

MAT & DRYCK – i samarbete med "Tre tjejer i köket" www.ragazze.se

Snabb fredagsmiddag med blåmusslor

Vintersolståndet närmar sig med stormsteg. Mörkret och kylan utomhus gör köket till en härlig plats att komma in till efter en helgpromenad med familj och vänner. Här är några tips på god mat som gör en vinterkall helg extra lyckad.

Blåmusslor kokta i vitt vin

Att koka musslor är enkel och billig vardagslax. Dessutom är de snygg plockmat! Mina musslor får gärna vara ordentligt påverkade av chili och vitlök, och egentligen så gillar jag ju mest buljongen som blir av hopkoket - den är ju hur god som helst att doppa lite bröd i!

Koka lite pasta till om du är hungrig och pressa ner lite färskpressad citronsaft innan servering. Ett gott bröd hämtar du upp på bageriet på vägen hem!

Du behöver:

1 påse blåmusslor (sköljda och skrubgade)
ett par schalottenlökar
ett par vitlöksklyftor
en röd chilifrukt

en rejäl skvätt olivolja
2 dl vitt vin
salt och peppar
ett par nävar persilja

Gör så här:

1. Finhacka all lök och chilifrukt och fräs det sedan i lite olivolja.
2. Häll i musslorna tillsammans med vinet och låt de koka tills de har öppnat sig (3-4 minuter).
3. Smaksätt buljongen med lite salt och peppar. Rör ner finhackad persilja innan servering som sker så snart musslorna är kokta och klara!

Kom ihåg!

Koka inte de som redan är öppna och ät inte de kokta som inte har öppnat sig!

Baguette med kräfröra

När tiden är knapp eller när du vill ha något gott att äta i tv-soffan, kan en fylld baguette vara lösningen. Den här kräfröran går snabbt att blanda ihop och passar bra att göra i förväg eftersom den bara blir godare av att stå i kylan.



FOTO: HELENA OLSSON

Till två personer behöver du:

3 msk kräftstjärter i bitar
2 dl lätt creme fraiche
1 msk finhackad gräslök
1 msk finhackad dill
ett par cm röd chili - finhackad
4 champinjoner i bitar
ett par droppar citronsaft
1/2 tsk senap
en nyppa salt
ett par varv med svartpepparkvarnen
en stor baguette att dela på hälften
salladsblad - till dekoration

Gör så här:

Hacka och skiva alla ingredienser. Blanda och låt stå kallt en stund innan servering. Fördela i baguette och dekorera med salladsblad.

Söndagbrunch med fattiga riddare

Fattiga riddare har varit ett ganska diffust begrepp för mig och jag har nog haft för mig att det har varit något sött och sockrigt. Delvis så stämmer det då de ofta serveras som dessert med sylt och vispgrädd - men det måste man ju inte. Hämromdagen så stekte vi våra fattiga riddare med osötat morotsbröd och serverade dem med bacon och cocktailtomater. Perfekt småbarnslunch som kommer att upprepas!

Du behöver:

5-6 skivor dagsgammalt formbröd
2 st ägg
1,5 dl mjöl
1,5 dl mjölk
smör att steka med

Gör så här:

1. Blanda ägg och mjöl.
2. Tillsätt mjölken och vispa smeten helt slät.
3. Doppa bröden ett par minuter i smeten.
4. Stek brödkivorna i smör på medelvärmes tills de blir guldbruna och frasiga.
5. Servera med stekt bacon och grönsaker.



FOTO: ELIN ERIKSSON



FOTO: JONAS ASKEROTH

Matbloggen "Tre tjejer i köket" har funnits i fyra år och är en av Sveriges mest lästa. Elin, Helena och Maria är tjejerna bakom sajten. De bor alla i Stockholm och brinner för kulinariska äventyr så väl hemma i köket som på stan och på utlandsresor. Kliv in i deras värld på www.ragazze.se.
(Ragazze betyder tjejer på italienska)

Rådjursfärslimpa med kantareller

Om du får tag i rådjursfärs är den här rätten att rekommendera! Fyllningen gör färslimpan smakrik. Istället för kantareller går det bra att använda kantarellost t.ex.

Till fyra personer behöver du:

3 hg rådjursfärs
3 hg fläskfärs
1 lök
ca 2 msk ströbröd
1 1/2 dl vatten
1 ägg
salt
vitpeppar från kvarn
cayennepeppar
margarin - att klicka över färslimpan
1 dl förvällda gula kantareller
1 schalottenlök

2 msk balsamvinäger
salt
vitpeppar från kvarn
smör - till kantarellerna
Sås:
ca 2 msk Maizenaredning
2 tsk svartvinbärgsgelé
ett par droppar coloritsoja
ca 2 dl vatten
salt
vitpeppar



FOTO: HELENA OLSSON

Gör så här:

Blanda ströbröd och vatten och låt stå och svälla i ca tio minuter. Finhacka löken och blanda med färsen och ströbrödsblandningen. Tillsätt ägget, salt, svartpeppar och cayennepeppar. Provstek en liten klick färs för att smaka av och tillsätt ev. mer kryddor.

Finhacka löken och fräs den tillsammans med kantarellerna i lite smör. Krydda med salt och vitpeppar och tillsätt balsamvinäger. Forma färsen till en limpa och göm kantarellblandningen i mitten. Lägg färslimpan i en ugnssäker form, klicka lite margarin över och baka i ugnen ca 25 minuter i 200 grader tills innertemperaturen är 75 grader.

Vispa ur formen med lite vatten och häll vätskan i en kastrull. Koka upp, häll i redning och låt puttra i ett par minuter (tills mjölsmaken försvinner). Späd med vatten tills säsen är lagom tjock, krydda med salt och vitpeppar och tillsätt svartvinbärgsgelé. Servera tillsammans med potatismos smaksatt med västerbottensost (ca 4 dl riven ost till fyra personer) och svartvinbärgsgelé.

Chokladtryfflar till första advent

Tjuvstarta julgodistillverkningen i första adventhelgen! Att göra chokladtryfflar är inte så svårt som man kan tro, däremot är resultatet försvinnande gott!

Du behöver:

200 g mörk choklad
1/2 dl vispgrädd
25 g smör
kaffe

Smaksättare: 3 msk sprit (t.ex. glögg, päronkonjak eller whiskey) eller 1-2 tsk pepparkakskryddor eller 1-2 tsk snabbkaffe

Gör så här:

Bryt chokladen i mindre bitar. Smält smöret tillsammans med grädden i en tjockbottad kastrull och tillsätt smaksättaren. Rör om ordentligt så att det inte blir klumpar om du använder torr smaksättare. Ta kastrullen av värmen och rör i chokladhacket så att det smälter och blir en jämn smet. Låt stå svaltt tills smeten är såfast att du kan rulla små bollar av den. Forma runda tryfflar och rulla dem i kakao, hackade nötter eller kanske något fint strössel. Förvara tryfflarna svaltt tills det är dags att servera.