bröd
Ris om så önskas (klibbris om man äter med pinnar)
Te med citron som dryck

- Ta bort ev. senor på köttet och skär det i mycket tunna strimlor.
- Skala och skiva löken grovt.
- Skölj paprikorna, ta bort kärnhusen och dela dem i bitar på ungefär 2x2 cm.
- Skölj och dela gurkan först på längden och sedan i 1 cm breda halvmånar.
- Låt spadet rinna av bambuskotten och böngroddarna.
- Strimla bambuskotten.
- Hetta upp stekpannan, häll i par matskedar olja och bryn köttet, några strimlor i taget.
- Lägg över det färdiga köttet i en gryta.
- Fräs därefter grönsakerna och lägg dem sedan tillsammans med köttet.
- Blanda sojan och sherryn med en aning sambal eller ett par stänk tabasco. Häll det i grytan.
- Lägg i buljongtärningen och blanda alltsammans.
- Låt puttra ca 10 min.
- Smaka av med sambal, tabasco och salt eller soja.

Duka med orientaliska skålar eller tallrikar. Lägg en banan och en bit bröd vid varje kuvert tillsammans med pinnar och gaffel.

Sätt fram grytan i sällskap med extra soja och sambal eller tabasco. Kokt ris för den som önskar. Ta en portion, skala och skiva bananen och lägg i skålen eller på tallriken. Ät med pinnarna. Bryt lite av brödet och låt det suga åt sig det goda spadet.

Fin avslutning på denna lite "heta" måltid blir frukt. Välj t.ex en mogen persika eller druvor.

Strimmelgryta

4 port

500 gr	Rostbiff
2-3 st	Färska lökar
1-2 msk	Smör
1 tsk	Salt
1-1½ msk	Worcestersås
2 dl	Creme fraiche
1 dl	Vatten

- Skär köttet i tunna strimlor.
- Skiva löken.
- Bryn köttet i smör i en stekpanna.
- Lägg över i en gryta.
- Fräs löken i stekpannan och lägg ner i grytan.
- Krydda med saltet och såsen.
- Rör i creme fraichen och vattnet.
- Låt allt koka ihop i 2-3min.

Servera med lättkokta grönsaker och potatis.

Enkel söndagsstek

4 port

30 min + 2 1/2 timmar

1 kilo	högrev av nöt
2 st	gula lökar
1 st	röd lök
3 st	små morötter
10 st	kryddpepparkorn
5 st	vitpepparkorn
5 st	rosépepparkorn
5 st	lagerblad
2 st	köttbuljongtärningar
5 st	färska vitlökar (strimlade)
	Salt
	Smör till stekning
3 dl	grädde

- Skär köttet i mindre bitar, bryn i stekpanna och lägg sedan över i en större gryta.
- Häll på vatten så det knappt täcker köttet, låt koka upp & skumma av noga.
- Tillsätt buljongtärningarna, lök, morötter, (klyftade) vitlöken, pepparkorna & lagerbladen! Brässa på svag värme ca 2½ timme till köttet är riktigt mört.
- Tillsätt grädden & låt koka upp ett par minuter innan servering.

Servera till kokt potatis & vinbärsjelé!

Pajer

Pia's tacopaj

4port(dubbel sats passar i långpanna) 250° 10-15min

DEG:

2 dl Grahamsmjöl
2 dl Vetemjöl
½ tsk Salt
2 tsk Bakpulver
50 gr Smör/margarin
1½ dl Mjök

- Blanda ihop och kavla ut på en smord plåt.

FYLLN.1:

2 st Hackade gula lökar
500 gr Köttfärs
1 påse Taco kryddmix
1 dl Vatten

- Bryn den hackade löken.
- Fräs färsen i löken.
- Låt kryddmixen och vattnet koka in i köttfärsen.
- Bred ut röran på degen.

FYLLN.2:

4 st Tomater i ringar
1 st Grön paprika i bitar
2-3 st Feferoni i bitar
2-3 dl Creme freich
4-6 msk Majonäs
1 krm Vitpeppar
2 dl Riven ost
1 st Gul lök i ringar

- Lägg först ut tomatringarna ovanpå köttfärsen därefter paprikan och feferonin.
- Blanda creme fraiche och majonäs och bred ut blandningen ovanpå pajen.
- Strö osten över pajen och toppa med en lökringarna.
- Grädda därefter i 250° i 10-15min

Servera med italiensk sallad(ital. Salladskrydda). Dressing: 2 delar olivolja + 1 del vitvinsvinäger + pressad citron.

Millas paj

1 paj

Ugn: 200/225° 0min

DEG:

1 dl Vetemjöl
200 gr Margarin
½ tsk Salt
4 msk Vatten

FYLLNING:

1 st Purjolök
1 burk Champinoner
1 burk Tonfisk
1 burk Creme fraiche
Jordnötter
Chilisås
Kryddor

2 dl Riven ost

- Gör pajdegen och förgrädda i 200°
- Bryn purjo och champinoner
- Blanda i resten av fyllningen så att allt blir varmt
- Ha i fyllningen i formen och strö på osten
- Grädda i 225° tills osten fått färg

Pasta

Spenatpasta med ägg

4 port

250 gr Pasta
3 st Ägg
1 st Purjolök
250 gr Bladspenat
1 msk Smör
2 dl Creme fraiche
1 tsk Salt
1 krm Vitpeppar

- Koka pastan.
- Hårdkoka äggen.
- Hacka spenaten grovt.
- Fräs purjolöken och spenaten i smöret.
- Rör i creme fraiche och krydda med saltet och pepparen. Låt koka någon minut.
- Skala och hacka äggen.
- Blanda den kokta pastan med spenatröran.
- Lägg upp på tallrikar och strö över ägghacket.

Äggrätter

Pannkakor

2 portioner

Ugn: 0° 0min

Smet:		8 port	12 port
3 dl	Mjök	12 dl	18 dl
1 ½ dl	Vetemjöl	6 dl	9 dl
1 krm	Salt	4 krm	6 krm
1-2 st	Ägg	4-8 st	6-9 st
1 ½ msk	Smält margarin	6 msk	9 msk

- Vispa samman vetemjöl, grahamsmjöl, salt och hälften av mjölken
- Tillsätt resten av mjölken och ägget. Vispa smeten jämn och klimpfri.
- Smält margarinet i stekpannan och tillsätt det till pannkakssmeten.
- Grädda.

Våfflor

SMET:

2 st Ägg
5 dl Gräddblandad mjök
½ tsk Salt
4 dl Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
1 dl Olja eller 100gr Smält smör

- Blanda mjöl och bakpulver noga
 - Häll i resten av ingredienserna och vispa till en slät smet
 - Värm våffeljärnet. Pensla ytan med smör
- Grädda

Övriga rätter

Smörgåstårta á la Ingemar

8 portioner

Ugn: 0° 0min

2/3 Bamsefranska alt. 3st längder franska

Fyllning

1 ½ dl Tjockvispad grädde
1 ½ dl Majonäs
½ msk Senap
Ev. ¼ Liten finriven lök
1 st Liten burk med tonfisk
3 msk Dill
1 krm Curry

Garnering

3st Hårdkokta ägg
Tomatklyftor
Dill
Ev. räkor
Ev. rökt lax
Ev. mörk rom
Ev. citron
Ev. smulade ostkrokar att ha på kanterna

- Blanda fyllningen.
- Bred ut fyllningen på två lager bröd.
- Lägg ihop tårtan och täck runt om med blandningen.
- Garnera.

Efterrätter

Pajer

Ananas paj

6 port

Ugn: 200° 20min

DEG:

150 gr	Smör
3 dl	Mjök
1 dl	Socket
1 tsk	Bakpulver

FYLLNING:

1 st burk	Krossad ananas
1 st burk	Creme Fraiche
½ dl	Socket
1 st	Äggula
1 tsk	Vanillinsocket

- Rör ihop degen
- Smeta ut degen i en ugnsfast pajform
- Förgrädda degen i formen i 200gr tills den blir gyllenbrun
- Rör ihop fyllningen och ös ner den i formen
- Grädda 20min i 200gr

Tårtor

Bananrulltårta

Ugn: 250° 5-8min

SMET:

3 st	Ägg
2 dl	Socker
1 msk	Vetemjöl
½ dl	Potatismjöl
1 tsk	Bakpulver
2 msk	Kakao

FYLLNING:

3 dl	Vispgrädde
2 tsk	Vanillinsocker
3 st	Bananer
	Blockchoklad

- Vispa ägg och socker poröst
- Blanda ihop mjöl, potatismjöl, kakao och bakpulver väl
- Tillsätt mjölblandningen till smeten
- Bred ut smeten i en långpanna(25x35cm) med smörpapper i botten
- Grädda i 250gr i ca 5-8min
- Stjälp upp tårtbotten på ett sockrat smörpapper
- Vispa grädden ihop med vanillinsockret
- Täck den kallnade tårtbotten med bananskivor och hälften av grädden
- Rulla ihop och täck tårtan med den resterande grädden
- Garnera med hyvlad blockchoklad

Övriga efterrätter

Saffranspannkaka

Ugn: 200 - 225° 5-8min

Gröt:

3 dl Risgryn

2 l Mjök

Alternativt kan man använda en "risgrynsgrötskorv"

Blanda i

4 st Ägg

2,5 dl Vispgrädde

2 pkt Saffran

Socket

Salt

Russin och hackad mandel efter behov

Lite mer mjök om det behövs

Servera till:

Vispgrädde

Salmbärsylt

- Koka ihop gröten och låt den svalna.
- Blanda i resten.
- Smörj en långpanna.
- Häll i gröten och grädda tills kakan blir saffransgul.
- Serveras med vispgrädde och salmbärssylt.

Glass

Daim-glass

4 st	DAIM
3 st	Ägg, separerade i gula och vita
3 dl	Grädde
2 dl	Socket
2 tsk	Vanillinsocker
2 dl	Creme fraiche(blå)

- Hacka DAIMen i så små bitar som du vill ha dem och lägg dem i skålen
- Plocka fram tre skålar, lämpligen en större och två mindre

SKÅL 1

- Vispa de tre äggvitorna till hårt skum (cirka 5 minuter)

SKÅL 2

- Vispa grädden

SKÅL 3

- Vispa ihop äggulorna, sockret, vanillinsockret och creme fraichen
- Rör/vänd ihop innehållet i de tre skålarna i en skål (vispa ej)
- Ta fram en form av något slag, en limpform går bra och varva DAIMen med smeten
- Låt stå i frysen 24 timmar eller mer

Saffransglass

1 form

3 st	Ägg, separerade i gula och vita
3 dl	Grädde
1½ dl	Siktat florsocker
½ gr	Saffran
1 st	Socketbit
2 msk	Kokande vatten

- Plocka fram tre skålar, lämpligen en större och två mindre

SKÅL 1 (DEN STÖRRE SKÅLEN)

- Vispa äggulor och florsocker pösigt.

SKÅL 2

- Vispa de tre äggvitorna till hårt skum (cirka 5 minuter). Vitorna ska vispas riktigt hårt så att man utan problem kan vända bunken upp och ner.

SKÅL 3

- Vispa grädden lagom hårt. Normalt "bre ut på tårtan hårt".
- Stöt saffranet tillsammans med socketbiten i en mortel. Lös upp detta i det kokande vattnet. Låt svalna.
- Blanda nu ner den vispade grädden i skålen med äggulesmeten.
- Blanda därefter ner de hårdvispade äggvitorna i blandningen.
- Nu kan du noga blanda ner saffranslösningen i blandningen.
- Frys in i glassmaskin eller form (rör gärna i glassen ett par gånger under infrysningen)

Tag ut glassen ur frysen 10 minuter innan servering. Servera gärna med Hallon eller Björnbär (mosade med lite socker) eller till nöds sylt samt havreflarn eller ett par söta mandelskorpor till.

Matbröd

Scones

Ugn: 250-275° 10min

DEG:

8 dl	Vetemjöl
1 tsk	Salt
4 tsk	Bakpulver
100 gr	Margarin el. smör eller 1 burk Kesella
4 dl	Mjök

- Blanda ihop
- Gräddas i 250-275°, ca 10min

Ingas bröd

2 bröd

Ugn: 200° 60min

DEG:

1 msk	Salt
4 ½ tsk	Bikarbonat
2 ½ dl	Krossad råg
2 ½ dl	Krossad vete
2 ½ dl	Vetegroddar
1 dl	Vetekli
1 dl	Linfrö
1 dl	Solrosfrö
4 ½ dl	Vetemjöl
1 ½ dl	Sirap
1 liter	Filmjök

- Blanda alla ingredienser väl och häll i två smorda formar.
- Grädda i 200 grader i ca 60 minuter.

Pain Riche

4st

Ugn: 250° 15min

DEG:		Dubbel sats	Fyrdubbel
25 gr	Jäst	50	100
5 dl	Vatten	10	20
1 msk	Olja	2	4
2 tsk	Salt	4	8
13 dl	Vetemjöl	26	52
	Ev. skalade sesamfrön		

- Lös jästen i det 37°-vattnet
- Tillsätt de övriga ingredienserna och arbeta ihop degen
- Jäs degen ca. 1 timme under duk

- Dela degen i 4(8, 16) delar, utan att knåda!!
- Platta ut delarna och rulla sedan ihop dem, Skåra med en vass kniv
- Jäs 40min, under duk

- Pensla med kallt vatten
- Grädda
- Låt bröden kallna **utan** duk

Havregrynskakor

160st

Ugn: 200° < 5 min

DEG:	
1 kg	Havregryn
1 l	Mjök
200 gr	Smör el. Margarin
2 hg (4 dl)	Socker
50 gr (4msk)	Hjorthornsalt
	Vetemjöl efter behag

- Blanda mjök och gryn kvällen före

- Blanda i övriga ingredienser och arbeta ihop degen
- Dela degen i ca. 160st Ø25-30mm runda bollar
- Platta ut bollarna på en plåt så att de blir ca 5mm tjocka
- Grädda tills de fått fin färg

Hönökakor

18 st

Ugn: 275° - min

DEG:

<u>Halv sats</u>	<u>Hel sats</u>	
50 gr	100 gr	Smör eller Margarin
1 l	2 l	Mjök
50 gr	100 gr	Jäst
2/3 dl	1 ½ dl	Sirap (ljus el. Bröd)
1 msk	2 msk	Salt
7 ½ dl	1 ½ l	Rågsikt
1 ¾ l	3 ½ l	Vetemjöl
2 tsk	4 tsk	Hjorthornsalt (OBS! Blandas i efter jäsning)

1. Smula ner jästen i ca. en ½ dl av mjölken i en stor degbunke.
2. Smält matfettet och blanda ner resten av mjölken, värm till 37°. Häll i degbunken.
3. Blanda i övriga ingredienser, dock ej hjorthornsaltet och allt vetemjöl.
4. Arbeta ihop degen, tillsätt vetemjöl så att degen släpper bunken.
5. Låt jäsa i en ½ timme.
6. Blanda i hjorthornsaltet och arbeta in det.
7. Dela degen i 9 resp. 18 delar som rullas till bollar och läggs på mjölad yta och täcks med bakduk.
8. Låt första bollen jäsa i 20 min.
9. Stoppa in första plåten (tom) som det ska gräddas på i ugnen så att den blir varm.
10. Kavla (kruskavel) ut bollen så att den blir rund och så stor så den täcker plåten.
11. Ta ut den varma plåten och flytta över kakan till plåten.
12. Nagga och forma om så behövs.
13. In i ugnen och grädda tills den får en aning färg, OBS, det går fort.
14. Svalna mellan bakdukar.
15. Förvaras frysta och ta endast ut efter behov, passar ej att förvara i rumstemp. Då de snabbt blir torra och osmakliga.

Kakor

Mjuka kakor

Mandelkubbar

Okänt antal

Ugn: 200° 0 min

DEG:

½ l	Mjök
5 hg	Socket
5 hg	Margarin
2 st	Ägg
10 tsk	Bakpulver
10 tsk	Hjorthornsalt
12-15 dl	Vetemjöl
ca. 5 st	Bittermandeldroppar

1 st	Ägg
	Pärlsocket

1. Blanda ihop hela degen och gör lagom stora kubbar
2. Pensla med ägg och doppa i pärlsocket
3. Grädda i ugn tills de börjar få färg

Havreäppelrutor

12 st

Ugn: 225° 15-20 min

DEG:

¼ pkt	Jäst
25 gr	Margarin
1,25 dl	Mjök
½ krm	Salt
1 ½ msk	Socket
½ tsk	Kardemumma
ca. 3 dl	Vetemjöl

FYLLNING:

2 dl	Äppelmos
90 gr	Smält margarin
1 dl	Socket
2 ½ dl	Havregryn

DEG

- Smält margarinet i en rostfri bunke (plattan på 4:an (av 6)), tillsätt mjölken och låt allt bli fingervarmt. Smula ner jästen och rör ut den i degspadet.
- Tillsätt salt, socker, kardemumma och ca. 3 dl vetemjöl. Arbeta ihop det till en lös deg.
- Platta ut degen med mjölad hand över en halv långpanna. Låt det jäsa i värmeskåpet.

FYLLNING

- Bred över äppelmoset på degen.
- Blanda samman smält margarin, socker och havregryn och fördela det över kakan.
- Grädda i mitten av ugnen i 15 – 20 min tills kakan fått fin färg.
- Skär kakan i 12 lika stora bitar.

Godis

Gammaldags dajm

- port

Ugn: 0° 0 min

1 tsk	Kakoa
1 msk	Mjöl
1 msk	Sirap
½ kopp	Socket
1 ½ msk	Smör

- Blanda allt
- Koka ca. 1 ½ min (går att få hårdare om man blandar i mer fett och hackade nötter)
- Häll upp i en långpanna som försetts med smörgåspapper.
- Dela i rutor innan den har stelnat fullt ut med baksidan på en kniv.

Drickbart

Glögg

Pernillas glögg

7 liter

4 veckor

5 l	Svagdricka eller Konsums blåvita bords.
2,5 kg	Socker
2 pkt	Russin
2 st.	Kanelstänger
1 st.	Liten påse kardemummakärnor
½ kopp	Kryddnejlikor
50 gr	Jäst utrört i ljummet vatten
5 st.	Skalade och tärnade potatisar

- Häll allt i en hink.
- Täck med folie.
- Låt stå i 3 veckor
- Sila
- Låt stå en vecka till
- Tappa upp på flaskor

Saft

2016-års rabarbersaft

2 dygn – 2.5 liter

3 kg	Rabarber
2.1 l	Vatten (0.7 l per kg rabarber)
Ca. 1,8 dl	Socker (6 dl per liter avrunnen saft)
2.5 st	Vaniljstång
3st	Skivad lime
3 krm	Natriumbensoat (1 krm per liter saft)

- Skär rabarbern i centimeterstora bitar och lägg i en stor kastrull, ska rymma vattnet med.
- Skiva limen och lägg i kastrullen
- "Kärna ur" vaniljstången och lägg fröna och skidorna i kastrullen
- Koka upp vattnet och häll över i kastrullen med rabarber
- Låt stå i kastrullen i två dygn
- Sila bort rabarberna.
- Blanda i sockret
- Värm upp och lös sockret till minst 80 grader, skumma av
- Lös upp natriumbensoatet i lite saft, och rör sedan ner det i saften
- Tappa upp på ugnsvarma flaskor

Not: Blev lite besk, hoppas du gillar det! Alt. Smak 2st citroner eller 1-2 kanelstång

Övrigt

Chilli recept

Pickled Chillis

- Ugn: 0° 0min

1 lb	Mixed hot, mild and sweet peppers
3 tbs	Sea salt
6 pcs	Garlic cloves
	Handful of coriander
-½ pint	Cider vinegar
3 tbs	Olive oil

- Place peppers into a glass bowl and cover with the salt turning occasionally for about 2 hours.
- Heat oil in large pan and throw in the roughly chopped garlic until it sizzles and peppers and coriander for about 2 minutes, do not let peppers soften.
- Turn into sterilized jars and cover with boiling cider vinegar, leaving slight gap at top.
- Seal jars and place into boiling water for 15 minutes, remove jars, cool and label and keep for at least 2 weeks before trying.

Quick Pickled Chillis

1port Ugn: 0° 0min

Robustini Peppers

- Pack in sterilised jars and cover with white wine vinegar.
- Let stand for at least 1 month, they will lighten in colour and start to improve in flavour as time goes by.
- Robustinis are easy to grow and will give a mildly warm flavour but they can be mixed when pickling with a few other varieties

Jalapeno Poppers

Ugn: 0° 0min

24 pcs	Jalapenos
4 oz	Goats cheese, feta or similar soft cheese
2 pcs	Garlic cloves
1 tsp	Fresh rosemary
4 pcs	Eggs
4 tpls	Milk
	Seasoned flour
	Bread crumbs or couscous

- Carefully remove seeds and pith from chillis from the top end and stuff with cheese, garlic and rosemary mixture.
- Beat eggs with milk.
- Dip chilli's into egg mix then roll in flour and then crumbs or couscous, repeat this procedure and then deep fry until golden.

SÅSER

Hollandais

- port

Ugn: 0° 0min

1st Ägg
¾ msk Vinäger/citronsaft
¾ msk Vatten

¾ dl Olja
25-50 gr Margarin eller smör

Salt, peppar och ev. cayennepeppar och/eller paprika

Gissningsvis ska receptet vara enligt följande:

- Blanda ägg, vinäger och vatten.
- Blanda olja och smör och värm över vattenbad så att det blir fingerljummet.
- Häll i äggblandningen och vispa, vispa o vispa.
- Smaka av med salt och peppar.

Snabb majonäs

3 dl

Ugn: 0° 0 min

1st Ägg (både gula o vita)
1 tsk Senap
1 msk Vinäger/citronsaft
1 krm Salt
½ krm Svartpeppar
2.5 dl Rapsolja (måste vara rumsvarm, övr. kan tas direkt från kylan)

- Häll alla ingredienser i en bägare
- Sätt ner mixerstaven i botten och mixa först i botten utan att lyfta staven och för sedan staven upp och ner ett par gånger. Mixningstid ca 15 sek.

Aioli (vitlöksmajonäs)

3 dl

Ugn: 0° 0min

Följ majonäsreceptet och tillsätt 1-2 vitlöksklyftor i bägaren innan mixningen. Krydda gärna med en aning dragon.

Inläggningar

Estragon

- Ugn: 0° 0min

Uppskattade mängder, behöver provas fram

1 dl Dragonblad

0.5 dl Vitvinsvinäger (kan nog funka med rödvinsvinäger också)

1 st Burk

Lägg dragonbladen i burken och täck med vinäger.

Snabbinlagd vanlig slanggurka

- Ugn: 0° 0min

4 hg grön gurka
finhackad? persilja

4 msk 12% ättikssprit

4 msk socker

2 dl vatten

Salt och vitpeppar efter behag?.

Observera att om du använder 24% ättikssprit ska mängden ättika halveras.

- Häll i vatten, ättika, socker, pepparn och saltet i lämpligt kärl, exempelvis en glasburk
- Skiva gurkan med kniv eller osthyvel
- Lägg i gurkan i lagen och strö den finhackade persiljan över.
- Låt stå och dra i minst två timmar före servering.

Inlagd gurka

1 omgång Ugn: 0° 0min

1 kg Gurka

2 tb Skånsk senap, hel; frö

1 bn Dillkronor; stort

Lag

1/2 dl Ättika, Perstorps

5 dl Vatten

3 dl Socker

1/2 dl Salt

Skär gurkan i önskade bitar (stänger, skivor, klyftor) eller använd dem hela om de är väldigt små.

Blanda ihop lagen och häll över gurkor, dill och senapsfrö.

Mickes smörgås-gurka

10 Portioner Ugn: 0° 0min

1000 g Gurka

Krydda

1/4 dl Gula senapsfrön

10 st Dillkronor

Lag

3 dl Äppelcidervinäger

5 1/2 dl Socker

2 ts Salt

Skölj och skär gurkan i ganska tjocka skivor. Blanda ingredienserna till lagen och låt den koka upp. Lägg i gurkskivorna och låt dem sjuda ett par (10-15) minuter. Ta upp dem, och varva dem med senapsfröna i burkar.

Koka upp lagen på nytt. Skumma väl och häll sedan lagen över gurkskivorna. Sätt på locket...

Förvaras svalt.

PS om du vill konservera dem, tag 1 krm bensoat per Kg gurka.

INLAGD GURKA

4 portioner

Ugn: 0° 0min

200 g slanggurka

1 knippa persilja

Lag:

1 dl ättika, 12%

1/2 dl vatten

2 msk socker

1/2 tsk salt

vitpeppar

Lös sockret i vattnet. Blanda sedan resten av lagen. Skiva gurkan, gärna med osthyvel så att skivorna blir riktigt tunna. Finhacka persiljan. Varva gurka och persilja. i en liten skål. Häll över lagen. Låt stå minst ett par timmar.