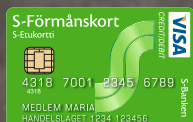


samarbete



MAJ 2014

# Mat

Saftiga  
smörgåsk-  
lassiker

Sparris-  
risotto

Olivinfo

Plockmat och  
festbufféer



Tårtor med citron  
och apelsin



yhteishyvä.fi



# Plockmat på festbordet

Cocktailbitar är behändig bjudmat: man kan förbereda dem i god tid, och små assietter är det enda man behöver duka fram.

## Ostbollar

20 st.

100 g färskost med vitlök  
100 g naturell färskost  
150 g riven emmentaler eller smulad blåmögelost  
(en skvätt sött dessertvin)

### På ytan

hackade rädisor  
hackade nötter  
hackad persilja och gräslök

Vispa ostarna sinsemellan med en elvisp. Smaksätt eventuellt med en skvätt sött vin. Forma osten till små bollar och ställ bollarna i kylskåp. Hacka rädisorna för sig och persiljan och gräslöken och placera dem samt de hackade nötterna på var sin tallrik. Rulla bollarna turvis i alla tallrikarna.





## Smördegssfickor

24 st.

- |         |  |
|---------|--|
| 1 förp. | (250 g/4 st.) utkavade<br>bladdegsskivor |
| 1       | ägg                                      |
| 2 msk   | vallmo- eller sesamfrön                  |
| 200 g   | leverpastej                              |
| 1/2 dl  | grädde                                   |
| 1       | inlagd gurka                             |

Tina degplattorna på bakplåtspapper. Skär varje platta i sex kvadrater. Pensla kvadraterna med vispat ägg, strö frön på ytan. Grädda 8–10 minuter på mittfalsen i 225 grader. Klyv kvadraterna då de har svalnat. Rör leverpastejen mjuk med grädde. Hacka gurkan, tillsatt. Fördela blandningen på bottenarna, lägg på locken. Fäst med cocktailstickor.

Ett nytt festligt dessertrecept (på finska) varje vecka i maj.  
yhteishyvä.fi

## Skinka med melon på sticka

25–30 st.

- |         |                     |
|---------|---------------------|
| 300 g   | lufttorkad skinka   |
| 250 g   | små körsbärstomater |
| 1/2     | vattenmelon         |
| 1 kruka | basilika            |

Skär melonen i ett par centimeter stora tärningar. Skär skinkskivorna i tre delar, vik ihop delarna till paket. Placera basilikabladd, skinka och tomat på melontärningarna. Fäst det hela med en sticka.



## Laxtoppar

25 st.

- |       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 400 g | kallrökt eller gravad lax i skivor |
| 2 msk | citronsaft                         |
| 150 g | naturell färskost                  |
| 3 msk | crème fraîche                      |
| 3 msk | hackad dill                        |

**Servera med**  
rågbröd

Täck skärbrädet med plastfilm. Placera laxskivorna lätt omlott på plastfilm så de bildar en rektangulär platta. Pensla fisken med citronsaft. Rör osten mjuk med crème fraîche. Fördela blandningen över fiskplattan. Strö hackad dill över. Rulla ihop plattan till en tät rulle med hjälp av plastfilmen. Svep in rullen i aluminiumfolie och ställ den i frysen till ett par timmar. Skär den lätt frysta rullen i skivor. Lägg skivorna i små pappersformar eller servera dem på rågbröd.

# Salta bitar på kaffebordet

Saftiga salta bitar brukar inte bli långlivade på kaffebordet. Ställ gärna fram 2–3 olika sorter.



## Ostkaka 10 portioner

ca 250 g flerkornsbröd

1 dl smält smör

1/2 dl mjölk

### Fyllning

4 gelatinblad

200 g färskost med örter

150 g fetaost (salladsost)

2 dl gräddfil

1 dl hackad gräslök

2 msk citronsaft

1 dl hackad paprika

1 tsk svartpeppar

2 dl vispgrädd

### På ytan

1/2 gurkor

oliver

sallat

Klä botten av en springform (diam. ca 25 cm) med bakplåtspapper. Kör brödet inklusive skal i en matberedare. Rör i smöret och mjölken. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten.

Hacka paprikan och örterna. Rör samman färskost och gräddfil. Smula och tillsätt fetaosten, tillsätt de hackade örterna och paprikan. Krydda med citronsaft och peppar. Vispa grädden till löst skum. Ta upp gelatinbladen, smält dem i mikrovågsugn. Tillsätt ett par skedar fyllning i gelatinet, blanda, tillsätt i ostblandningen. Vänd i vispgrädden. Krydda vid behov med salt. Tryck ut ca 2/3 av brödsmlorna över formens botten, fördela hälften av

fyllningen på. Strö resten av brödsmlorna över fyllningen; håll resten av fyllningen över. Täck formen med folie och ställ den i kylskåp till minst 4 timmar. Lossa ostkakan från formen, ställ den på ett fat. Klyv gurkan, ta ut kärnorna och tärna gurkan. Garnera med sallat, tärnad gurka och oliver.





## Quiche Lorraine

8 portioner

100 g smör  
3 dl vetemjöl  
1/2 tsk salt  
1/2 dl vatten

### Fyllning

140-150 g bacon  
1 lök  
150 g riven emmentalerost  
4 ägg  
3 dl grädde  
1/2 tsk salt  
1/2 tsk svartpeppar  
1 tsk timjan  
1/2 dl hackad persilja

Nyp smör, mjöl och salt till en gryning massa. Tillsätt kallt vatten och rör blandningen snabbt till en jämn deg. Tryck ut degen längs botten och kanterna av en smord springform (Ø ca 25 cm). Gör kanterna ca 3 cm höga. Låt formen stå i kylskåp medan du tillreder fyllningen. Skär bacon i strimlor, bryn den lätt i en stekpanna. Lyft ut baconstrimlorna, fräs löken i baconfettet. Rör äggen, den rivna

osten och kryddorna i grädden. Strö bacon, lök och persilja i formen. Häll gräddblandningen över. Grädda i ugn på mittfalsen, ca 35 minuter i 200 grader. Kontrollera om fyllningen har koagulerat också i mitten; fortsätt gräddningen vid behov. Garnera med t.ex. strimlad paprika och hackad persilja.



## Fransk tomatpaj

6 portioner

4 1/2 dl vetemjöl  
1/2 tsk salt  
en nypa socker  
125 g smör  
5 msk kallt vatten

### Fyllning

3 msk dijonsenap  
3 dl riven gräddost  
5-7 tomater  
1 tsk torkad basilika  
1/2 tsk svartpeppar  
en nypa salt  
2 pressade vitlöksklyftor  
3 msk olivolja  
3 msk färsk hackad basilika  
(sallatsblad till garnering)

Blanda mjölet, saltet och sockret i en bunke. Tärna och nyp i smöret. Tillsätt vattnet och rör blandningen hastigt jämn. Svep in degen i plastfilm och ställ den i kylskåp att vila ca en timme. Skär tomaterna i tunna skivor. Pressa vitlöksklyftorna och rör dem i olja. Kavla ut degen och lägg den i en smord pajform (Ø 25-27 cm). Gör kanterna rätt låga. Bre senap över botten, fördela riven ost över. Placera tomatskivorna på osten. Krydda med salt, basilika och peppar. Droppa vitlöksolja över ytan. Grädda ca 20 minuter i 225°C. Servera ljum. Strö hackad basilika på och garnera eventuellt med sallatsblad strax innan du serverar.

# Sallader på buffén

En matig sallad är alltid ett säkert kort på festbordet. Servera färskt bröd som tillugg till salladerna.

## Marinerad grisfilé på salladsbädd

10 portioner

600 g inre filé av gris  
2 msk olja  
1/2 tsk salt  
1 tsk svartpeppar

### Marinad

1 dl olja  
1/2 dl sojasås  
1/2 dl citronsaft  
1/2 dl hackad persilja  
1/2 tsk svartpeppar  
1 tsk sirap  
1 tsk rosmarin  
1 tsk timjan

### Salladsbas

1 kruka isbergssallat  
1 kruka eklövssallat  
1 kruka rucola  
1 honungsmelon  
persilja

Ta fram filéerna i rumstemperatur en halv timme innan du börjar tillreda dem. Bryn filéerna i olja i het panna. Placera filéerna i en form; krydda med salt och peppar. Kör en stektermometer i filén och tillred filén ca 25 minuter i 150 grader eller tills termometern visar 68 grader. Svep köttet i bakplåtspapper och låt det vila 20 minuter. Blanda till marinaden. Skär köttet i skivor och lägg skivorna omlott i en form. Håll marinaden över. Ställ köttet svalt att ta smak minst 4 timmar eller till nästa dag. Rada köttskivorna på sallatsbladen. Tärna melonen, lägg på fatet. Hacka persiljan, strö över köttskivorna.







## Couscous- och grönsaks-sallad

10 portioner

- 5 dl couscous
- 2 msk olja
- 250 g körsbärstomater
- 1 stor broccoli
- 1 gurka
- 100 g gröna oliver
- 1 dl hackad persilja
- 1-2 rödlökar
- 1 stort huvud isbergssallat

### Dressing

- 4 msk olja
- 2 pressade citroner, saften
- 2 tsk mynta
- 2 tsk spiskummin
- 1 tsk salt
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk flytande honung
- 1/2 tsk svartpeppar

Tillred couscous enligt anvisningen på förpackningen, tillsätt oljan medan du vänder grynen luftiga med en gaffel. Dela broccolin i små blomställningar och koka dem nått och jämnt mjuka i lite vatten smaksatt med salt

Häll broccolin i ett durkslag och skölj med kallt vatten. Klyv gurkan och ta ut kärnorna med en sked. Tärna gurkan, klyv tomaterna och skär oliverna i skivor. Hacka persiljan och rödlöken. Lägg alla ingredienser i en bunke. Blanda till dressingen och häll den över salladen. Riv grönsallaten och lägg den som en bädd på ett serveringsfat, häll couscous med grönsaker på bädden.



## Pastasallad med lax

12 portioner

- 500 g pennepasta
- Dressing**
- 1 1/2 dl rybsolja
- 1 1/2 dl olivolja



- 1 dl vit balsamvinäger eller vitvinsvinäger
- 1 pressad citron, saften
- 1 kruk basilika
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 2 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- Till salladen**
- 300 g kallrökt lax
- 2 knippen rädisor
- 1 knippe dill
- 1 gurka
- 4 msk kapis

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Låt filéerna rinna av väl. Mät oljan i en bunke, pressa i vitlöksklyftorna. Tillsätt vinägern, citronsaften, den hackade basilikan och kryddorna. Rör såsen i den ljumma pastan. Låt rätten ta smak minst 2 timmar i kylskåp. Så här långt kan du förbereda salladen redan föregående dag. Strimla laxskivorna. Skiva rädisorna, tärna gurkan och hacka dillen. Blanda ingredienserna i pastan. Strö kapis och hackad dill över salladen.



# Tårtor för lyckliga dagar

En läcker tårta är medelpunkten på kaffebordet.







## Saftig apelsintårta

8 portioner

200 g smör  
2 dl socker  
3 ägg  
3 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 tsk vaniljsocker

### Fukta med

2 apelsiner, saften  
1/2 dl socker

### Fyllning

2 gelatinblad  
200 g färskost med mango  
1-2 msk citronsaft  
2 dl vispgrädde

### På ytan

2 apelsiner  
2 dl vispgrädde  
1 msk socker  
2 tsk vaniljsocker

Smörj och bröa en rektangulär tårtform (1,5 l). Vispa smöret och sockret till skum. Vispa omsorgsfullt i äggen och sedan de sinsemellan blandade torra ingredienserna. Häll smeten i en form och grädda ca 40 minuter i 175 graders ugnsvärme. Pröva med en sticka mitt i tårtan om den är färdig. Låt tårtan svalna något och stjälp upp den. Skär den i 2-3 plattor. Lös sock-

ret i apelsinsaften. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten. Rör färskosten mjuk med en trägaffel. Vispa grädden, vänd den i färskosten. Smaksätt blandningen med citronsaft. Ta gelatinet ur vattnet, smält det i mikrovågsugn; tillsätt en sked fyllning i gelatinet och rör om. Fukta bottenplattan med apelsinsaft, bre på antingen hela fyllningen (om du har 2 plattor) eller hälften av den; placera nästa platta över och fukta. Svep in tårtan i plastfilm och låt den stå i kylskåp minst 4 timmar, helst till nästa dag. Vispa grädden med sockren och spritsa eller bre grädden på tårtans kanter. Skär apelsinerna i klyftor utan hinnor; lägg klyftorna på tårtan.

## Marängrulle med citron

8 portioner

75 g skalad mandel  
1 msk majsstärkelse  
1 msk citronsaft  
4 äggvitor  
1 3/4 dl socker

### Fyllning

4 äggulor  
3/4 dl socker  
1 citron, det rivna skalet  
1 dl citronsaft

1 msk majsstärkelse  
1 dl vatten  
10 g smör  
**På ytan**  
2 dl vispgrädde  
1 msk socker  
2 tsk vaniljsocker

Värm ugnen till 150 grader. Täck en långpanna med bakplåtspapper. Rosta mandlarna 7-10 minuter i ugnen. Krossa mandlarna. Rör ut majsstärkelsen i citronsaften. Vispa äggvitorna till rätt hårt skum. Vispa i sockret i några omgångar. Tillsätt de krossade mandlarna och majsstärkelsen; vänd dem varsamt i skummet. Bre varsamt ut marängmassan till en ca 30 x 25 cm platta på bakplåtspapper. Grädda 25 minuter. Stjälp upp botten på ett annat bakplåtspapper medan den är varm, lossa bottenpapperet och låt botten svalna. Mät alla ingredienser till fyllningen utom smöret i en kastrull. Hetta upp på medelgod värme under omröring tills blandningen kokar upp; småkoka ett par minuter under omröring. Ta kastrullen åt sidan, rör smöret i fyllningen och låt fyllningen svalna. Bred fyllningen över botten och rulla ihop den. Vispa grädden och sockren till skum, bre den över tårtan.



FÄRDIGT I EN HANDVÄNDNING

# Woka till vardags

Wokning är enkel matlagning. Man kan laga en läcker måltid på bara grönsaker.







## Nasi goreng

4 portioner

- 1 liten lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1-2 tsk riven färsk ingefära
- 1/2 tsk krossad chili
- 300 g kycklingstrimlor
- 3 msk olja
- 4 dl kokt ris
- 1/2 röd paprika
- 1 dl djupfrysta ärter
- 1 msk söt sojasås
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 3-4 ägg

Hacka löken och vitlöksklyftorna. Skär paprikan i tärningar. Hetta upp oljan i en wok eller en stor stekpanna. Stek lök, ingefära och chili ett ögonblick, tillsätt kycklingstrimlorna och stek dem färdiga. Tillsätt riset, paprikatärningarna och ärtorna. Stek tills riset har fått lite färg. Krydda med sojasås, salt och peppar. Knäck äggen i pannan och rör om, tills äggen är nätt och jämnt färdiga.



## Wok med djupfryst fisk

2 portioner

- 200 g djupfryst sej
- 1 påse (400 g) wokgrönsaker
- 2 msk olja
- 1 msk citronsaft
- 1 msk sojasås
- 2 msk hackad dill
- 1/4 tsk salt
- 1/4 tsk svartpeppar
- dill

Ta två portionsbitar ur sejpaketet och skär dem halvtinade i tärningar. Stek fisktärningarna i olja tills de är färdiga och vackert brynta. Krydda med salt, peppar och citronsaft. Ta fisken ur pannan. Tillsätt lite olja, stek grönsakerna. Krydda med sojasås. Tillsätt fisken på grönsakerna och varm det hela ett ögonblick. Strö hackad dill över.



## Kryddig kålwok

4 portioner

- 300 g kål
- 1-2 morötter
- 1 liten lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 cm ingefära
- 1 röd chili
- 2 tsk spiskummin
- 1 tsk koriander
- 1 tsk currypulver
- 3 msk olja
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1 msk smör
- 50 g mandel

### Dessutom

- 2 dl turkisk yoghurt
- en nypa salt
- 1 msk citronsaft

Skär kålen i tunna strimlor, skala och skiva morötterna. Strimla lökarna, hacka vitlöksklyftorna och strimla chilin. Skala och riv ingefäran. Rosta mandlarna i en torr panna. Hetta upp oljan i en wok. Fräs kryddorna ett ögonblick, tillsätt grönsakerna och stek under omröring, tills kålen är mjuk. Tillsätt vid behov lite vatten i woken. Vänd slutligen i lite smör och strö mandlarna på ytan. Servera yoghurt smaksatt med salt och citronsaft och bröd som tilltugg.



## Grönsakswok med griskött

4 portioner

- 1 l strimlade grönsaker (t.ex. morot, paprika, kål, lök, zucchini, chili)
- 1 msk hackad vitlök
- 1 msk riven färsk ingefära
- 300-400 g griskött i strimlor
- 3 msk olja
- 1 dl söt chilisås
- 1/2 dl sojasås

- 1/2 tsk svartpeppar
- 1/2 tsk salt

Fräs vitlök och ingefära i olja, tillsätt grönsaker och stek det hela nätt och jämnt mjukt i två omgångar. Ta grönsakerna ur woken. Häll i mer olja, stek det strimlade grisköttet färdigt. Häll chili- och sojasås i pannan, smaksätt med salt och peppar. Vänd i grönsakerna, varm dem snabbt. Servera med ris eller nudlar.

GOTT & BILLIGT

# Ökomplicerade smörgåsklassiker

En matig smörgås  
smakar t.ex. som  
vickning, och är också  
bra bjudmat.

## Toast Skagen

2 portioner

2-4 skivor toast

1 msk smör

180 g stora räkor

2 msk majonnäs

2 msk crème fraîche

1/2 tsk senap

2 tsk citronsaft

2 msk hackad dill

1/4 tsk salt

svart- eller rosépeppar

4 citronskivor

Tina räkorna i ett durkslag. Blanda till en dressing av majonnäs och crème fraîche. Smaksätt den med senap, citron, hackad dill och salt. Skär eventuellt loss skalet. Med ett glas kan du enkelt ta ut små runda skivor. Stek alla brödskivorna på bägge sidorna i smör. Rör räkorna i såsen. Bered smörgåsarna och mal peppar på. Garnera med citron och dill.





## Tomatbruschetor

2–4 portioner

2–4 skivor dagsgammalt jästbröd

1 msk olja

### Tomatblandning

200 g körsbärstomater

8–10 basilikabladd

1 vitlöksklyfta

2 msk olivolja

en nypa salt och socker

svartpeppar

Skär tomaterna i fyra klyftor, lägg dem i en bunke. Hacka och tillsätt basilikabladd och vitlök. Krydda lätt med salt och socker. Vänd i oljan. Stek brödskiivorna fräsiga i olja. Lägg på tomatblandning, mal peppar över.



## Croque Monsieur

2 portioner

4 skivor toast

2 msk crème fraîche

1 msk senap

2–4 skivor skinka

1 dl riven ost

1/2 inlagda gurkor

### Till stekning

1 msk olja

1/2 msk smör

Smörj brödskiivorna med en blandning av senap och crème fraîche. Lägg skinka, riven ost och skivor av inlagd gurka på hälften av skivorna. Lägg på de andra som lock och tryck dem mot varann. Hetta upp en stek- eller grillpanna, tillsätt smör och olja och stek brödskiivorna vackert bruna på svag värme. Skär smörgåsarna i två delar, servera en sallad som tilltugg.



## Smörgåsar med äggstanning och ansjovis

4 portioner

4 skivor rågröd

8–12 ansjovisfiléer

2 msk hackad gräslök (kapis)

ca 1 1/2 msk smör

### Äggstanning

1 msk smör

4 ägg

1 dl gräddmjölk

1/2 tsk salt

svartpeppar

Tillred äggstanningen Vispa ägg, grädde och kryddor sinsemellan. Smält fett i en kastrull och fräs mjölet ett ögonblick. Rör äggmassan på svag värme. Ta kastrullen av plattan, då äggmassan har koagulerat men ännu är fuktig och gräddig. Stek brödskiivorna i smör, lägg dem på var sin tallrik, lägg på äggstanning och toppa med ansjovis och hackad dill, eventuellt också kapis.

Välkommen till arenan för matdebatten i Finland  
att få information och påverka. Texterna skrivs (på finska) av experter  
inom S-gruppens mathandel och gästande skribenter  
från andra områden i matvärlden.

[www.patarumpu.fi](http://www.patarumpu.fi)



Patarumpu | SUOMALAISTA RUOKAKESKUSTELUA

KLASSIKERN

# Sparrisrisotto

Risotton får god smak av färsk sparris. Avnjut som sådan eller t.ex. med en bit stekt lax.





# Sparrisrisotto

4 portioner

500 g sparris  
8 dl vatten  
1/2 tsk socker  
1 tsk salt  
4 dl risottoris  
1 lök  
1/2 tsk rivet citronskal  
1 msk smör  
1 msk olja  
8 dl kokspad av sparrisen  
2 dl vitvin  
1 grönsaks- eller hönsbuljong-tärning

1 dl riven ost av parmesantyp (t.ex. Grana Padano)  
25 g smör  
svartpeppar  
hackad basilika



Uppgifter om priser och sortiment i din egen butik hittar du i tjänsten Foodie.fm, där du också ser produktuppgifter och dessutom kan göra upp en inköpslista.



1

Skala sparrisarna varsamt. Kapa av en bit av nedre änden, om den är träig.



2

Koka sparrisen nått och jämnt färdig i vatten smaksatt med salt och socker. Ta vara på spadet. Stycka sparrisarna.



3

Hacka löken, riv citronen och parmesanosten, mät riset i en bunke.



4

Koka upp kokspadet och vinet. Fräs löken och citronskalet i olja och smör. Tillsätt riset och fräs det under omrörning tills kornen är genomskinliga. Tillsätt vätskan i riset en slev åt gången.



5

Tillsätt sparriserna då riset är nått och jämnt färdigt. Tillsätt slutligen smöret och parmesanosten. Smaka av saltet.



6

Låt risotton vila en stund under lock och portionera ut dem på djupa tallrikar. Garnera med basilika, toppa med parmesanost. Mal lite peppar över.

# Oliver av alla de slag

Det finns hundratals olika kultivarer av olivträd. Smaken på oliverna i handeln påverkas av vilken kultivar (sort) de är, tidpunkten för skörden och efterbehandlingen.

Oliver har odlats redan tusentals år före vår tideräknings början. Olivträd odlas både för träet, frukterna och oljan som utvinns ur dem och löven; hela trädet kan utnyttjas. Huvuddelen av världens olivlundar finns i medelhavsområdet. Varje träd ger en genomsnittsskörd på 22 kg oliver om året. Endast några procent av bären förädlas för konsumtion – från resten pressas olja.

Oliverna är naturligt bittra, men då de jäsas och marineras försvinner bitterheten och oliverna får läckra smaknyanser. Jäsningen gör också oliverna hållbara. Olivens färg skvallrar om i vilket skede den skördades. De gröna är skördade som något omogna, de mörka som mogna. Oliver som är jämnt svarta har färgats.

Oliverna säljs inlagda i antingen saltlake eller olja. Oljan har ofta smaksatts med örter. Såväl gröna som mörka oliver säljs både kärnade och med kärnor. Oliver säljs också fyllda med bl.a. paprika, mandel, ansjovis och vitlök. Konserverade oliver kan förvaras öppnade i rumstemperatur, men öppnade ska de förvaras kallt och så, att spadet täcker oliverna. Häll alltså inte spadet ur burken då du öppnar den. Om oliverna såldes på plåtburk, lönar det sig att förvara dem i ett annat kärl.

Oliver ingår i många klassiska rätter, t.ex. grekisk lantsallad, sallad Nicoise och italiensk focaccia. Man kan inte

föreställa sig marockansk citronhöna och spanska tapastallrikar utan oliver. Det är också lönt att tillsätta oliver i helt vanlig husmanskost. Köttfärs, fisksoppa, gräddfilssås och t.ex. riven morot får helt nya smakdimensioner av oliver.

## Tips

Så här kärnar du bekvämt ur oliver: Lägg oliverna på arbetsbänken och tryck med handen så de spricker. Ta ut kärnorna.



## Olivpasta eller tapenade

100 g	kärnfria oliver
1-2 msk	kapris
2 msk	olivolja
1 tsk	citronsaft
1/4 tsk	svartpeppar
(1/2	vitlöksklyfta)

Lägg oliver, kapris, olja och citronsaft i en blender; alternativt kan du finfördela det hela i en mortel. Smaksätt med svartpeppar och eventuellt med vitlök. Servera som förrätt med ljust bröd. Tapenaden kan också användas som krydda i t.ex. gryt- och pastarätter och penslas på fisk som stekt i ugn.

## Marinerade oliver

200 g	gröna kärnfria oliver
1 tsk	Provencale örtblandning
1 tsk	gourmetsalt
3	vitlöksklyftor
	citronskivor
	olivolja

Skiva vitlöksklyftorna, lägg oliver, vitlök, citronskivor och kryddor i en glasburk. Häll i så mycket olja, att ingredienserna täcks. Låt oliverna ta smak 2-3 dagar i kylskåp. Servera oliverna på baguette; fäst med en cocktailsticka.