



Matprofil, bloggare och kokboksförfattare. Lotta Lundgren har många järn i elden.

SAJTSEEING

Vi har scannat nätet efter matbloggarna som gör livet i köket roligare och lättare.

HEMMAFRU.TAFFEL.SE

Matprofilen Lotta Lundgren, känd från tv-programmet "Landet brunsås", ligger bakom hemmafru-bloggen som bjuder på läckra recept och underfundiga tankar kring mat och vardagsbestyr. Nu har bloggen blivit en kokbok – och vi bjuder på ett recept här intill.

ALLTIDHUNGRIG.BLOGSPOT.COM

Vid sidan av kokboksskrivande och jobb som provkökschef skriver Sara Begner en inspirerande blogg under parollen "mer smaker, mindre krångel och mycket mer vardagsnjut". Vi gillar särskilt "fredagsmys"-kategorin med enkla rätter för en god start på helgen.

RAGAZZE.SE

"Tre tjejer i köket" är något av veteraner i matbloggvärlden. Ända sedan 2004 har Elin, Helena och Maria skrivit om middagsmat, kokböcker, restauranger och vardagslyx. Alltid med en stor portion humor, särskilt när de tar sig an storslagna surdegsprojekt och ledsamma kryddodlingar.



Ratatouille med chèvre och chorizo

- 400 g körsbärstomater
- 4 vitlöksklyftor
- 1 rödlök
- 1 liten aubergine
- 3 paprikor (ej gröna)
- 2 citroner
- 1 msk socker eller honung
- ½-1 kruka timjan
- 200 g chèvre
- 1 dl oliver med kärna
- 4 chorizo

Sätt ugnen på 225 grader grillvärme. Halvera tomaterna, finhacka vitlöken, skiva löken, ansa och tärna övriga grönsaker.

Sveta i kastrull vitlök och lök i lite olivolja i ett par minuter, tillsätt aubergine och paprika och låt fräsa med tills de börjar mjukna.

Tvätta under tiden citronerna och riv med lätt hand zesten (bara det yttersta gula) av båda och pressa saften ur den ena. Tillsätt zest, citronsaft, socker, tomat och repade timjanblad. Smaka av med salt, ytterligare pressad citron och nymalen svartpeppar.

Skär chèveren i tjocka skivor och dela dem så att du får fyra halvmånar. Överför ratatouillen till en ugnssäker form, lägg på oliverna och placera osten överst.

Låt gå klart i översta delen av ugnen, ca 10 minuter eller tills chèveren fått vacker färg. Stek korven och servera med ratatouillen.

Hemmafruns godaste

Från tv-profilen och bloggaren **Lotta Lundgrens** bok "Om jag var din hemmafru" bjuder vi på ett recept som, enligt Lotta själv, är absurt enkelt. Och gott!

Tips

MatHems ekologiska och när-odlade köttlådor, bättre för dig och för miljön. Just nu erbjuder MatHem 300 kronor rabatt på Lilla och Stora Köttlådan, innehållande 4 respektive 7 kilo kött, färs och charkuterier från Skebo Kött i Roslagen. Pris endast 490 kr respektive 990 kr. Beställ från mathem.se

MELANMÅLSMUMS

Arlas nya Keso Mellanmål är det perfekta mellanmålet. Mättande, men också så gott att vi kommer att äta den som ett alternativ till glass i sommar. En favorit är mixen cashew, ananas, apelsin och papaya.

16,50 kr från mathem.se

