PåTrycket

HÖST 2019

Ett magazine från Botkyrka Offset

Ett annat intresse är vin och champagne.
Njuter i fulla dra av att åka genom franska landsbygden och se vinrankorna stå i spikraka rader och besöka de fantastiska vingårdarna.

Det blev sommar även i år!

Vi det här laget så vet ni säkert att jag älskar Medis (Medelhavet)och länderna runt, framför allt Frankrike och Italien. På närmare håll så ligger Danmark bra till.

Att laga och äta mat är ett stort intresse och vi testar gärna nya, udda och krångliga recept, med inspiration från Medis!

Hoppas Ni får lite inspiration och en trevlig läsning.

VÄLKOMNA TILL OSS I HÖST!
På tryckeriet har vi högtryck hela året!

Sommarsolen går ner i Skagerrak, Tvestad strand på Jylland.

Bästa semesterstället - Villeneuve-Loubet!

Sommar som vinter, bara skillnad på temperaturen. Ljuset finns även på vintern och Medis!

Villeneuve-Loubet ligger 240 mil från Stockholm. Om man flyer så är det till Nice. Vi åker bil, brukar dela 240 mil på 3 eller 4 dagar för att uppleva Europa på vägen. Det finns så många olika vägar att välja ner dit och hem igen. Rakt ner via Munchen, Österike och Italien, antingen genom bergen ner eller kusten från Genova eller Tyskland, Paris och Lyon. Atlantkusten är också mycket fin och köra via Amsterdamm och Bryssel sedan snedda över Frankrike vid Bordeaux. Det finns så mycket att uppleva och se, mitt bästa råd är ta av från motorvägen och kör småvägar, det dyker allt upp nått intressant och dessutom är det otroligt vackert.

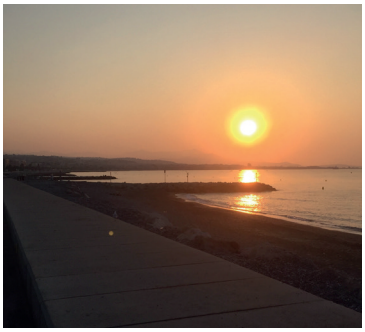
Villeneuve-Loubet är en ort som ligger strax väster om Nice. Vid kusten ligger det spektakulära Marina Baie des Anges som blivit ett landmärke för hela Rivieran. Några minuter inåt landet ligger en liten, pittoresk by med ett vackert medeltida slott. En lugn atmosfär, ett stort utbud av aktiviteter och närhet till Rivierans huvudorter, Cannes och Nice, är vad Villeneuve-Loubet har att erbjuda.

Alldeles innanför kusten ligger själva byn Villeneuve-Loubet. Byn kan inte jämföras med bergsbyarna Eze och St Paul de Vence men är ändå mycket gemytlig, två utflyksmål värda att besöka. Ovanför byn stoltserar däremot ett medeltida slott som verkligen är värt ett besök. I denna by föddes en av Frankrikes mest kända personer - nämligen mästerkocken Auguste Escoffier. Det är inte så underligt att han kallades för "kockarnas kung och kungarnas kock" eftersom han arbetade på både Grand Hotel i Monaco, Ritz i Paris och Savoy och Carlton i London. Till hans ära har man upprättat det kulinariska museet Fondation Escoffier i hans tidigare barndomshem.

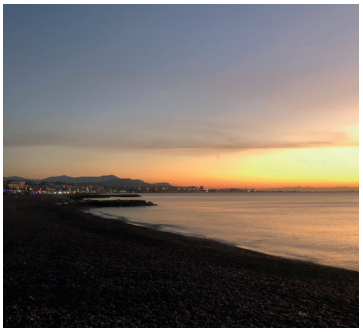
Den södra delen av Villeneuve-Loubet, som sträcker sig längs Medelhavets kust, är ett modernt samhälle. Likt en slingrande pyramid reser sig hamn- och lägenhetskomplexet Marina Baie des Anges upp från Medelhavets kust. Anläggningen, som är 70 meter hög och inhyser 1 600 lägenheter, byggdes på 1960-talet och är idag ett symbol för Rivieran och inte minst Villeneuve-Loubet!
Nere vid havet ligger även Marineland som är en av Europas största marina nöjesparker. Här kan du se både delfiner, hajar och valar!
Villeneuve-Loubet har dessutom en fyra kilometer lång strand.Det finns ett lagom utbud av restauranger och barer.

En mil väster ut ligger Antibes, en mysig stad och i Gamla Antibes finns den avfursteätten Grimaldi på 1500-talet uppförda borgen Château Grimaldi, som numera inrymmer Musée Picasso, en plats som rekommenderas att besökas.

Jag brukar börja mina dagar med en PW längs strandpromenaden tillgrannstaden Cagnes-sur-Mer, 5 km fram och tillbaka. En av de vackraste soluppgångarna!



Just love it!



Les escargots à la provençale

Lyxig och supergod aptitretare! Kokta sniglar finnas att köpa på burk med tillhörande tvättade och torkade skal. Servera den klassiska förrätten med en baguette.

Till 4 pers:

24 kokta vinbärssniglar (finns att köpa på burk)
24 snigelskal

Vitlökssmör

150 g smör, mjukt
5-6 vitlöksklyftor, finhackade
1 dl hackad persilja
Salt o peppar

1 baguette

Börja med att sätta ugnen på 225 grader.Rör ihop smör, vitlök, hackad persilja, salt och vitpeppar.
Lägg lite smör i snigelskalen, tryck in en snigel i varje skal och täck sedan igen hålet med smör. Lägg sniglarna i fyra snigelformar. Gratinera i ugnen i 5–10 minuter. Servera med baguette.

Félicitations aux huîtres

Med chilipasta i såsen får dessa ostron en härlig hetta. Gratinera dem i ugnen eller med gasbrännare och servera genast.

Till 4 pers:

8 ostron
1 dl grovt salt
1 msk hackad schalottenlök
1-2 tsk Svenskt Smör
1 dl vispgrädde
1 äggula
1 tsk sambal oelek
1 tsk citronsaft
salt och peppar

Öppna ostronen och lossa från muskeln. Häll av vätskan och lägg tillbaka ostronet i den djupa skalhalvan. Häll grovt salt på en plåt och lägg ostronen stadigt på plåten. Sautera scharlottenlöken i smör. Häll på grädde och koka ihop några minuter. Ta från värmen och låt svalna. Tillsätt äggula och sambal oelek, smaka av med citronsaft och salt. Fördela såsen på ostronen. Gratinera i ugn på 275° i ca 3 min. Servera genast. Är du ostronälskare servera då gärna några råa med vinägrett till.

Kräftor i massor!

Äntligen augusti och kräft tider. Västerbottenpaj är ett klassiskt tillbehör,- men prova något nytt.

Pizza från grunden

Pizzabotten:

50 g jäst
2 tsk flingsalt
3 msk olivolja
3 dl vatten, 37°
7–8 dl vetemjöl special

Rör ut jästen i det fingervarma vattnet.
Häll i salt och olja och tillsätt mjölet, lite i taget, degen ska bli ganska fast och elastisk. Om det blir mjöl över, spara det till utbaket. Låt degen jäsa i en bunke under bakduk i cirka 30 minuter.
Dela degen i bitar och kavla ut till önskad form.

Tomatsås

1 liter passerade tomater på flaska
2 vitlöksklyftor, skalade
1 knippe basilika
1/2 dl olivolja
salt och peppar

Koka upp passerade tomater, hela vitlöksklyftor och olivolja. Sänk värmen, smaka av med salt och peppar, tillsätt hela knippet basilika och låt såsen sjuda i cirka 20–30 minuter. Ta av från värmen och sila bort vitlöken och basilikan.
Låt svalna innan användning.

Pizza bianco med taleggio och tryffelhonung

4–5 fasta potatisar
3 dl crème fraiche
2 dl finriven parmesan
2 msk olivolja
150 g taleggio
salt och svartpeppar
några kvistar timjan
1-2 msk tryffelhonung

Sätt ugnen på 200°. Gör pizzadegen enligt receptet.

Tvätta potatisarna, skär dem mycket tunt, gärna på en mandolin, och lägg dem i kallt vatten i några minuter. Blanda riven parmesan med crème fraiche och smaka av med salt och peppar. Häll av potatisvattnet och blanda skivorna med en skvätt olivolja. Krydda med salt och peppar.

Kavla ut fyra runda små pizzor med ca 15 cm i diameter.

Skär taleggion i tunna skivor. Bred pizzorna med parmesankrämen, lägg på taleggio, toppa med potatis och pensla med olivolja.

Baka i ugnen i ca 10 minuter, till potatisen är krispig och botten genombakad. Ringla över honung och strö över blad av timjan.

Kantarellpizza

5-6 dl färska kantareller
2 dl crème fraiche
1 st vitlöksklyfta
1 st rödlök
2 dl riven stark ost
1 st mozzarella
1 st citron
Ev. bladpersilja

Lägg kantarellerna i en stekpanna och stek dom med ca 1 msk smör, salta och peppra lite. Blanda crème fraiche med en pressad vitlöksklyfta och smeta på bottnarna. Strö på riven ost och fördela mozzarellan. Salta och peppra. Skär rödlöken i skivor och fördela den och kantarellerna på bottnarna.
Grädda pizzorna en i taget i ca 10 minuter tills dom fått en gyllene färg. Ta ut pizzorna och toppa med persilja och några droppar pressad citron.

Mer pizza topping ...

Päron- och gorgonzola pizza med valnötter

2 fasta päron
300 g gorgonzola
200 g valnötter
2 msk olivolja
1 ask ruccola

Dela degen i två bitar, och kavla ut pizzorna på mjölat bakbord till ca 1/2 cm tjocklek. Lägg dem på bakplåtspapper och fördela fyllningen över. Ringla över olivoljan. Dra över pizzorna på den varma plåten och grädda i ugnen ca 10-15 minuter tills de fått en fin färg.
Skär upp i bitar och garnera med ruccolablad.

Tryffelpizza bianco

1 burk svampcrème med tryffel, Zeta
1 dl crème fraiche
1 dl riven stark ost
100 g skogschampinjoner
6 kronärtskockshjärtan, marinerade
125 g mozzarellaost
6 salviablad

Rör samman svampcrème med crème fraiche. Bred ut krämen på pizzabottnen och strö över den rivna osten. Ansa och hyvla eller skiva champinjonerna tunt. Låt kronärtskockshjärtana rinna av. Lägg svamp och kronärtskockor på pizzan. Riv eller skiva mozzarellaosten och fördela den på pizzan. Lägg på salviabladen och ringla över olja. Grädda pizzan mitt i ugnen ca 10-15 min. Mal över peppar och garnera med ärtskott.

Ett glas vitt till ...

2018 Pierre Chavin Sauvignon Blanc
Côtes de Gascogne, Frankrike
Nr 2297, 75 kronor

Lätt och friskt sommarvin. Något aromatiska toner och klart aptitretande med god, frisk syrlighet.

2018 Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Frankrike.
Nr 2275, 85 kronor

Superfräscht med spänst i lätt, ren, frisk stil. Läskande toner av citrus och äpplen. Till skaldjursfrossa.

Ravioli - fyllda kuddar.

Gör din egna hemlagade ravioli från grunden! Servera med lite olivolja ringlad över, nymald svartpeppar, färsk basilika samt riven färsk parmesan.

Hemlagad ravioli med köttfyllning.

Du behöver:

Pastadeg:
2,5 dl vetemjöl
2,5 dl durumvetemjöl
1 krm salt
3 ägg, medelstora
2 msk olivolja
0,5 msk vatten

Fyllning:
1/2 gul lök
2 vitlöksklyftor
50 g parmaskinka, tunt skivad
1 msk olivolja
1/2 citron, rivet skal
1 krm svartpeppar
1 krm rosmarin, torkad
1 krm timjan, torkad
200 g kalvfärs
1 msk tomatpuré
1,5 msk kalvfond
1 dl torrt vitt vin
2 dl parmesanost, riven, färsk
2 msk bröd, rivet, vitt

Blanda båda mjölsorterna samt salt på bakbord eller i bunke. Gör en grop i mitten och häll ner ägg och olja. Arbeta med händerna ihop en smidig deg. Tillsätt eventuellt vatten så att degen blir mjuk men inte klibbig. Lägg den i en plastpåse och låt den vila minst 1 timme i kyl.

Finhacka lök och vitlök. Skär parmaskinkan i småbitar. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs lök, vitlök och skinka tillsammans med rivet citronskal, peppar, rosmarin och timjan ca 1 minut. Blanda ner färsen och se till att den blir finfördelad. Stek ca 1 minut. Rör ner tomatpuré, kalvfond och vitt vin och låt alltsammans puttra i ca 10 minuter eller tills det mesta av vätskan kokat bort. Blanda ner riven parmesan och rivet bröd och låt blandningen kallna.

Ta en del av degen och kavla ut den på ett lätt mjölat bakbord. Vänd den flera gånger och kavla så att du vet att den går att lossa från bakbordet. Fortsätt kavla så att den blir lövtunn. Har du pastamaskin använd den. Klicka ut färsfyllning med minst 2 cm mellanrum på halva ytan av den utkavlade degen. Pensla med vatten mellan färsen och vik över den andra halvan av degen. Tryck till mellan fyllningarna. Sporra ut de färsfyllda kuddarna och sära försiktigt på dem. Tryck lite lätt runt kanterna så att degen fäster. Lägg dem bredvid varandra på ett lätt mjölat underlag. Kavla ut resten av degen och gör på samma sätt. Koka raviolin i rikligt med lättsaltat vatten ca 3 minuter.
Servera dem med lite olivolja ringlad över, nymald svartpeppar, färsk basilika, färsk rosmarin samt riven färsk parmesan.

Ravioli med svamp

Du behöver:

Pastadeg.

Fyllning:
30 g torkad karljohanssvamp
eller 250 g färsk
200 g skogschampinjoner
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1 msk smör
1/2 tsk salt
200 g ricottaost
1/2 dl riven parmesanost
1 uppvispat ägg till utbakning

Brynt smör med salvia:
100 g smör
Ca 10 salviablad

Tillbehör:
80 g tunt skivad pancetta
150 g haricots verts
finriven parmesanost

Lägg torkad karljohanssvamp i blöt i kallt vatten ca 30 min tills den mjuknat. Finhacka karljohanssvamp och champinjoner. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs svamp, lök och vitlök i smör ca 10 min. Strö på salt. Blanda ricotta med parmesanost och peppar. Blanda ner svamp och lökfräs.

Dela degen i fyra delar. Kavla ut en del i taget, för hand eller i pastamaskin, till en ca 1 mm tjock och ca 10 cm bred remsa. Fördela fem matskedsstora kulormedfyllninglängsdenena halvan av remsan.
Pensla med ägg runt om. Vik över andra halvan.
Skär ut ravioli med en sporre eller pizzaskärare. Var noga med att pressa ut ev luft när raviolin tillsluts. Se till att kanterna är väl sammanfogade. Strö polenta på en bricka för att inte pastan ska klibba fast. Låt den stå luftigt i rumstemperatur. I kylskåp blir degen klibbig. Täck i så fall med hushållspapper som suger upp fukten.

Smör: Smält smöret och låt det stå kvar på medelvärme tills det blivit ljusbrunt. Lägg i salviabladen.

Bryn pancettan knaprig i en stekpanna. Förväll bönorna 4 min i lättsaltat vatten. Skölj dem i kallt vatten och varmhåll dem med pancettan i stekpannan.

Pastalandet Italien, Sicilien har nog den godaste!

Det går att bila till Sicilien, en fantastisk vacker ö. Från Stockholm är det 355 mil till Agrigento på öns södra sida. En minnesvärd resa som vi själv gjorde sommaren 2010. Både Italien och Sicilien är helt fantastiskt, underbartgod mat, gott vin, mycket att upplev och massor av trevliga italienare, inte minst polisen och polisens(typ) brorskusinsman som fixade ett nytt däck till oss då vi fått punktering på motorvägen.

Cannoli

Cannoli är klassiska sicilianska bakverk i form av rör fyllda med en söt och smakrik ricottablandning.

Till 20 st:

7 dl vetemjöl (420 g)
2 msk strösocker
1 tsk kanel
1 tsk kakao
1/2 tsk salt
75 g rumstempererat smör
1 msk Vitvinsvinäger
1 dl Marsalavin
2 ägg
1 äggula

Fyllning

500 g Ricotta
2 dl florsocker
1 tsk vaniljextrakt
1 dl pistagenötter finhackade
150 g mörk choklad grovhackad

Fritering av cannolirören
1 l Rapsolja

Nyp ihop alla torra ingredienser med smöret så det fördelas jämnt och får en sandliknande konsistens. Tillägg vaniljextrakt, vinäger, vin, ägg och äggula. Knåda ihop i 5 min till en slät och smidig deg. Plasta in och lägg i kylen i 1 timme. Kavla ut degen på mjölad bänk till ca 2-3 mm tjocklek. Stansa ut rundlar på 10 cm i diameter. Lägg ett cannolirör på varje degbit och pensla ena kanten med äggvita. Rulla ihop så degen går omlott med den penslade delen underst som ett lim. Värm upp 1 liter rapsolja till 180 grader. Använd termometer. Lägg ner några rör i taget och fritera i 1-2 min tills rullarna fått färg och ytan får små bubblor. Tag upp rören försiktigt med en tång och lägg på galler för att svalna och lossa cannolin från rullen.

Vispa ricottan smidig och klumpfri och rör ihop med florsocker och vaniljextrakt. Tillsätt pistagenötterna och chokladen. Fyll en spritspåse och spritsa cannolin från båda ändarna så den fylls helt. Pudra florsocker över innan servering.

Etna

Taoromina

Tempeldalen

Vinlandet Frankrike!

Frankrike är utan tvivel världens viktigaste vinland trots att Italien då och då producerar mer vin. I Frankrike görs nämligen några av världens mest berömda mousserande, torra vita och röda samt söta vita. Inget annat land kan idag nå upp till den franska bredden på toppnivå.

Det finns vingårdar stora som små över allt, dom större har guided turer runt vinproduktionen men nästan alla säljer sitt vin och har provsmakning. Är man intresserad så är det ett trevligt nöje.

Frankrike är ett stort land med totalt 552 000 kvadratkilometer. Ser man på en vinkarta över Frankrike syns tydligt att det egentligen är en relativt liten areal som utgörs av vinregioner. De är dock väl spridda över landet och har väldigt olika förutsättningar.

Klimat och jordmån varierar kraftigt från region till region och även inom de olika regionerna. Dessa skillnader har också lett till att de druvsorter som används och de vinstilar som produceras skiljer sig mellan de olika regionerna.

Några av regionerna:

Alsace (15 600 ha) är en relativt liten vinregion i nordöstra Frankrike. Det är i först hand en vitvinsregion med gröna druvsorter såsom riesling, pinot blanc, gewurztraminer, pinot gris, sylvaner, muscat samt den blå pinot noir.

Bordeaux (110 200 ha) ligger i sydvästra Frankrike och är en av världen två mest kända vinregioner. Det är en utpräglad rödvinsregion med 86 % rött, 7 % vitt och 7 % rosé. Merlotdruvan är den mest odlade efter den kommer cabernet sauvignon, cabernet franc, semillon, sauvignon blanc, muscadelle samt mindre arealer av andra druvsorter. I regionen ligger även distriktet Sauternes som är känt för sina söta, ädelrötade viner.

Bourgogne exkl Beaujolais (28 900 ha) ligger i östra Frankrike, inte nordöstra som många tror. De dominerande druvsorterna i regionen är chardonnay och pinot noir. Dessutom finns mindre arealer gamay, aligoté och sauvignon blanc. Distrikt från norr till söder är Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise och Mâconnais. I den norra delen av regionen görs några av världens mest prestigefulla röda viner av druvsorten pinot noir och vita viner på chardonnay.

Champagne (34 200 ha) ligger i nordöstra Frankrike och är en av världen två mest kända vinregioner, området produktion är mousserande vin, känt som champagne. Utmärkande för vinet champagne är mycket hög syra. Det är balansen mellan syra och sötma som i första hand avgör stilen. Druvorna som odlas är pinot noir, pinot meunier och chardonnay.

Languedoc (33 200 ha) ligger i södra Frankrike. I dag efterfrågas enklare viner allt mindre, vilket tvingat Languedoc att ställa om produktionen till viner av högre kvalitet. Denna förändring har lett till en halvering av regionens produktionsvolym.

Loire (47 200 ha) ligger i västra Frankrike. Ser man till hela regionen produceras 45 % vitt, 23 % rött, 21 % rosé och 11 % mousserande. De viktigaste druvsorterna är cabernet franc, chenin blanc, gamay, grolleau, melon de Bourgogne och sauvignon blanc.

Rhône (70 800 ha) ligger i sydöstra Frankrike. Det är en utpräglad rödvinsregion med 80 % rött, 14 % rosé och 6 % vitt. Totalt finns 27 olika druvsorter. Viktiga druvsorter är de blå grenache, mourvèdre och syrah samt de gröna marsanne och viognier. Vinerna är ofta blandviner med flera olika druvsorter.

Personliga favorit områden är Beaujolais, Burgundy och Champagne. Söder om Macon i Beaujolais distriktet ligger Georges Duboeuf, kungen av Beaujolais. Troligen hade inte 70- och 80-talssuccén ”Beajuolais Noveau” kunnat hända utan Dubouefs idoga arbete med att göra Beaujolais till ett världskänt ursprung. 1964 startar han ett syndikat med 45 vinodlare. 50 år senare exporteras Georges viner till 120 länder och blir en av landets mest framgångsrika vinproducenter. Duboeufs styrka ligger i deras svårslagna erfarenhet med att locka fram det bästa av Beaujolais i alla prisnivåer och kvalitetsklasser.

Besöker man Champagne med huvudorterna Reims och Épernay och alla kända och okända champagnehus kan man inte bli annat än bubbligt glad och faschinerad av de intressanta, vackera vinrankor så långt ögat kan nå.

Georges Duboeuf Beaujolais Villages
2017, nr 5003, 75 kronor
Georges Duboeuf
Frankrike, Beaujolais

Lätt och friskt sommarvin, ungt och friskt i stilen men med tydliga toner av röda bär, hallon och jordgubbar. Hög syra.

Georges Duboeuf Morgon
2017, nr 5106, 95 kronor
Georges Duboeuf
Frankrike, Beaujolais

Vinet har på en doft av röda bär och mycket frukt följt av en frisk smak av hallon och körsbär och välbalanserad syra.

Baka ditt eget nyttigare bröd!

Glutenfritt fröknäcke

Du behöver:

1 dl majsmjöl
3/4 dl pumpakärnor
1 dl solroskärnor
1 dl sesamfrö
2 msk krossade chiafrön
1/2 dl hela linfrö
1/2 dl rapsolja
2 dl vatten, kokande
Salt efter smak

Börja med att sätta ugnen på 150 grader och 1 ägg ut ett bakplåtspapper på en plåt.
Blanda samman alla torra ingredienser i en skål.
Koka upp vatten och häll över fröblandningen.
Tillsätt oljan samtidigt. Låt frösmeten svälla 15 min
Häll ut smeten på plåten och tryck (kavla) ut tunt. Om man lägger ett smörpapper ovanpå går det lätt att få ut den och då blir den blir tunn och fin.
Ställ in plåten i ugnen i ca 50 min. Knäckebröd skall ”torka”. På så vis blir det knaprigt och härligt.
Blir ytan för brun, sänk värmen. Men lite gyllene vill vi ha!
När tiden gått. Ta 1 bort fröknäcket från bakplåtspappret och låt ”torka” vidare på galler, i ugnen i 20-30 min till. Knäck fröknäcket i önskat stora bitar och njut med en klick smör och en nypa flingsalt.

Frukostbröd, lättbakat! Gör fler och frys.

Du behöver:

1 dl valnötter
1 dl linfrön
1 dl solrosfrön
1 dl pumpakärnor
1 dl mörk sirap
1 dl valnötter
5 dl kesella eller filmjölk (blanda ut kesellan med 1/2 dl vatten om det blir för trögflytande)
1 1/2 tsk bakpulver
1 1/2 tsk bikarbonat
1 tsk havssalt
3 dl fiberberikade havregryn
3 dl mjöl
2,5 dl grovt rågmjöl

Sätt ugnen på 200 grader. Rör ihop allt till en jämn smet. Häll smeten i en bakplåtsklädd sockerkaksform (eller annan form) och strö över valfria frön. Grädda i mitten av ugnen i ca 45 minuter. Klart!

Tre enkla baguetter!

Grundrecept 3 st:

50 g jäst
5 dl vatten, 37°
1 msk olivolja
2 tsk salt
13 dl vetemjöl

Toppa med vallmofrön eller andra frön! Pensla med ägg först.

Rör ut jästen i lite av vattnet. Tillsätt resten av vattnet, olja och salt. Arbeta in ca 13 dl av mjölet till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk 1 timme. Sätt ugnen på 225°. Häll upp degen på ett mjölat bakbord och dela den i 3 delar. Forma till längder, vrid dem och lägg dem på en bakplåt med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 minuter under bakduk. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Låt svalna på galler.

Focaccia med mozzarella och oliver

Grundrecept:
8 dl vetemjöl
25 g färsk jäst
3 dl vatten
1/2 dl olivolja
2,5 msk honung
2 tsk flingsalt

Smaksättning:
2 st schalottenlök
2 st mozzarella
30 st svarta oliver
1 näve timjan
Havssalt
Olivolja

Eller

200 g fetaost
100 g körsbärstomater
1 rödlök
rosmarin
1/2 dl olivolja
flingsalt

Eller nått annat gott!

Börja med ugnen, sätt på 225 grader.
Smula jästen i en bunke och rör ut det med fingervarmt vatten, honung, olivolja och flingsalt. Tillsätt sedan lite vetemjöl i taget och sätt på bakmaskinen. Låt maskinen gå i cirka 7 minuter. Låt sedan degen jäsa i ungefär en timma eller tills degen har jäst till dubbel storlek.
Lägg degen på en mjölad bänk och dela i hur många focaccia du vill göra, jag gjorde två stora. Knåda sedan och platta ut på en oljad plåt och låt jäsa till ungefär dubbelstorlek igen.
Gör sedan små hål med hjälp av fingrarna och stoppa i smulad mozzarella, oliver och hackad timjan i hålen. Strö över strimlad schalottenlök.
Strö till sist över ganska mycket havssalt och ringla över rikligt med olivolja. Sätt in bröden i mitten av ugnen i cirka 8-12 minuter.
smaksättningen kan varieras efter vad du gillar bäst.

Flatbreads med taleggio, fikon och pistaschnötter på grillen!

Till 4 bröd:
8 g jäst
1,5 dl vatten
1 msk rapsolja
1 msk timjan, hackad
1 msk rosmarin, hackad
1 tsk honung
salt
4 dl vetemjöl

Topping:
200 g taleggioost
4 fikon
0,5 dl pistaschnötter, grovhackade

Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till 37°. Häll vattnet över jästen och rör tills den lösts upp. Tillsätt olja, örtkryddor, honung, salt och mjöl, spara lite mjöl till utbakningen. Arbeta till en smidig deg. Låt degen jäsa övertäckt ca 1 timme.

Topping: Skär osten i skivor och fikonen i fyra klyftor vardera.

Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i fyra bitar. Kavla ut varje bit till en avlång platta, ca 10 x 25 cm. Lägg på ost och fikon, strö över nötter. Lägg bröden på ett bakplåtspapper. Se till att grillen håller 225–250° och lägg i en baksten. Lägg två bröd i taget på grillplåten och lägg den på den varma bakstenen. Grädda bröden ca 15 min. Skär upp dem i sneda bitar och servera.

Bubbel och parfait till avslutning

Svartvinbärsparfait

Du behöver för 6 pers:

3 dl svarta vinbär
1 gelatinblad
0,5 dl honung
2 äggulor
1 dl strösocker
3 dl vispgrädde
2 krm vaniljpulver

Börja med att mixa och passera bären genom en sil. Mät till 1 dl puré. Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Blanda purén med honungen. Vispa äggulorna med sockret i en kastrull över medelvärme till en kräm. Tillsätt bärpurén. Ta upp gelatinbladet. Blanda ner gelatinbladet i bärkrämen, värm på låg värme under omrörning tills det smälter. Låt svalna. Vispa grädden med vaniljpulvret och blanda försiktigt ner bärkrämen. Häll upp i portionsformar eller glas. Frys ca 4 timmar. Tina 20 min innan den serveras med maränger och bär. Garnera gärna med blad.

Hjortronparfait

Du behöver för 6 per:

250 g hjortron
3 äggvitor
150 g strösocker, (drygt 1½ dl)
2 dl vispgrädde
1 msk lakka likör
mörk choklad

Koka hjortronen i en kastrull 2-3 min. Passera dem genom en finmaskig sil och pressa med en sked så att det nästan bara blir kärnor kvar i silen. Ställ purén att svalna.
Vispa äggvitorna på låg hastighet tillsammans med cirka 1/4 av sockret. Efter några minuter kan visphastigheten ökas och resten av sockret tillsättas lite i taget. Vispa till ett hårt och blankt skum.
Vispa grädden. Blanda försiktigt ner purén i äggvitevispet och blanda därefter ner den vispade grädden. Rör ner likör.
Häll upp parfaitsmeten i en form som rymmer minst 1 1/2 liter.
Täck med plastfilm och ställ i frysen minst 6 timmar.
Ta fram parfaiten 30 min före servering. Stjälp upp den och servera med lite extra varma hjortron och riven mörk choklad.

André Legrand Brut (nr 77841), 189 kr.

En god och krispigt champagne.

La Marca Prosecco Blue Label (nr 77313), 99 kr.

Vinet är döpt efter hjärtat av Prosecco-regionen, La Marca Trevigiana i norra Italien. Friskt bubbligt.

Taittinger Nocturne (nr 7597), 449 kr.

Sötaktig med inslag av choklad och relativt lång eftersmak.

Eller ost ...

Alltid ett säkert kort, 2-3 ostar med lite goda tillbehör som kex, marmelad och någon frukt.

Parmesankakor med rosmarin

Du behöver för 20 st:

160 g smör
160 g vetemjöl
75 g riven parmesanost
salt och peppar
1 kvist färsk rosmarin

Sätt ugnen på 180°. Blanda smör, vetemjöl och riven parmesan med salt och peppar. Klipp färsk rosmarin i små bitar och blanda i degen. Forma degen till små kakor och lägg på bakplåtspapper. Baka dem i mitten av ugnen i cirka 15–20 min tills de har fått en lätt gyllenbrun yta i ytterkanten. Låt svalana och lägg på ostbrickan eller gott till drinken.

Eller en kaka till kaffet ...

Försvinnande goda småkakor.

Brysselkex

Du behöver för 60 st:

200 g smör
1/2 dl socker
4 1/2 dl vetemjöl
4 msk vaniljsocker
socker, (gärna färgat)
ev 1 äggvita

Sätt ugnen på 175°. Lägg smör, socker, vetemjöl och vaniljsocker i matberedaren och blanda till en jämn deg. Om degen blir för lös kan du lägga in den i kylskåpet ett tag. Dela degen i 2 delar och gör rullar. Om man vill att extra mycket socker ska fastna, pensla rullarna med lätt uppvispad äggvita och rulla sedan i socker. Skär i 1 cm tjocka skivor. Lägg på bakpappersklädd plåt. Grädda i mitten av ugnen i 10 min.

Äpplen i massor!

– lyckan måste vara att ha en tomt med massor av äppelträd!

Lyxig äppelkaka

Du behöver:

Äppelkaka
5 äpplen

Marinad
3 msk vit rom
1 dl russin
2 msk kanel

Smet
200 g smör, rumsvarmt
2 dl strösocker
3 ägg
3,5 dl vetemjöl
1,5 tsk bakpulver

Garnering
Flagad sötmandel

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form med löstagbar kant. Blanda rom, russin och kanel till marinaden i en skål. Skala, kärna ur och skär äpplena i ca 10 klyftor per äpple. Vänd ner äppelklyftorna i marinaden. Låt stå och dra medan du gör kaksmeten.
Rör ihop socker och smör till en grynig massa. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ner i äggsmeten. Blanda väl.
Bred ut hälften av smeten i botten på formen. Lägg därefter marinad och äppelklyftor i ett vackert mönster ovanpå. Täck med resten av smeten. Strö över flagad mandel.
Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Prova med sticka.
Servera ljummen med lättvispad grädde eller kall vaniljsås.

Äppelmarmelad

Du behöver:

1 kg äpplen
1 citron
8 dl strösocker
2 dl äppelmos
1 kanelstång, hel
6 kryddnejlikor, hela

Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i mindre bitar. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Riv skalet från citronen och pressa ut saften. Häll saften över äppelbitarna. Lägg äppelbitar, socker, äppelmos och kryddor i en kastrull. Koka upp och låt sjuda 30 min. Gör ett marmeladprov, dvs häll lite marmelad på ett fat och ställ det i frysen ca 3 min. Dra med ett finger genom marmeladen, behåller den sin form är marmeladen färdig, koka den annars några minuter till. Blanda i citronskalet och häll upp marmeladen i burkar.

Gott på ostbrickan!

Lavendelfält i Provance, Frankrike.

Hamnkrogen

GRENNA HAMN

Perfekta lunchstället för oss som åker mellan Sthlm - Helsingborg/Malmö, halvvägs brukar man bli hungrig och vilja sträcka på benen.

Nere i Gränna hamn med härlig utsikt över Vättern!

Nytt för i år! Julbord! Se hemsida.

Kolla hemsida för öppettider - www.hamnkrogen.net

TV & bok snacks!

Popcorn - världens bästa snacks! Och så nyttigt!

Popcorn med tryffel & parmesan

Du behöver:

1 påse mikro-popcorn
3 msk smör
1 msk tryffelolja
1/2 dl riven parmesanost

Gör så här:

Poppa popcornen enligt instruktionerna på påsen.
Smält smöret och tillsätt tryffeloljan, ringla i popcornpåsen, skaka.
Strö över parmesanosten och servera.

Popcorn med gräslök & västerbottensost

Du behöver:

1 påse mikro-popcorn
3 msk smör
2 msk finhackad gräslök
1 nypa örtsalt
1 nypa torkad dill
3 msk finriven västerbottensost

Gör så här:

Poppa popcornen enligt instruktionerna på påsen och häll upp i en stor skål.
Smällt smöret och gräslöken tillsammans på låg värme.
Ringla smöret över popcornen och skaka lätt.
Tillsätt en nypa örtsalt och dill.
Toppa med den finrivna västerbottensosten och servera.

Karamelliserade popcorn

Man tror kanske att karamelliserade popcorn är barnens favorit, men vuxna är minst lika tokiga i dem!
Servera gärna i individuella plastglas.

Du behöver:

50 g popcornmajs
majsolja
150 g smör
150 g ljust muscovadosocker

Gör så här:

Poppa popcornen i majsolja. Häll upp i en vid stor skål.
Smält smöret i en kastrull och tillsätt sockret. Rör runt tills sockret smält och lösts upp i smöret. Häll sedan smöret över popcornen och rör om så att de täcks och blir karamelliserade av sockerröran. Låt svalna och servera i plastglas.

Njut en god bok! Se en hel serie på TV!

När regnet smattrar emot rutan är det mysigt och ligga under en filt och antingen läsa eller lyssna på en god bok. Gärna nått gott att äta till också.

Rekommenderar Storytel, stort utbud och smidigt att använda. Bra miljöval.

Eller varför inte se en hel serie på TV? Slippa vänta tills nästa vecka på nästa avsnitt - perfekt! Netflix har många bra serier.

Hoppas ni har hittat något gott och får en fin höst!

Producerad av Botkyrka Offset. Recepten är från köket.se/Elle Mat&Vin som inspiration sedan har jag gjort om lite efter min smak. Eller mitt eget påhitt.
Bilder från 123RF.com eller privata.
Augusti 2019.

Botkyrka Offset
& Digitaltryck

Om du vill sälja, ska du smycka dina varor med blommor.
Japanskt ordspråk

Tel. 08-534 702 20 eller 070-546 3040
www.botkyrkaoffset.se
info@botkyrkaoffset.se