

Smakligt

INSPIRATION



Party

**ENKELT
GOTT
MODERNT**

Party

Nu är det dags!

Det är roligt att ha party på sommaren. Vi känner oss fria, lite lössläppta, och bjuder gärna många på buffé. Det ska vara enkelt. Och det ska vara gott.

Med årstidens härliga primörer och fina mejerivaror fixar du snabbt en trevlig tillställning. Det allra mesta går att förbereda i god tid innan gästerna kommer. Du ska ju också vara med och umgås, koppla av och njuta!

Våra recept

I det här numret av Smakligt kommer recepten från Martin Hansen, kock på Skanörs Gästgifvaregård och tävlande landslagskock. Kom till finalen i Årets Kock 2008. Inte illa!

Martin kombinerar naturliga råvaror och annorlunda tillagningsmetoder. Då blir det riktigt intressant. Smaken står alltid i centrum och utförandet ska vara modernt. Smaklig spis! Som vi säger i Skåne.



*Vispgrädde hör sommaren till.
Bästa smakbäraren till späda
primörer och färska bär.*

Omelett

med matjessill, gräddfil och sticklök

6 personer
12 ägg
5 msk vatten
3 msk smör
3 matjessillfiléer, ca 400 g
6 msk Gräddfil
5 msk hackad sticklök

Vispa ihop ägg och vatten med en gaffel.
Fräs smöret i en stekpanna. Häll i omelettsmeten som genast börjar stelna. Rör lite försiktigt med en gaffel.
Omeletten är färdig när den stannat, men fortfarande är krämig på ytan.
Garnera omeletten med matjessill skuren i bitar, gräddfil och sticklök. Servera direkt ur pannan.

Allt i pannan. Så praktiskt!



Blomkålssoppa

med rågsmörgås, rökt lax och krasse

6 personer

1 kg blomkål

2 vitlöksklyftor

2 schalottenlökar

3 msk olivolja

1 liter Mjolk

3 dl Matlagingsgräde

2 hönsbuljongtärningar

1 1/2 msk vitvinsvinäger

flingsalt och peppar

Skär blomkålen i grova bitar. Skala och finhacka lökarna. Häll löken i en gryta. Fräs den i olivolja, utan att den får färg. Tillsätt blomkål, mjölk, gräde och buljong.

Sjud under lock tills grönsakerna är mjuka. Mixa till en slät soppa med stavmixer. Smaksätt med vinäger, salt och peppar. Servera soppan varm eller kall, gärna med en laxsmörgås.

Smörgås

med rökt lax och krasse:

6 skivor rågbröd

GourmetSmör

6 skivor rökt lax

schalottenlök, tunt skivad

smörgåskrasse



Soppan är lika god varm som kall!



*Gott till det mesta.
Eller precis rakt
upp och ned.*

Rödbetor

med Allerum XO, svartvinbärss dressing och timjan

6 personer

12 små rödbetor

Svartvinbärss dressing:

1 dl koncentrerad svartvinbärssaft

1 tsk stött anis

2 msk olivolja

1 msk rödvinsvinäger

salt

hyvlat Allerum XO

timjankvistar och/eller svarta

vinbär i klasar

Borsta rödbetorna rena (låt lite blast vara kvar). Koka i lättsaltat vatten.

Skölj dem i kallt vatten och dra bort skalet.

Blanda svartvinbärssaft och anis (spara lite till serveringen) i en kastrull. Koka ihop tills hälften är kvar.

Låt kallna och sila sedan bort anisen.

Vispa ner olja och rödvinsvinäger. Smaka av med salt.

Servera rödbetorna med ringlad dressing över.

Garnera med hyvlat Allerum XO, timjan, bär och lite stött anis.

Sallad på färskpotatis

med grov senap, Allerum Herrgård och timjan

6 personer
300 g färskpotatis
2 röda äpplen
1 rödlök

Dressing:

6 msk grov senap
2 dl Gräddfil
2 msk vitvinsvinäger
1 msk kapris
1/2 dl olivolja
salt och peppar

100 g hyvlad Allerum Herrgård
1/2 kruka timjan

Koka potatisen i lättsaltat vatten. Låt svalna. Skär potatisen i grova skivor. Skär äpplena och rödlöken i tunna skivor. Blanda. Blanda grov senap, gräddfil, vinäger, kapris, salt, peppar och olja. Häll blandningen över salladen. Rör om försiktigt. Låt gärna salladen stå och dra en timme före servering. Blanda ner hyvlad Allerum Herrgård, precis före servering. Garnera med färsk timjan.

*Gör den gärna dagen innan.
Då smakar den ännu mer.
Och ännu godare.*



Lägg träspetten i blöt någon timme, så klarar de värmen bättre vid tillagningen.

Lammfärs

på spett med mynta

6 personer
500 g lammfärs
1 gul lök
6 torkade aprikoser
1 tsk pressad citronsaft
1/2 tsk malen koriander
1/2 tsk malen gurkmeja
1 dl Matlagingsgrädd
1 tsk strösocker
neutral olja
1 tsk salt
1 krm malen svartpeppar
1 kruka mynta

Sätt ugnen på 175°. Finhacka lök och aprikoser. Blanda färs, lök,

aprikoser, salt, peppar, citronsaft, koriander, gurkmeja, matlagingsgrädd och socker. Rör till en smidig färs. Forma färsen till avlånga bullar och stick ett spett igenom på längden. Smörj en långpanna med olja och lägg i lammspetten. Sätt in lammspetten i övre delen av ugnen och vänd dem flera gånger under stekningen tills de är helt gyllenbruna, 5-10 minuter. Du kan också grilla lammspetten 5-10 minuter över glöd på utegrillen. Garnera med färsk mynta.



Tips!

Toppa bågaren med lite färska bär eller skivad frukt och lägg en biscotti överst, så har du snabbt en god dessert eller en lyxig frukost. Enkelt och gott.

Nyheter



Vani'lla planifo'lia



Ett enkelt sätt att njuta.

Vår nya, lyxiga yoghurt Äkta Vanilj med utvald vanilj från olika länder, blev genast en stor succé. Därför lanserar vi nu Äkta Vanilj Yoghurt även i portionsbägare. Praktiska till mellanmål, dessert, frukost... ja, precis när som helst när du blir sugen. Välj Äkta Vanilj, Äkta Vanilj Choklad eller prova nya smaken Äkta Vanilj Citrus – fräsch och frisk med smak av apelsin och citron och med äkta vanilj från Mexiko.

Äkta skånsk yoghurt och äkta vanilj är två naturliga smaker som gifter sig. Resultatet blir en exklusiv upplevelse för dig som vill njuta av det allra bästa.

Ny smak



Vår nya äkta Vanilj Yoghurt Citrus finns även i enlitersförpackning som kompletterar de övriga smakerna; vanilj, hallon, äpple och choklad.



*Perfekt buffébröd!
Vackert att se på.
Räcker till många.*

Foccacia

bakad med cottage cheese

6 personer

7 dl vatten
3 dl Cottage Cheese
50 g jäst
2 liter mjöl
1/2 dl olivolja
salt
socker

Blanda alla ingredienser. Kör i en degblandare 7 minuter tills du har en jämn och blank deg.
Håll degen i en braspanna. Låt jäsa i 45 minuter.
Grädda i 180° ca 30 minuter.

Crème Fraiche

med smak av cider och senap

6 personer

2 msk grov senap
1 msk cidervinäger
3 dl Crème Fraiche
salt och peppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

Yoghurt

med mild vitlök och honung

6 personer

3 dl Äkta Vanilj Yoghurt Citrus
1 msk honung
1/2 citron, saft och skal
1 vitlöksklyfta
salt och peppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.



*God till väldigt
mycket. Prova!*

*Bjud på flera olika
såser. Den här är
extra god till lamm.*

Rabarber

och äkta vanilj- och limeyoghurt

6 personer

1 liter vatten

2 dl socker

3 stjärnanis

1 apelsin, saft och rivet skal

5 rabarberstjälkar

Koka upp vatten, socker, stjärnanis, saft och rivet skal av apelsin.

Ansa rabarberna, skär i stavar och lägg ner i sockerlagen. Ställ åt sidan och låt svalna.

Servera i glas eller skålar.

Vanilj- och limeyoghurt:

3 dl Äkta Vanilj Yoghurt

1 lime, rivet skal

3 msk vaniljsocker

Låt yoghurten rinna av i ett kaffe-filter ca 2 timmar. Vispa den luftig och smaksätt med rivet limeskal och vaniljsocker.

Garnera med stjärnanis.



Sommarens smaker!

Jordgubbar

på flarn med flädergrädde

6 personer

6 jordgubbar

1/2 dl koncentrerad flädersaft

Marinera de skivade jordgubbarna i flädersaften.

Flädergrädde:

2 dl Vispgrädde

1/2 dl koncentrerad flädersaft

Vispa grädden och tillsätt flädersaften.

Till servering:

12 tunna havrekakor

Klicka på flädergrädden och garnera med marinerade jordgubbar.

Havreflarn (ca 24 st):

75 g GourmetSmör

1 dl vetemjöl

1 dl havregryn

1 dl socker

1/2 tsk bakpulver

2 msk ljus sirap

2 msk Mjöl

Sätt ugnen på 200°.

Smält smöret. Rör ner samtliga ingredienser.

Klicka ut smeten på bakplåtspapper med hjälp av två teskedar.

Kakorna flyter ut så gör små "bollar" av smeten.

Provbaka ca 5 minuter i mitten av ugnen.

Lossa kakorna från plåten innan de svalnat helt och lägg på galler.





Nu kan alla njuta.

Skånemejeriers laktosfria produkter är gjorda på färsk, skånsk mjölk. Den enda skillnaden, jämfört med våra andra mjölk- och gräddeprodukter, är att vi har tagit bort laktosen. Det senaste tillskottet i vår laktosfria familj är våra milda och krämiga yoghurtar i smakerna Vanilj och Jordgubb.

Vi utvecklar hela tiden det laktosfria sortimentet.

Äntligen ett smör som smakar smör!

Skånemejeriers GourmetSmör tillverkas av färsk skånsk ekologisk grädde på gammalt traditionellt sätt. Det ger ett aromatiskt och smakrikt smör. Med fin balans mellan sötta och syra. Smak, färg och konsistens varierar något beroende på årstid och vad korna äter.

