

Smakligt

från Skånemejerier



2007

*Spännande
recept med
frukt.*

Skånska äpplen

Goda hösträtter

Skånsk matglädje

Maten har alltid haft en stor plats i Skåne. Många är de duktiga kockar som bevarar och sprider skånsk matkultur. Och den bördiga jorden och det milda klimatet ger oss mängder av fantastiska råvaror. På hösten är Skåne en enda stor fruktträdgård. I den österlenska myllan odlas merparten av våra svenska äpplen. Kustklimatet och den lätta jorden är perfekt för fruktodling. Från vårens beskärning till höstens skörd sköts äppleodlingarna av stolta odlare som ofta brukat jorden i generationer. I maj och juni förvandlas områdena runt Kivik till ett hav av skiraste vitt och rosa när hundratusentals fruktträd står i blom. Ögonfröjd som årligen lockar mängder av besökare. Under höstveckorna möts de av en sprakande färgsymfoni när träden dignar av mogna frukter. De skånska äpplena är tunnskaliga och aromrika, har mild sötma och behaglig syra. Goda att äta förstås, men också en fantastisk tillgång i matlagningen. Äpplen har i alla tider haft en naturlig plats i det skånska köket. Detta hoppas vi kunna visa genom en rad spännande recept, både smårätter, huvudrätter och givetvis, desserter.

Denna gång har vi tagit hjälp av Daniel Quartey – idag kökschef på En smak av Österlen i Brösarp – som gett oss flera goda recept.

Njut nu av den vackra hösten, den höga luften, de rika färgerna och våra goda skånska råvaror.

Ha det bra!



Recept: Daniel Quartey

RÅPRESSAT ÄPPLE med frusen yoghurt

Använd gärna en saftig och smakrik äppelsort med vackert röd färg.

4 portioner
1 kg äpplen
1 äggvita
1 msk strösocker
färsk mynta

Frusen yoghurt:
4 dl Matyoghurt
1/2 dl Vispgrädde
2 msk flytande honung
1 dl florsocker

Rör ihop yoghurt, vispgrädde, honung och florsocker och frys in i portions-skålar.

Pensla glasets kant med äggvita. Blanda finhackad mynta och socker. Doppa glaset i blandningen.

Skär oskalade äpplen i bitar och ta bort kärnhusen. Pressa i en grönsakscentrifug, låt stå en stund, skumma av eventuellt skum. Blanda i lite extremt finhackad färsk mynta och kyl musten nästan till fryspunkten i frysen.

Ta ut yoghurtglaset 30 minuter före servering och ställ i kylskåpet för att ge den en lite mjukare konsistens. Häll upp och servera äppelmusten med den frusna yoghurten bredvid.

Tips!

Har du ingen grönsakscentrifug finns det färdig äppelmust med fruktkött att köpa.



Den skånska grädden har kort väg hem till dig. Från ko till mejeri och konsument är det bara några mil i vårt skånska mjölklandskap. Gräddens smak och konsistens mår bra av det.

Äppelriket

Svenska Äpplen Ekonomisk Förening är ett företag som har till uppgift att sälja och marknadsföra sina medlemmars frukt. Under varumärket Äppelriket säljs all förstaklassfrukt. Målsättningen är att producera tunnskaliga äpplen med frisk arom på ett sätt där man minimerar den kemiska bekämpningen och närmar sig rent ekologisk fruktodling. Alice, Discovery, Katja och Summerred är de sorter som inleder säsongen. Ingrid Marie är det mest odlade (en tredjedel av den totala produktionen) tätt följt av Aroma.



INGRID MARIE

Har danskt påbrå, troligen med Cox Orange som ursprung. Fin, svagt syrlig smak med lätt kryddad arom. Gott att äta och utmärkt i sallader, pajer och kakor. Säsong: november – februari.



AROMA

En svensk stolthet från skånska Balsgård! Sorten ger stora vackra äpplen. Har en fantastisk arom och syrlig smak. God att äta, god i bakverk och ger fantastiskt sm. Säsong: oktober – februari.



ALICE

Ett helsvenskt äpple, utvecklat på Balsgård utanför Kristianstad och släkt med Ingrid Marie. Vitt saftigt fruktkött med frisk, syrlig smak. God i matlagning och desserter. Säsong: september – oktober.



DISCOVERY

En tidig höstsort med anor från England. Lite rosafärgat fruktkött med mycket god, lätt syrlig smak. Passar bäst till desserter. Säsong: augusti – september.



GRAVENSTEINER

Kommer från Danmark och slottet Gråsten. Sorten är ca 300 år gammal och kallas ibland äppelens Rolls Royce. Har fantastisk doft och söt, syrlig smak. Gott både som dessert- och matäpple. Säsong: september – oktober.



COX ORANGE

Kom till Sverige från England runt år 1865. Är idag en av våra mest omtyckta äpplesorter. God, lite kryddig smak med inslag av päron. Även gott i matlagning och desserter. Säsong: november – januari.



Daniel Quartey har jobbat med mat runt om i världen i mer än 25 år. Daniel bjuder allra helst på vegetarisk mat och använder gärna skånska råvaror. Idag är han kökschef på En smak av Österlen i Brösarp.

Recept: Daniel Quartey

HÖSTSVAMP, LINSER OCH ÄPPLE UNDER PAJTÄCKE med vitlökskrème

4 portioner

300 g svamp (blandsvamp eller skogschampinjoner)
1 grovhackad gul lök
1 dl Puylinser eller gröna linser
2 dl vatten
1/2 buljongtärning
1/2 knippa finskuren gräslök
1 1/2 äpple, t ex Gravensteiner eller Aroma
4-5 kokta kalla potatisar
1/2 dl Matlagingsgrädde
2 tsk dijonsenap
1/2 tsk salt

Smulpaj:

1/2 dl vetemjöl
1/2 dl fullkornsmjöl
1 1/2 dl havregryn
1/2 dl solrosfrön
60 g kallt Svenskt Smör
1 krm salt

Vitlökskrème:

2-3 hackade vitlöksklyftor
2 tsk olivolja
2 dl Crème Fraiche
1/2 dl färska örter (t ex bladpersilja, körvel, dragon och timjan)

Skär svampen i bitar och bryn dem i smör. Stek löken. Koka linserna med vattnet, buljongen och en nypa salt i 25 minuter. Tärna äppelna och potatisarna i 1 1/2 cm stora bitar. Vänd ihop svamp, lök, linser, gräslök,

äppel- och potatistärningar, senap och grädde. Smaka av med salt och peppar. Tryck ut blandningen i en ugnform.

Rosta solrosfröna lätt i stekpanna eller ugn. Finhacka de torra ingredienserna till smuldegen i en matberedare och hacka sedan ihop dem till smulig konsistens med det kalla smöret. Täck formen med smuldegen och baka av i ugn, 180°, ca 30 minuter till vacker färg.

Hetta upp en liten kastrull och rosta den hackade vitlöken i oljan snabbt tills den precis börjar få färg i kanterna. Vänd ner den i crème fraichen tillsammans med örterna och smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Servera matpajen nybakad med såsen och gärna en god sallad.



Recept: Daniel Quartey

ÄPPELRAGGARE

4 portioner

Äppel- och russinröra:
2 hackade gula lökar
150 g tärnat bacon
1 dl russin
1 dl Matlagningsgrädd
1/2 dl vatten
1 grovtärnat äpple, t ex Aroma
salt och peppar

Raggmunkar:

3 ägg
2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
5 dl Gräddfil
1 tsk salt
7 medelstora skalade potatisar
peppar från kvarn

Stek löken lätt och bryn bacon-tärningarna. Blötlägg russinen i gräddfil och vatten. Lägg tillbaks löken, tillsätt de blötlagda russinen (med grädden) och koka sedan

snabbt ihop till en halvtorr blandning som vänds ihop med äppeltärningarna. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Vispa en smet på ägg, mjöl, bakpulver, gräddfil och salt. Finriv potatisarna och vänd ner i smeten. Stek i smör. Smaka av med salt och peppar. Servera varje raggmunk med en klick röra och gärna en krispig sallad.

SPANSKT ÄPPELFLÄSK

4 portioner

1 hackad gul lök
1 msk olivolja
3 dl kokta vita bönor
1 dl grovhackade svarta oliver
1 stor pressad vitlöksklyfta
1 msk hackad salvia
1 msk hackad bladpersilja
300 g varmrökt fläsk i skivor
3 skalade äpplen, t ex Ingrid Marie
2 dl Lätt Crème Fraiche
1 dl Matlagningsgrädd
1/2 tsk salt
nymald svartpeppar

Stek löken lätt i olivoljan och blanda med bönor, oliver, vitlök och örter. Lägg i botten på en ugnsfast form. Bryn fläsket. Skiva äpplena i 5 mm tunna skivor. Varva fläsk och äppelskivor på bönblandningen. Bränn ur pannan med en skvätt

vatten och håll i crème fraiche och gräddfil. Krydda med salt och peppar och fördela blandningen över fläsk- och äppelskivorna. Toppa med mie de pain* och baka av 30-40 minuter i ugn, 200°. Servera gärna med kokt potatis eller potatismos samt en finskuren kål- och morotssallad.

*Mie de pain= finrivet eller smulat, dagsgammalt, vitt okryddat bröd.

Tips!

Fransk variant:
byt till Crème Fraiche Gourmet
Senap, schalottenlök & vitt vin

Grekisk variant:
byt till Crème Fraiche Gourmet
Soltorkade tomater & fetaost

Vegetarisk variant:
byt ut fläsket mot rökt tofu.



Recept: Daniel Quartey

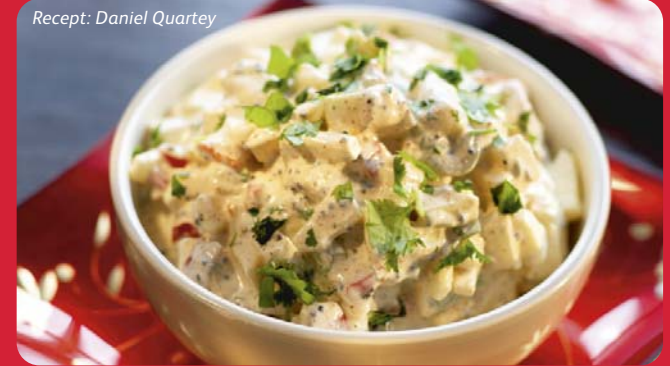
ÄPPELRAITA med orientaliska kryddor

Ett gott tillbehör till din favoritcurry eller tacos.

4-6 portioner

4 dl Matyoghurt
1 stort eller 2 små smakarika äpplen, t ex Cox Orange
70 g finhackad fänkål
1/2 finhackad röd paprika
1 msk svarta senapsfrön
1 msk olja
2 cm ingefära, finriven
1 1/2 tsk hel spiskummin
1 tsk korianderfrön
1 tsk fänkålsfrön
15 svartpepparkorn
10 nejlikor
1 msk hackad koriander
1/2 tsk salt

Recept: Daniel Quartey



Tärna äpplena fint. Vänd ner dem och ingefäran i yoghurten. Torrosta spiskumminen i en stekpanna och mortla sedan alla de torra kryddorna, utom de svarta senapsfröna. Hetta upp senapsfröna i olja i en liten kastrull tills de börjar poppa och hoppa, fräs

med de finhackade grönsakerna och tillsätt sist kryddblandningen. Låt fräsa en kort stund utan att brännas. Låt svalna och blanda ner i yoghurten tillsammans med den finhackade koriandern. Smaka av med salt alldeles före servering.

Recept: Daniel Quartey



RÖDBETS- OCH ÄPPELSALLAD med pepparrotsdressing och rostade valnötter

4 portioner

6-8 färskas rödbetor
4 skivade äpplen, t ex
Discovery eller Gravensteiner
1 msk äppelcidervinäger
1 krm salt
2 msk citronsaft

Dressing:

1 dl Matyoghurt
1 dl Gräddfil
1 finhackad rödlök
3 msk kapris
1 knippa finskuren gräslök
1 tsk finriven pepparrot
1 tsk smält honung
salt och peppar

Till garnering:

1 dl valnötter

Vänd ihop ingredienserna till dressing. Smaka av med salt och peppar från kvarn. Ställ kallt.

Koka upp en kastrull med vatten. Skär av blasten på rödbetorna ca 3 cm från knölen. Tvätta betorna ordentligt och koka dem färdiga, men med en liten spänst kvar, ca 25 minuter. Kallskölj och skala dem under rinnande vatten. Skiva i 3-4 mm tunna skivor och marinera dem lätt i vinäger och salt. Kärna ur äpplena och pensla hälen med citronsaft. Skiva dem i 4-5 mm tunna skivor och pensla dem med citronsaft. Rosta valnötterna i ugn, 160°, 10-15 minuter.

Låt skivorna rinna av, varva äpplen och rödbetor vackert på tallrikar och skeda på dressing vid serveringstillfället. Garnera med de rostade valnötterna.

Tips!

Spara gärna rödbetsblasten, skär ner den och koka den i lite gräddfil. Utsökt!

Lantlig charm

Kom över på en bit mat – i all enkelhet. En rå bordsskiva, grova linnenervetter och frukter som dekoration. Som på en sydländsk kvarterskrog. Det är den goda maten som har huvudrollen. Och det är skönt att stanna länge vid bordet och njuta medan mörkret faller.



Olika sorters glas blir en skön blandning.



Härligt doftande höstfrukter i rustik lerskål.



Plocka fram de ärvda besticken eller fynda hos antikhandlaren.



ÄPPELKOTLETTER

4 portioner
4 fläskkotletter
1 gul lök
2 röda äpplen
1 dl äppelcider
2 dl Mellangrädde
1 tsk soja
salt och peppar

Till garnering:
persilja

Stek kotletterna i smör i stekpanna, cirka 3 minuter på varje sida. Krydda med salt och peppar. Skala och hacka löken. Tärna äpplena. Rör ned lök och hälften av äppeltärningarna i stekpannan.

Häll på cidern och låt det hela koka in någon minut. Häll på grädde och soja och låt det koka ihop ytterligare 2 minuter. Smaka av med salt och peppar. Rör ned de sista äppeltärningarna strax före servering, så behåller de sin vackra färg. Dekorera med persilja och servera med pressad potatis.

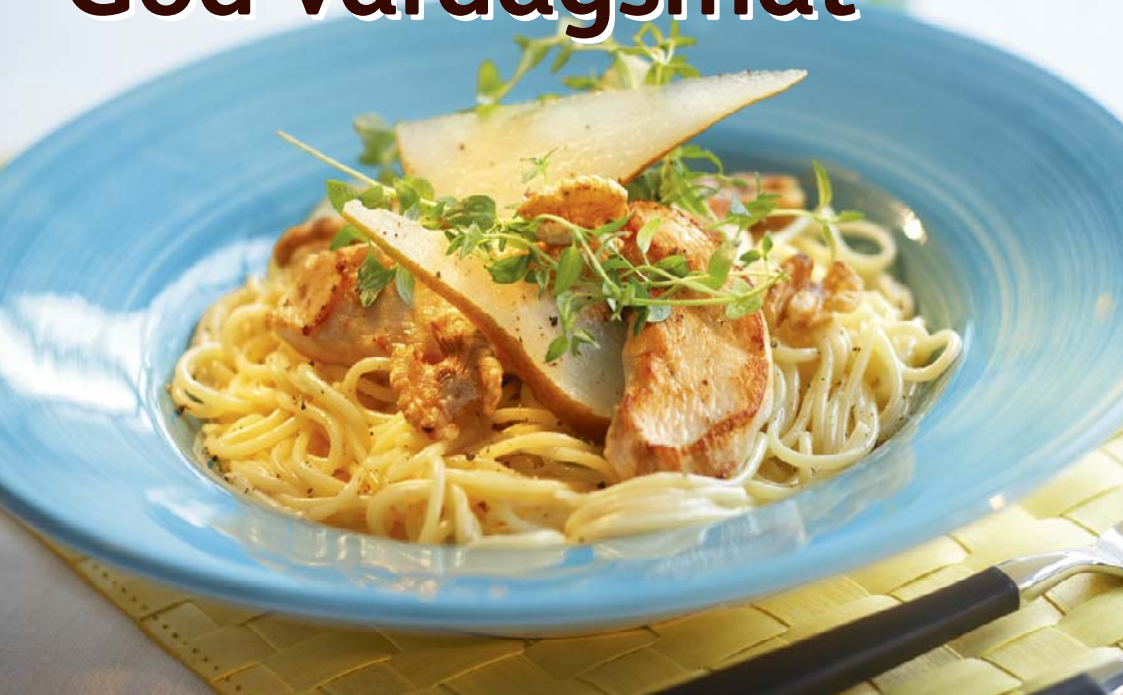


PASTA MED SKINKA OCH CHUTNEY

4 portioner
300 g pastaskruvar
200 g rökt skinka
1 purjolök
1 1/2 dl mango chutney
1 dl chilisås
2 1/2 dl Mellangrädde
2 krm cayennepeppar
salt

Koka pastan. Skär skinkan i små tärningar. Strimla purjolöken. Fräs den i smör någon minut. Tillsätt skinka, chutney, chilisås och grädde. Låt koka ihop något. Smaksätt med cayennepeppar och salt. Blanda samman pasta och sås. Servera gärna med en sallad.

God vardagsmat



PASTA MED KYCKLING, päron och gorgonzola

4 portioner
300 g spagetti
1 dl valnötter
2 kycklingfiléer
2 1/2 dl Matlagingsgrädd
100 g gorgonzola

2 mogna päron
salt och nymald svartpeppar

Till garnering:
timjan

Rosta valnötterna i en stekpanna ett par minuter. Strimla kycklingfiléerna och stek dem i smör i stekpanna.

Koka upp grädden och smula ned osten. Dra kastrullen från värmen och rör tills osten smält. Krydda med salt och peppar. Koka spagettin och lägg upp i djupa tallrikar. Fördela kycklingfilé, nötter, säs och finskuret päron över pastan. Krydda ett extra varv med svartpeppar, garnera med grön kvist och servera direkt.

TONFISKPASTA med tomatsås och örter

4 portioner
1 dl Lätt Crème Fraiche
2 msk ketchup
4 portioner pasta, snäckor eller fjärilar
1 burk tonfisk i olja
1 liten burk majs
1 burk krossade tomater
1 färsk tomat
färska eller frysta örter
salt och peppar

Rör ihop crème fraiche och ketchup. Krydda med salt och peppar. Koka pastan. Öppna tonfisk, majs och de krossade tomaterna och låt dem rinna av. Vänd ihop alltsammans, utan att det blir för kladdigt. Smaka av med salt och peppar. Hetta upp tonfiskröran. Skär tomaten i fina tärningar. Fördela pastan i djupa tallrikar. Toppa med tonfiskröra och tomattärningar.



MARINADE GRÖNSAKER

200 g brytböror/sockerärter
4 salladslökar
10 blad finhackad basilika
4 blad finhackad romansallad
1 dl Mini Fraiche
1-2 msk koncentrerad apelsinjuice
chili- eller cayennepeppar

Strimla bönorna och salladslökarna. Lägg ner bönorna i kokande, lättsaltat vatten och låt koka en liten stund. Kyl i kallt vatten. Blanda de nerkylda bönorna med salladslöken, basilika och sallad. Slå i mini fraiche och apelsinjuice och blanda försiktigt. Smaka av med salt och peppar. Servera gärna salladen till en god fiskrätt.

UGNSBAKADE ROTFRUKTER med getostcrème

4 portioner
6 morötter
6 palsternackor
1 hel rotselleri
1 msk olivolja
1 msk honung

flingsalt och nymalen svartpeppar
rivet skal av 1 citron
torkad timjan

Getostcrème:
2 1/2 dl Crème Fraiche
150 g getost
salt och peppar

Skär rotfrukterna i långa stavar. Lägg dem i ugnsfast form, ringla olivolja och honung över, salta och peppra. Strö på timjan och rivet citronskal. Vänd runt. Rosta i ugn, 175°, ca 50 minuter tills rotfrukterna är genomjuka. Mixa getosten med Crème Fraiche, smaka av med salt och peppar. Servera rotfrukterna med getostcrèmen.





KOLAKAKA MED VALNÖTTER

8-10 bitar
2 ägg
3 dl strösocker
200 g smält Svenskt Smör
2 tsk vaniljsocker
1 dl kakao
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Kolakräm:
2 dl Vispgrädd
2 dl strösocker
2 msk sirap
100 g Svenskt Smör
100 g mörk blockchoklad

Till garnering:
100 g valnötter
färska bär

Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda med smör, vaniljsocker, kakao, vetemjöl och bakpulver.

Rör till en jämn smet. Smörj och bröa en kakform. Grädda kakan i ugn, 200°, 20 minuter eller tills kakan precis stelnar. Koka ihop vispgrädd, socker och sirap ca 20 minuter. Gör ett kulprov*. Rör ner smör och choklad och rör tills det smält. Bred kolakräm över kakan. Garnera med valnötter och bär. Ställ svalt fram till servering.

*Droppa lite av smeten i en kopp med kallt vatten. Kan smeten formas till en kula är den klar.



BLÅBÄR I FORM

2 dl Matlagingsgrädd
2 ägg
1/2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
4 msk frysta blåbär

Vispa ihop grädd, ägg, socker och vaniljsocker. Lägg blåbären i botten på fyra smorda portionsformar. Slå på äggsmeten. Grädda i ugn, 200°, 15 minuter eller tills smeten har stannat.



ÄPPELPLÄTTAR med kokos

ca 12 stycken
3 äpplen, t ex Cox Orange
1 dl kokosflingor
1 1/2 tsk kanel
2 msk strösocker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 msk strösocker
1 krm salt
2 ägg
2 dl Crème Fraiche
1 dl Mjöl
2 msk Svenskt Smör

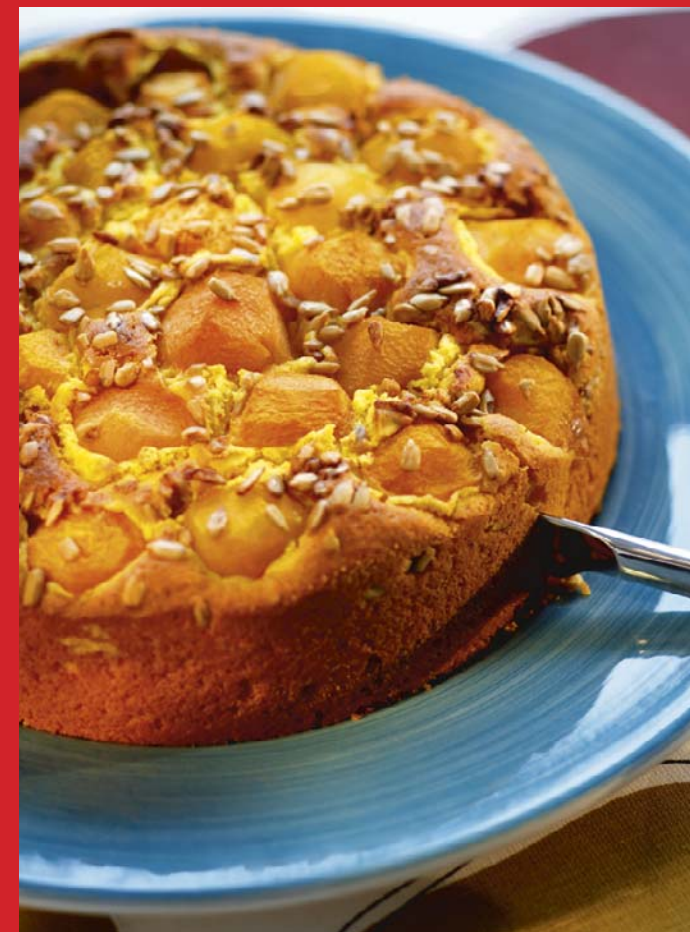
Skala, kärna ur och skär äpplena i tunna skivor. Lägg dem i en skål med kokos, kanel och socker blandat. Rör om. Blanda vetemjöl, bakpulver, socker och salt. Dela äggen. Rör ner gulor, crème fraiche och mjöl i mjölblandningen. Vispa vitorna till hårt skum och vänd ner dem i smeten. Hetta upp en plättlagg med lite smör. Ta 2 msk smet till varje plätt. Lägg i några äppelskivor. Vänd plätten när smeten stelnat och grädda andra sidan. Garnera gärna plättarna med överbliven kokos och kanel.

PLOMMONKAKA med vaniljsås

10 bitar
2 dl strösocker
1 g saffran
200 g rumsvarmt Svenskt Smör
3 ägg
2 1/2 dl Lätt Crème Fraiche
5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 dl solrosfrön
gula plommon

Vaniljsås:
2 1/2 dl Vispgrädd
1 vaniljstäng
2 msk florsocker

Mortla saffran och socker. Vispa det och smöret poröst. Tillsätt ett ägg i taget. Rör i crème fraiche. Blanda mjöl, bakpulver och 3/4 av solrosfröna och rör till en jämn smet. Häll den i en smord och bröad form. Dela och kärna ur plommonen och fördela dem i formen. Strö över resten av solrosfröna. Grädda i ugn, 175°, 50-60 minuter. Dela vaniljstäng på längden, skrapa ur kärnorna och mortla dem med florsockret tills kärnorna har lösts upp. Vispa grädden och smaka av med vaniljsockret. Låt kakan svalna och servera med vaniljsås.





Recept: Daniel Quartey

ÄPPELCHEESECAKE med äppelchips

8 portioner
7 dl Naturell yoghurt (till färskost)
1 msk citronsaft
40 g Svenskt Smör
100 g digestivekex
1-2 äpplen, t ex Aroma eller Gravensteiner
1/2 dl koncentrerad äppeljuice
1/2 dl ljusst muscovadosocker eller farin
2 ägg
1/2 dl strösocker
2 msk maizena
5 dl Gräddfil
1 vaniljstång
1/2 dl florsocker
rivet skal av 1/2 lime

Äppelchips:
tunna äppelskivor
2 dl vatten
3 1/2 strösocker
saft av 1/2 citron eller 1 lime

Gör din egen färskost genom att koka upp yoghurten med citronsaften, låt svalna och sila genom kaffefilter ett par timmar till fast konsistens.

Smält smöret. Stöt kexen till smulor eller kör dem i matberedare. Tillätt smöret och blanda. Tryck ut i en form med löstagbar kant. Grädda i ugn, 160°, 12-15 minuter. Tärna äplet fint och blanda med äppeljuicen och muscovadosocket. Låt stå och dra en stund. Vispa äggen med socker och maizena. Vänd ihop med färskosten och

äppeltärningarna och fördela på digestivebotten. Grädda ca 30 minuter i ugn, 150°. Låt svalna. Skrapa ur vaniljstången och blanda ner i gräddfilen tillsammans med florsockret och limeskalet.

Häll över kakan och grädda igen ca 25 minuter, 160° tills gräddfilblandningen precis har stannat, även i mitten. Låt kallna.

Äppelchips:
Koka en sockerlag på vatten och socker. Tillsätt citronsaft. Lägg äppelskivorna att dra i den fortfarande varma sockerlagen en stund. Ta upp och placera dem på ett bakplåtspapper. Torka äpplena i väldigt svag ugnsvärme, ca 80°, 4-5 timmar. Låt svalna, lossa dem försiktigt och servera till kakan.

NÖTPANNKAKA med honungsstekta äppelringar och citrusgrädde

6 portioner
1 dl grötris
5 dl Mjök
1 dl Matlagingsgrädde
1 msk strösocker
1 msk Svenskt Smör
1/2 tsk salt
2 bitar kanelstång
2 cm skalad färsk ingefära
50 g hasselnötter
3 ägg
1 1/2 dl Matlagingsgrädde
3 äpplen, t ex Cox Orange
1 tsk finhackad färsk rosmarin
3 msk honung
1 msk Svenskt Smör

Citrusgrädde:
3 dl Vispgrädde
rivet skal av 1/2 citron
1 tsk apelsin
1 tsk florsocker

Koka ihop grötris, mjök, grädde, socker, smör och salt ca 30 minuter på låg värme. Låt kanelstångerna och ingefäran koka med men plocka sedan bort dem. Låt svalna och därefter kallna i kylan. Rosta hasselnötterna i ugn, 160°, 12-15 minuter. Låt svalna och gnugga av skalen i en kökshandduk. Hacka dem grovt. Vispa sönder äggen och blanda med risgröten, hasselnötterna och grädden. Pensla en vid pajform med smör och sprid ut massan jämnt. Grädda i ugn, 175°, ca 30 minuter tills pannkakan stannat. Låt kallna i kylan. Skär äpplena i 7-8 mm tunna skivor. Smält honungen och blanda i rosmarinen. Hetta upp en stekpanna, stek äppelringarna i smör till fin färg och håll över honung. Vispa grädden löst, tillsätt citron- och apelsinskal och florsockret. Servera nötpannkakan ljummen med äppelringar och citrusgrädde.



Recept: Daniel Quartey



Recept: Daniel Quartey

KRÄMIG ÄPPELPAJ på farmor Ankas vis

6-10 portioner
2 pkt färdig pajdeg eller smördeg
2 ägg
3/4 dl strösocker

1 dl Matlagingsgrädde
2 dl Mjök
drygt 1/2 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
4 äpplen, t ex Alice
1/2 tsk kanel
1 1/2 dl russin
70 g hackad mandel

Vispa ägg och socker. Blanda grädde och mjök och vispa ner mjölet i blandningen. Vispa ihop alltsammans och koka upp under ständig vispning tills det fått ett rejält uppkok. Tillsätt vaniljsockret och låt svalna. Skala och skär äpplena i klyftor och krydda med kanel. Vänd ihop krämen med äpplen, russin och mandel.

Fodra en form med degen och nagga den med en gaffel. Grädda i ugn, 200° ca 10-15 minuter. Fyll med äppelkrämen. Täck med deglock som jackats med en knivspets i parallella rader så att det bildas ett tunt rutnät i degen då man sträcker den lite. Nyp fast deglocket längs kanterna. Pensla med vispat ägg och grädda pajen 45-50 minuter i ugn, 175°, till gyllene färg.

Servera pajen fortfarande ljummen med kall vaniljsås eller glass till.

Tips!

För extra smak, blötlägg gärna russin några timmar i 1 dl cognac.

Nygräddat!

Skånska äpplen och mandelmassa i ett frasigt degskal, serverade med kall kardemummagräde. En ljuvlig avslutning.

FRASIGA ÄPPELPIROGER

med kardemummagräde

12 små piroger

1 pkt filodeg
150 g mandelmassa
2-3 äpplen, t ex Gravensteiner
saft och skal av 1/2 citron
2 msk smält Svenskt Smör
2 msk honung

1/2 tsk stött kardemumma
3 dl Vispgräde

Skär äpplena i 4-5 mm stora tärningar, blanda med citronsaft och citronskal. Riv kylskåpskall mandelmassa grovt på rivjärn och vänd ihop med äppeltärningarna. Ta fram två ark filodeg, pensla det första med smält smör, lägg det andra ovanpå och pensla även det. Skär 4-5 remsor på längden, ca 8 cm breda. Placera 2 msk

äppelfyllning i kanten av en degrensa och vik ihop till en trekantig pirog.

Smält honungen och blanda i kardemumman. Vispa grädden lätt, tillsätt kardemummahonungen och vispa till önskad konsistens och kyl sedan. Pensla pirogerna med lite smör och grädda i ugn, 200°, 20 minuter till vacker färg. Servera de nygräddade pirogerna med kardemummagräde.

Recept: Daniel Quartey

Ha det bra



Skåne
mejerier