



Citron- och timjanvinägrett

4 portioner

4 st citroner
½ kruka timjan
2 dl rapsolja
½ msk champagnevinäger

Skala citronerna bara det gula, pressa saften av 1 st.
Mixas fint i mixer med vinäger. Fyll på med rapsolja, blandas med timjanblad
Serveras till oliver, fetaost med mera.

Basilikacrème

4 portioner

1 st kruka Basilika
2 st äggulor
2 st vitlösklyftor
1 ½ dl rapsolja
1dl olivolja
1 msk rödvinvinäger

Mixa basilikan i mixer med vitlöken, äggulor och vinäger slätt. Fyll på med oljan.
Smakas av med salt och peppar.
Serveras till exempelvis laxcarpaccio.

Timjan- och citronoliver

4 portioner

6 st citroner
2 dl kall pressad rapsolja
1 kruka timjan
100 gr Nice oliver

Skala citroner bara det gula förväll skalerna i kokande vatten hastigt.
Pressa saften av 1 st citron mixas med skalerna fint i mixer fyll på med rapsolja mixas till en slät crème smakas av med salt och peppar, vänd ner timjan blad och oliver.

Rillons med rosmarin och apelsincrème och jungfrusallad

4 portioner

Rillons:
800 gr färsk sidfläsk utan svål
3 st rosmarin kvistar
½ kruka timjan
4 st vitlöks klyftor
1 fl vitvin Vouvray
3 dl ankfett
20 gr havssalt
10 st vitpeppar korn

Skär fläsk i 2 cm bitar, fräses i lite av ankfettet i kastrull med kryddor och vitlök tills det börjar få färg. Slå på med vitvinet och resterande ankfett, sjud köttet tills det är mörkt och låt sedan köttet svalna i fett.

Vid servering fräs på rillons i teflon panna och servera med apelsincrème och jungfrusallad.

Apelsincrème:
4 st apelsiner
1 st äggula
2 tsk honung
3 dl kallpressad rapsolja

Skala apelsinerna, bara det orangea och förväll dem hastigt i kokande vatten.
Pressa saften av 1 st apelsin. Mixa sedan juicen med skalerna, äggula och honung fint i mixern, fyll på med rapsoljan. Mixas till en slät crème, smaka av med salt och peppar och sila.

Grillad entrecote med sallad på ärtskott, solrosskott, fänkål och blomkål med citronvinägrette

4 portioner

4 st entrecote 800 gr
1 pkt ärtskott
1 pkt solrosskott
1 st fänkål
200 gr blomkål
4 st citroner
1 dl rapsolja
2 msk honung
½ tsk chili flakes

Skala citronerna och mixa skalet med rapsoljan pressa saften ur 2 citroner som sedan blandas med citronmixet och honung.
Hyvla fänkålen och blomkålen tunt på mandolin blandas med skotten och vinägretten smakas av med salt och chili flakes. Grilla entrecoten och servera till.

Grillad lammytterfilé med fetaost och rucolacrème med torkade oliver

4 portioner

2 st lamm ytterfiléer
1 pkt fetaost
2 msk Filadelfiaost
1 st kruka rucola
100 gr svarta oliver utan kärna

Mixa fetaosten med färskosten och rucolan fint, smakas av med salt och peppar.
Torka oliverna i Micro full effekt 15 minuter tills de är hårda mixas sedan till pulver serveras till grillade lamm filéer.

Grillad biff med rosmarin- och chiliglaze

4 portioner

4 st biffar 800 gr
½ krukrosmarin
3 st vitlöksklyftor
2 tsk sambalolek
½ liter apelsinjuice
3 msk honung

Koka apelsinjuicen med hälften av rosmarinen och honung tills det blir simmigt, silas och låt sedan svalna. Finhacka vitlöken och resterande rosmarin blandas sedan i apelsinmarinaden med sambalolek.

Grilla biffarna och pensla dem med glazen, serveras med sallad och grillad fondantpotatis.

Dragon och parmesanpotatispuré

4 portioner

800 g mandelpotatis
2 dl mjölk
2 dl grädde
100 g riven parmesanost
4 schalottenlökar
1 krukdragon
75 g smör
salt/peppar

Skala potatisen, koka den mjuk i saltat vatten och pressa den i potatispress. Tillsätt varm gräddmjölk och den rivna parmesanosten, smaka av med salt och peppar. Skala och finhacka schalottenlöken och plocka av dragonbladen. Fräs löken i smör och blanda ner i purén tillsammans med dragonbladen. Potatispurén är ett utmärkt tillbehör till exempelvis en pepparbiff med ugnsgillade tomater.

Orto Novo-sallad med rucoladressing

4 portioner

8 st gröna sparrisar
2 st gröna äpplen
1 st fänkål
1 st kruka crisp sallad
1 dl surdegs krutonger
2 dl rucoladressing (se recept)

Hyvla sparris och fänkål och äpple tunt på mandolin blandas med riven crispsallad. Smaka av med salt/peppar och rucoladressing, serveras med surdegskrutonger.

Rucoladressing:

1 kruka rucola
2 st vitlöksklyftor
3 msk olivolja
1 msk rödvinsvinäger
2 tsk dijonsenap
1 dl cream fraiche
Smaka av med salt och peppar

Mixa samtliga ingredienser till slät dressing.

Myntasocker-glaserade jordgubbar med honungssmetana

4 portioner

2 st krukor mynta
2 dl socker
1 liter jordgubbar
2 dl smetana
3 msk apelsinbloms honung
2 dl socker lag

Mixa socker med myntabladen. Blanda smetana med honungen. Doppa jordgubbarna i sockerlagen och sedan i myntasocket, serveras med honungssmetanan.

Dillstekta havskräftor med Västerbotten Royal

4 portioner

8 färska havskräftor
4 ägg
4 dl grädde
3,5 dl riven Västerbottenost
2 krukor dill
4 skivor vitt formbröd
75g smör
Salt/peppar

Mixa ägg, grädde och riven ost med mixer eller i matberedare, smaka av med salt och peppar. Fodra en ugnform med plastfolie och håll i smeten (ca 1 cm djup lager) Grädda i ugn i 110 grader tills smeten stelnat. Låt det svalna, ta ut den ur formen och skär i portionsbitar. Skala kräftorna. Mixa dillblad med det vita brödet i en mixer eller matberedare. Salta och peppra kräftstjärtarna, lägg bröd och dillmixen runt kräftorna och stek dem i smör. Lägg en kräfta på varje portionsbit med Västerbotten Royalen, dekorera med dillkvist.

Rosmarin- och apelsinsmör

4 portioner

100 g smör
1 apelsin
1 kruka rosmarin, utan stjälkar
½ msk honung
Salt
Peppar

Skär skalet av apelsinen utan att få med det vita, skär skalet i 2 mm stora bitar. Pressa apelsinen och håll saften i en kastrull, tillsätt apelsinskal, hälften av rosmarinkvistarna samt honung. Låt koka tills vätskan nästan kokar bort, låt svalna. Hacka resten av rosmarinkvistarna mycket fint. Ta bort kvistarna från apelsinkoket och lägg i den finhackade rosmarinen. Mixa i matberedare eller mixer med smör och smaka av med salt och peppar.

Korv på ungggris och rucola med fänkål och citronrisotto

4 portioner

300 gr bogfläsk
300 gr fläskkarré
100 gr späck
100 gr rimmat fläsk
2 meter lammfjälster
1 st fänkål
1 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
2 st krukor rucola

Citronrisotto:

3 dl vitt vin
5 st citroner
4 st schalottenlökar
2 ½ dl arborioris
8 dl hönsfond
150 gr smör
150 gr riven parmesanost

Skär fänkål, lök och vitlök i skivor, smältes sedan i smör och låt svalna.
Mal sedan köttet i kvarn med den smälta löken och fänkålen, lägg sedan alla ingredienser i blandare.

Mixa rucolan med lite vatten i mixer fint. Blanda korvmassan med salt och peppar vänd sedan ner rucolamixet och eventuellt lite vatten tills det får en önskad konsistens smakas av med salt och peppar.

Fyll sedan korv sprutan med smeten, gör sedan korvar med fårtarmen, knytes sedan till portionskorvar som sedan grillas.

dela citronerna och skär ett jack i dem lägges sedan i ungs form ha en smör klick på och bakas i ugn 175 gr tills dom får färg pressa sedan ur vätskan.

Finhacka schalottenlöken fräses i smör i kastrull ha sedan i riset och slå på med vinet och späd under kokning med buljongen, avsluta med smöret och riven parmesan när riset har en liten kärna, smakas av med salt peppar och citron juicen och servera grillade korvar till.

Oregano- och blomkålsfetaostcrème

4 portioner

200 gr blomkål
150 gr fetaost
2 st krukor oregano
8 st tunna skivor surdegsbröd
50 gr smör
1 ask solrosskott
1 ask ärtgroddar
4 st citroner
1 dl rapsolja

Koka blomkålen mjuk i saltat vatten. Häll av vattnet och låt blomkålen kallna. Mixa fetaosten med blomkålen och oregano smakas av med salt och peppar. Lägg surdegsskivorna på en plåt penslas med smält smör bakas av i ugn tills dom får färg. Skär bort det gula skalet på citronerna, mixa skalen slätt med rapsolja, pressa i lite citronsaft. Blanda groddarna med citronetten smakas av med salt och peppar. Serveras med blomkålscrème och surdegsflarn.

Lammburgare med rosmarin och getost

4 portioner

600 g lammfärs
Rosmarinkvistar
3 vitlöskvistar
2 tsk dijonsenap
3 msk olivolja
2 tsk sambal oelek
1 tsk salt
2 tomater
1 röd lök
4 skivor getost
100 g rucola
8 skivor surdegsbröd

Plocka bladen från Rosmarinkvistarna och finhacka dem. Skala och finhacka vitlöken. Blanda med färsen, senap, 2 msk olja, salt och sambal oelek. Späd eventuellt färsen med lite vatten. Forma färsen till fyra burgare, pensla med lite olja och grilla. Servera med tomatiskivor, skivad röd lök, getost, rucola och grillade surdegsbrödskivor.

Timjan- och rödvinsmör

4 portioner

½ rödlök
2 dl rödvin
1 kruka timjan
100 g smör
2 vitlöksklyftor
Salt
Peppar

Skala och finhacka rödlöken och koka den med rödvin tills vätskan kokat in, låt svalna. Repa av timjanbladen och mixa dem i matberedare eller mixer med smör, vitlök och rödvinslöken. Smaka av med salt och peppar.

Örtsmoothie med melon

300 g melon i tärningar
3 dl äppeljuice
saften av ½ lime
1 tsk finrivet limeskal
1-2 msk flytande honung
1 knippe basilika
1 knippe citronmeliss eller limebasilika
1 knippe mynta

Mixa alla ingredienser till slät dryck, Smaka av med lite mer pressad lime och honung om det behövs. Om du fryser melonbitarna ett par timmar i förväg blir smoothien härligt glassig. Prova gärna också att använda thaibasilika eller dragon, också väldigt gott.

Hälsodrink med örter

3 tomater
Saften av ½ citron
Saften av ½ lime
1 knippe persilja
1 knippe koriander
1 tsk salt
Isbitar

Mixa samtliga ingredienser till en slät dryck, tillsätt lite krossad is.

Quesadillas med krabba, chili och koriander

4 personer

1 gul lök
3 vitlöksklyftor
2 kvisttomater
1 röd chili
120 g krabbkött
150 g majsorn
150g riven grevéost
1 lime
1 kruka koriander
Salt
8 majstortillas

Finhacka lök och vitlök. Skär tomaterna i 1 cm stora tärningar, finhacka chilin. Ta ut köttet ur klorna och dela det i mindre bitar. Blanda med majs, tomat, ost, chili, lök, rivet skal av lime och hakade korianderblad. Smaka av med salt.

Lägg ut 4 st tortillas och fördela blandningen över brödet. Lägg över en tortilla på varje, tryck ihop, stek i teflonpanna på båda sidor och dela varje kaka i två. Servera med till exempel tomatsalsa.

Rå marinerad grön sparris med salvia- och citronvinägrett

4 portioner

400 g färsk grön sparris
vinägrett
2 st citroner
3 st vitlöks klyftor
1 knippa vårlök
1 st kruka salvia
1 ½ dl rapsolja
3 msk chalottenlöksvinäger
2 tsk sambalolek
1 msk kapris
1 msk mandelmjöl

Skala citronerna (bara det gula) och pressa ut saften mixas med rapsoljan tills det blir en gul slät massa. Finhacka vitlöken och strimla vårlöken och salvian. Blanda sedan i lök vitlök och salvia i citronetten och till sist vinäger och sambalolek och kapris och mandelmjöl. Hyvla sparris tunt på mandolin som sedan vändes i vinägretten smakas av med havssalt.

Boeuf Bourguignon med potatispuré

4 personer

1,2 kg högrev
2 gula lökar
50 g smör
1 morot
1 flaska rött vin
100 g rökt sidfläsk
2 vitlöksklyftor
1 kruka timjan
4 dl kalvfond
20 champinjoner
Maizena
Salt/peppar

Skär köttet i bitar på ungefär 3x3 cm, och sidfläsk i något mindre bitar. Bryn kött, sidfläsk i smör och tillsätt sedan grovt klyftad lök, hackad vitlök, skivade morötter och champinjoner.

Tillsätt vinet, kalvfonden och timjan. Låt puttra tills mjukt.

Lyft ur grönsaker och kött och red vätskan med maizena, håll sedan tillbaks kött och grönsaksblandningen i grytan, smaka av m salt och peppar.

Potatispuré:

800 g mandelpotatis
75 g smör
4 dl gräddmjölk
Salt och peppar
Rosmarinkvistar

Koka potatisen mjuk, blanda sedan med smör och gräddmjölk, smaka av med salt och peppar. Klipp färska rosmarinkvistar över purén vid servering

Mandelpotatiscreme med ängssyra och carelian caviar

4 portioner

200 gr mandelpotatis
1 st schalottenlök
4 dl grädde
30 gr smör
2 st krukor ängssyra
30 gr carelian caviar

Skala och skiva potatisen och löken fräses i smöret. Slå på grädden låt sedan koka tills potatisen är mjuk mixas i mixer slätt smakas av med salt peppar låt sedan svalna. Mixas sedan med ängssyra och servera med smörstekta surdegskrutonger och Carelian Caviar.

Soppa på ängssyra med potatis och lök

4 portioner

200 gr mandel potatis
½ purjolök
1 st gul lök
3 st vitlöks klyftor
7 dl hönsbuljong
3 dl grädde
50 gr smör
2 st krukor ängssyra

Skala potatis och lök och ansa purjolöken. Skär sedan mindre bitar som sedan svettas i smöret några minuter slå sedan på med hönsbuljongen och låt sedan koka mjuk. Tillsätt sedan grädden låt koka några minuter mixas sedan slätt och smakas av med salt och peppar, silas och kyles. Mixas sedan med ängssyra och serveras kall eller varm med eventuellt lite rostad bacon och lite olivolja.

Citronmeliss lime smetana

4 portioner

2 st krukor citronmeliss
½ dl lime juice
2 msk apelsin blomshonung
3 dl smetana
2 msk flor socker

Mixa alla ingredienser i mixer till en slät massa serveras till tex jordgubbar .

Dragonäggröra med tomat och fetaost

4 portioner

8 ägg
4 dl grädde
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
4 salladslökar
4 plommontomater
200 g fetaost (1 pkt)
½ kruk dragon
50 g smör
ngr hackade, saltorkade tomater
Salt/peppar

Blanda ägg och grädde, smaka av med salt och peppar. Skala och finhacka lök och vitlök, skiva salladslöken. Skala tomaterna och skär i fyra delar, kärna ur och skär där-
efter i mindre bitar. Skär fetaosten i ca 1 cm stora bitar och plocka dragonbladen från
stjälkarna. Fräs löken i smör i en teflonpanna tills den börjar bli mjuk, tillsätt äggröran.
Rör på låg värme tills röran börjar stelna, tillsätt ost och dragonbladen. Serveras med
lite hackade, torkade tomater.

Ägg och dragon är en underbar smakkombination. Det här är ett perfekt tillbehör till
grillad eller stekt fisk.

Sotad röding med dillsmör

4 portioner

600 g rödingfiléer
2 krukor dill
1 tsk dillfrö
1 citron
125 g smör
Salt/peppar
Färsipotatis

Plocka dillbladen och mixa dem med dillfrö, citronsaft, rivet citronskal och smör i en mixer eller matberedare. Skär fiskfiléerna i portionsbitar, salta och peppra. Hetta upp en gjutjärnspanna tills den är riktigt het. Lägg fisken i panna och "sota" den, utan fett, ca 2 minuter per sida.

Servera med dillsmör och kokt färsipotatis med dill.

Västerbottenostmousse med gräslök och bacon

4 portioner

100 gram Västerbottenost
2 dl vispgrädde
2 gelatinblad
50 gram gräslök
1 pkt (ca 140g) bacon

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten ca 5 min. Riv osten. Värm grädden i en kastrull, tillsätt osten och låt den smälta på svag värme. Lägg i de mjuka gelatinbladen och rör om. Smaka av med salt och peppar. Fodra en form med plastfilm och häll i gräddostblandningen- Lagret skall bli ca 1 1/2 cm tjockt. Låt stelna i kyl. Skär bacon i mindre bitar och stek det knaprigt. Låt svalna. Hacka gräslöken fint och blanda med baconet. Doppa formen i ljummet vatten och lossa moussen med hjälp av platsfolien. Skär moussen i fyrkanter och rulla dem i baconblandningen.

Timjan- och rödvinspäron

4 portioner

4 päron
1 vaniljstång
1 kruka timjan
4 dl rödvin
½ dl honung
½ dl gula russin

Skala päronen, halvera och kärna ur med kuljärn en tesked. Placera halvorna i en kastrull. Dela vaniljstången på längden och lägg den i kastrullen tillsammans med övriga ingredienser. Låt päronen koka tills de är mjuka och låt svalna. Servera med vaniljglass eller vispad grädde.

Basilikaterrin med äpple och getost

4 portioner

4 äpplen, Golden Delicious
75 g smör
8 skivor vitt formbröd
1 kruka basilika
200 g getost
Salt/peppar
4 skivor parmaskinka
100 g enrisrökt sidfläsk
1 äpple, Granny Smith

Till servering:

Plocksallat, färska spenatblad och rucola

Skala de fyra äpplena, klyfta och skär bort kärnhuset. Skär klyftorna i fyra delar och stek dem gyllenbruna i smör. Lägg i en skål. Skär bort kanterna på brödet och mixa med basilikabladen i matberedare eller mixer tills brödet är grönt. Lägg brödet i skålen med äpplena tillsammans med getost som skurits i 1 cm stora bitar, salta och peppra och blanda. Bred ut plastfilmen på en bänk och lägg på skinkskivorna, bredvid varandra. Fördela äppelblandningen som en sträng på mitten, tryck till och rulla ihop till en 6 cm tjock rulle. Ställ i kyl för att stelna. Skär fläsket i 1 cm stora tärningar och stek dem gyllenbruna. Skär strimlor av Granny Smith äpplet. Servera skivor av den kalla terrinen (kan även värmas i ugn) med en sallad på plocksallat, spenat och rucola toppad med fläsk och äppelstrimlor samt en vinägrett på olivolja, vinäger och basilika.

Tomat- och rosmarinsoppa

4 portioner

8 schalottenlökar
4 vitlöksklyftor
½ dl olivolja
25 plommotomater
4 kvistar rosmarin
1 flaska vitt vin (ca 7,5 dl)
Salt
Peppar
1 rödlök
16 cocktailtomater
4 skivor vitt bröd
1 msk olivolja

Skala och skiva schalottenlök och vitlök och lägg i en kastrull, häll på olja. Dela tomaterna och lägg ner dem i kastrullen tillsammans med rosmarin. Fräs alltsammans några minuter och slå därefter över vinet och lite vatten. Låt koka tills tomaterna kokat sönder. Kör i matberedare eller mixer och sila, smaka av med salt och peppar. Skala och hacka rödlöken och skär cocktailtomaterna i bitar, blanda ihop. Skär brödet i tärningar och rosta i panna i lite olivolja. Strö tomatsalladen och brödtärningarna över soppan

Soppa på kantareller med salvia

4 portioner

600 gr färska kantareller gula och höst
100 gr svart trumpetsvamp
4 st schalottenlökar
7 dl hönsbuljong
3 dl grädde
15 blad färsk salvia
skalet från ½ citron

Ansa svampen, spar svart trumpet för sig och tag bort 100 gr svamp till garnityr och skala skiva löken. Fräs löken med resterande svamp och 10 salvia blad slå sedan på med buljongen och låt sedan koka 5 minuter ha sedan i grädden låt koka upp och mixa sedan slätt med stavmixer smakas av med salt och peppar. Fräs sedan resterande svamp med de resterande salviabladen strimlade och rivet citronskal, salta peppra serveras i soppan med bröd krutonger.

Mandeläppelkaka med citronmelisscrème

1 st kaka

125 gr smör
1 ½ dl socker
2 st ägg
1 dl vetemjöl
1 ½ dl mandelmjöl
½ tsk bakpulver
2 msk mjölk
4 st äpplen
2 msk rörsocker

Smörj en form med smör och bröa med mandel mjöl. Smält smöret låt svalna, vispas sedan luftigt med socker ha sedan i ett ägg i taget. Vänd sedan ner mjöl och mandelmjöl, bakpulver och till sist mjölken. Hälles sedan i form. Skala och klyfta äpplen, tryckes sedan ner i smeten och pudra över med rörsocker och lite mandelmjöl bakas sedan av i 175 gr i cirka 40 minuter.

Citronmelisscrème:

2 st krukor citronmeliss
3 dl smetana
2 msk citronjuice
3 msk honung
2 tsk vaniljsocker

Mixa alla ingredienser med citronmelissblad, serveras till kakan.

Zucchini- och basilikasallad

4 portioner

500 g zucchini
8-10 stora basilikablåd
1 msk rödvinsvinäger
4 msk olivolja
2 krm salt

Skär zucchini i 1-2 millimeter tunna skivor. Riv basilikablåden i två-tre bitar vardera. Varva zucchini och Basilika i en skål. Det skall vara rikligt med Basilika att den nästan upplevs som små sallatsblad. Blanda samman vinäger, olja och salt och håll dresingen över.

Böckling med äpple och dill

4 portioner

4 böcklingar
1 äpple
3 kokta ägg
1 rödlök
1 kruka dill
1 dl crème fraiche
3 msk majonnäs
Salt/peppar
4 skivor mörkt rågbröd

Rensa böcklingarna. Strimla äpplet med skal, hacka äggen, skala och finhacka rödlöken. Blanda alltsammans med böckling, hacka dill och blanda med crème fraiche och majonnäs. Smaka av med salt och peppar. Servera på en bit rågbröd.

Pesto från Orto Novo

4 portioner

En kruka basilika
2 vitlöksklyftor
2 msk rostade pinjenötter
½ tsk salt
1,5 dl olivolja
75 g riven parmesanost

Finhacka basilikan (eller i mortel), vitlök och de rostade pinjenötterna. Blanda med olivolja, salt och parmesanosten. Servera till pasta och soppor. Orto Novo har hela sex stycken olika basilikasorter, så prova gärna att göra din pesto med ngn av våra övrika basilikasorter eller rent av blanda flera sorter.

Apelsin- och rosmarinmarinerad lax med fänkålssallad

4 portioner

400 g gravad lax

Fänkålssallad:

1 fänkål

1 gul lök

3 msk olivolja

1 citron, pressad

2 tsk socker

Apelsinreduktion:

1 liter apelsinjuice

4 kvistar rosmarin

2 äggulor

1 1/2 dl rapsolja

Salt/peppar

Rivet skal av en apelsin

Koka apelsinjuice med 2 rosmarinkvistar tills konsistensen är simmig, låt svalna och sila av. Vispa äggulorna med hälften av apelsinjuicen och tillsätt sedan rapsoljan lite i taget. Smaka av med salt och peppar. Blanda resterande apelsinjuice med två kvistar fint hackad rosmarin, och rivet apelsinskal. Skiva laxen tunt och pensla med apelsinreduktionen. Salta och peppra och låt marinera i 10 minuter. Skala, ansa och hyvla fänkålen och löken fint. Blanda med olja, pressad citron och socker, salta och peppra.

Melanzane alla parmigiana

4 portioner

2-3 medelstora auberginer

2-3 tsk salt vetemjöl

ca 1-2 msk parmesanost för gratinering

Stekning: olivolja

tomatsås eller vid tidspress 1 burk krossade tomater

ostskivor av hergårdstypfärska

basilikablod

Skär auberginerna på längden i ca 1 cm tjocka skivor. Varva dem med salt och låt dem rinna av ca 1 timme. Torka av skivorna och vänd dem i vetemjöl. Stek dem i olja. Varva skivorna på ett ugnssäkert fat med ostskivor, tomatsås och basilika. Strö över parmesanost och gratinera i 200 grader tills osten fått fin färg och rätten är genomvarm, ca 15 minuter.

Italiensk färsgratäng

4 portioner

500 g köttfärs
1 msk smör eller margarin
1 msk vetemjöl
1 burk krossade tomater
1+1 dl buljong (t.ex. med tärning)
1 pressad vitlöksklyfta
2 tsk hackad färsk basilika
2 tsk hackad färsk oregano eller 1 tsk torkad
2 krm svartpeppar
1 ½ tsk salt
300 g strimlad zucchini
800 g skalad skivad potatis
1 dl riven ost

Bryn färsen i fett under omrörning tills den är smulig. Rör ner vetemjöl och tillsätt tomater (med spad), 1 dl buljong, vitlök, kryddorna och salt. Sjud några minuter. Blanda ner zucchinin i köttfärsröran. Lägg i hälften av potatisskivorna i en smord ungsäker form. Häll på köttfärsröran. Lägg över resten av potatisen. Häll på resten av buljongen och strö över ost, grädda i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter eller till det att potatisen blivit mjuk. Servera med en sallad.

Involtini – rullader på Italienskt vis

4 portioner

8 tunna skivor av kalv (helst) eller lövbiff
8 skivor bacon
8-16 blad färsk Salvia
2 dl matlagingsgrädde
smör blandat med lite olja
salt och peppar

Polenta:

5 dl polenta
1½ liter vatten
3 tsk salt

Koka polenta, salt i vattnet tills gröt erhålls. Lägg bacon och salvia på köttet och rulla ihop till en rullad. Fäst igenom med en tandpetare. Värm fett i en rymlig stekpanna och stek köttet tunt om i ca 4-5 minuter. Salta och peppra. Häll på grädden och sjud några minuter. Smaka om det behövs mera salt och peppar i såsen. Servera nylagat tillsammans med polenta alt. ris.

Ingefärsris

4 portioner

2½ dl basmatiris
5 dl vatten
2-3 tunna skivor färsk ingefära
1 msk smör
1 krm salt

Koka upp risvattnet. Tillsätt riset och ingefärsskivorna. Koka på låg värme i ca 15 minuter. Ta av riset från plattan och låt stå i 5 minuter. Fluffa upp riset med smör och salt, ingefäran tas bort.

Myntachutney

4 dl sås

4 dl naturell yoghurt
1-2 msk hackad färsk mynta (ca 1 kruka)
1 grön chilifrukta
1 krm salt

Krossa eller finhacka chilin. Blanda allt till en sås. Såsen passar bra till orientaliska rätter.

Indisk lammrätt med vitlök

4 portioner

700 g benfritt lammkött
ca 5 dl vatten
1½ tsk salt
3 tomater
3 vitlösklyftor
½ msk röd chilipeppar
1 tsk mald ingefära
1 tsk gurkmeja
1 msk paprikapulver
1 dl olivolja
2 msk hackad färsk koriander

Skär lammköttet i drygt centimeterstorabitar. Hacka tomaterna. Skala och hacka vitlöken. Lägg i köttet och de övriga ingredienserna utom koriandern och koka tills köttet är mörkt och oljan flyter upp (ca 20-25 minuter). Passa kastrullen så den inte kokar torr, man kan då stänka lite vatten på eller kanske tillsätta lite mer olja. Blanda sedan i koriandern. Denna rätt kan serveras med ingefärsris eller annan grönsaksrätt med sås.

Zucchiniisallad med mynta

4 portioner

500 g zucchini
3-4 msk olivolja
salt

Dressing:

1 msk rödvinvinäger
4 msk olivolja
salt
½ dl rivna, färska myntablåd
2 vitlöcksklyftor

Skär zucchini i ett par millimeter tunna skivor. Stek skivorna i omgångar i olivolja. Blanda samman vinäger, olivolja, salt och mynta. Skala och skär vitlöken i tunna skivor och lägg i den. Blanda med zucchini i en liten skål. Garnera eventuellt med mynta.

Tortellini med Mangoldfyllning

4 portioner

Fyllning:

350 g mangold (gärna gröna blad)
150 g riven parmesanost
150 g kesella
1 ägg
Pastadeg enl. recept
Smör
ca 10 st Salviablåd
Salt

Förväll mangoldbladen i kokande vatten. Krama ur vattnet och finhacka mangoldbladen. Blanda med de övriga ingredienserna till fyllningen. Massan ska bli kompakt, så ta i lite mer parmesanost eller ströbröd om den känns för lös. Dela pastadegen i två lika stora bitar. Kavla ut så tunt som möjligt. Klicka ut fyllningen över ena degplattan. Pensla med lite kallt vatten runt fyllningarna. Lägg den andra degplattan över fyllningen. Tryck till kanterna runt tortellinikuddarna. Skär ut fyrkanter och sporra kanterna med gaffel. Koka tortellinin i lättsaltat vatten i ca 4 minuter. Ta upp dem med hålslev och servera omedelbart med smält smör, lägg på hela salviablåd och strö på parmesanost.

Ullas strömmingsflundra

4 portioner

1 kg strömming eller 6 hg filead
1-2 krukor färsk hackad fransk dragon
7-8 hela eller 1 burk ansjovis
2 dl rågmjöl eller ströbröd
Salt, svart- och vitpeppar
2 msk smör / margarin samt 2 msk matolja

Lägg upp hälften av strömmingarna med den fileade sidan uppåt på en bräda. Strö över salt, vitpeppar, ansjovis och den hackade franska dragonen. Lägg på de andra strömmingarna med den fileade sidan nedåt så att det bildas en slag "macka". Panera sedan med rågmjöl / ströbröd, salt och svartpeppar. Stek sedan på ej för hög värme strömmingsflundrorna med halva delen smör / margarin och andra hälften matolja. Låt strömmingsflundrorna rinna av på papper och servera nystekta till potatismos

Ugnstekta bananer med myntaglass

4 portioner

2 msk smör/margarin
1/2 dl råsocker
1/2 tsk mald kanel
3 msk rom/bananlikör
4 bananer

Myntaglass:

2 dl vispgrädde / 1/2 liter vaniljglass
ca 10 hackade Myntablåd
1-2 msk rom

Sätt ugnen på 225 grader. Smält matfettet i en kastrull och tillsätt socker kanel och likör, blanda väl. Skala och halvera bananerna på längden. Lägg dem i en lätt smord ugnssäker form. Bre över smör/sockerblandningen. Ugnstek bananerna i 10-15 minuter, eller tills rätt färg erhållts. Ev. vispa grädden. Blanda ner hackad mynta och rom i grädden / glassen. Servera de varma / ljumna bananerna tillsammans med myntaglassen / grädden vid sidan om.

Rucolapasta med tomatsås

4 portioner

400 g rucola, motsvarar ca 6 krukor
400 g pasta orecciette eller pipe rigate
2 torkade hela piripiri + 1 smulad
2-3 skalade vitlösklyftor
1-2 msk olivolja
1 burk, 400 g, krossade tomater
några kvistar timjan
½ tsk saltriven pecorinoost (eller parmesan)

Koka upp pastavatten, lagom saltat i en stor kastrull. Skär av det nedersta på rucola-stjälkarna, förväll rucolan i pastavattnet i 1 min och lyft upp den med en hålslev. Koka pastan i samma vatten enl. föreskriven tid. Stek hela vitlösklyftor och hela piripiri i oljan några minuter. Ta upp dem och lägg ner tomater, timjan och en smulad piripiri. Låt allt koka ihop några minuter. Smaka av med salt. Lägg ner rucolan i pastan när den kokat klart. Håll av pastavattnet i durkslag och blanda ner alltsammans i tomatsåsen. Servera direkt tillsammans med riven pecorinoost och timjan.

Tomatsås:

1 gul lök
½ msk olivolja
1 burk krossade tomater
½ tsk salt
½ krm svartpeppar
1 tsk hackad basilika
1 tsk hackad oregano (eller ½ tsk torkad)
½ smulat lagerblad
ev. 1 krossad eller pressad vitlösklyfta

Hacka löken och fräs den i oljan. Tillsätt tomaterna samt kryddorna och ev. vitlöken. Koka såsen i ca 10 min. Blanda ner i pastan.

Vannas färskost

400 g

1 liter filmjolk

1 kruk basilika

1 msk hackad färsk timjan

ev. 1 msk hackad färsk oregano och/eller mejram

2 pressade vitlöksklyftor

½ tsk salt

1 msk olivolja

Värm filmjölken i en kastrull till 40 grader. Häll upp massan i ett kaffefilter och låt vätskan rinna av några timmar eller över natten i kylan. Finhacka eller stöt basilika, timjan och ev. de andra örterna i en mortel. Rör ner det med vitlöken i den avrunna ostmassan. Smaka av med salt och olivolja. Förvara osten i kylan. Servera osten till nybakat bröd eller kan användas till färskostfyllda cocktailtomater.