



SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA
RÄTTER

säsong

6 | 2020 RECEPTEN YHTEISHYVÄ.FI

17

RECEPTEN
TILL JULTID

TILL GLÖGGEN

Rulader av
rökt ren

LÄCKERT FRÅN HAVET

Senapsströmming
med dill

VEGETARISK DELIKATESS

Rostad rosoll med
rödbetsdressing

JULENS STJÄRNA

Julskinka griljerad
med konjakssenap

NYTT OCH LÄCKERT

Mexikanska
tortillafickor med
guacamole

SKÖNHETERNA
PÅ KAFFEBORDET
Päronrosor



Kära jul

I synnerhet till jul står maten för en stor del av stämningen. Vi som sätter oss till bords har förändrats, nästan alla har sin individuella kost. Därför är det bra att berika jultraditionerna med nyheter.

Baka rosor i stället för tårter av bekanta ingredienser, ställ fram en fin terrin på fiskbordet och bjud på en aromatisk rödkåslåda till skinkan. Och glöm för all del inte osttårten! I år smakar den päron och choklad.

I Samarbete 6/20 hittar du nya tips på vegetariska rätter. De traditionella julrecepten (på finska) har vi samlat på yhteishyvä.fi/joulu.

P.S.
Nu kan du spara dina favoritrecept på yhteishyvä.fi, där du enkelt hittar dem på nytt. Loggs in och prova!



SANNA AUTIO
Innehållschef,
SOK Media

Innehållschef
Sanna Autio, SOK Media

Producent
Niina Mäkiä

Bildproducent
Iina Kansonen

Matredaktör
Taina Salovaara

Recepten
S-Provköket
Anne Ponkkonen
Henriikka Hankamäki
Hanne Penttinen
Anni Kulju

Art Director
Leena Majaniemi

Foto
Tuomas Kolehmainen

Fotoarrangemang
Henna Sipilä
Översättning
Christian Westerlund

Tryckeri
PunaMusta Oy

G glutenfri
M mjölkfri
Ä äggfri
V vegetarisk
VE vegansk

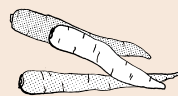
Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

Illustrationer Minttu Wikberg

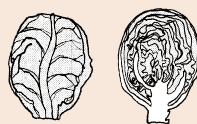
BÄST JUST NU



RÖD POTATIS



FÄRGMORÖTTER



RÖDKÅL



ROSMARIN



ÄPPLE



RÖDA PÄRON



PERSIMON



DADEL



GÄDDA



STRÖMMING

RECEPT- LÖFTE

1
Anpassade till
finländska hem
– du lyckas
säkert

2
Smarta och
ekonomiska
– inget svinn

3
Hälsosamma
och månsidiga
– anpassade
till dieter

4
Ingredienser-
na finns på
Prisma och
S-market

PÄRONROSOR

Nu bakar vi söta och festliga rosor av röda päron. Den saftiga äppelmarmeladen med kanel ger bladdegen mersmak.

8 ST. | M | Ä | VE |
1 t 15 min

4 bladdegplattor (½ förp.)

2 röda päron

FYLLNING

**1 dl (100 g) äppelmarmelad
med kanel**

DESSUTOM

**vetemjöl för utkavling
av plattorna
florsocker**

► Tina degplattorna på bakplåtspapper. Tvätta och klyv päronen, ta ut kärnhusen.

Skär päronen oskalade i ca 2 mm tjocka skivor. Lägg skivorna i vatten och värm dem ett par minuter i mikrovågsugn, om päronen är hårda. Rör om, upprepa vid behov och häll av vattnet.

► Kavla ut plattorna till dubbel längd på en mjölad arbetsbänk. Skär vare platta i tu på längden.

► Bre ett tunt skikt marmelad på strimlorna. Lägg päronskivor omlott över en kant av degen så, att skivorna sticker upp lite över kanten. Vik sedan den andra sidan av degen över. Rulla varsamt ihop det hela och lägg i muffinsformar.

► Grädda rosorna 40–45 minuter i 200 grader; täck dem med bakplåtspapper eller folie efter halva tiden.

► Sikta florsocker över de av svalnade rosorna.

TIPS

Kolla tillredning av päronrosor på video: yhteishyva.fi
→ Päärynäruusut



TILL GLÖGGEN

RULADER AV RÖKT REN

Gör rullar av rökt renstek med fyllning av mjukt pepprig färskost.

14 ST. | Ä |
15 min + 12 t

1 förp. (100 g) kallrökta stekskivor av ren

1 förp. (200 g) färskost med svartpeppar

½ dl färsk timjan

DESSUTOM

14 smörgåskex (table water) färsk timjan

► Bre ett ark plastfilm om ca 30 x 40 cm på arbetsbänken. Lägg stekskivorna lite omlott på plastfilmen till en 25 x 25 cm platta.

► Rör färskosten mjuk, rör i hackad timjan. Bre blandningen jämnt över renköttet. Rulla ihop köttet med fyllning till en tät rulle. Svep in rullen tätt i plastfilm och ställ i frysen till minst 4 timmar eller över natten.

► Ta den frusna rullen ur filmen och låt den tina 15–20 minuter i rumstemperatur. Skär den halvtinade rensteksrullen i ca 1 cm tjocka skivor. Tryck fast dem försiktigt om de verkar rivas. Lägg skivorna på kexen och garnera med timjan. Låt dem tina ytterligare 30 minuter innan de serveras.

KNÄCKEBRÖD MED NÖTTER OCH FRÖN OCH DADELSYLT

Knäckebröd med dadelsylt är jättegott till ost. Välj 3–5 ostar att duka fram.
Kom också ihåg de veganska alternativen.

1 PLÅT | G | M | Ä | V |
1 timme

**1 påse (200 g) blandade
nötter**
1 äpple (inhemska)
3 dl havremjöl (glutenfritt)
2 dl solrosfrön
½ tsk salt
2 ½ dl vatten
2 msk rybsolja
DADELSYLT
400 g färsk dadlar
2 kanelstänger
1 tsk vaniljsocker
ca 3 ½ dl vatten

► Börja med sylten. Kärna ur dadlarna. Lägg dadlarna och kryddorna i en kastrull. Tillsätt så mycket vatten att ingredienserna täcks. Koka på medelgod värme under lock ca 15 minuter, rör om då och då. Ta bort kanelstängerna. Tryck dadlarna genom en sil i en bunke och rör purén som blir kvar i silen i sylten. Rengör och hetta upp glasburkar och lägg sylten het på burk. Slut locken tätt, kyl burkarna och förvara sylten i kylskåp.

► Baka knäckebrödet. Mal nötterna grovt. Tvätta och skala äpplet, riv det fint (1 dl). Blanda det rivna och de torra ingredienserna i en bunke.

Koka upp vattnet, tillsätt i blandningen. Tillsätt oljan och rör blandningen jämn. ► Häll smeten på bakplåtspapper på en plåt, lägg på ett annat ark och tryck smeten jämn och tunn. Grädda 40–50 minuter i 175 graders ugnsvärme tills knäckebrödet är knaprigt och fått färg. Låt brödet svalna utan duk. Bryt det i stycken, förvara i en tät ask.

TIPS

Skär plattan medan den är varm, om du vill få jämnstora bitar.



I SÄSONG
JUST NU
DADEL

GÄDDTERRIN

Krydda den sammetslena gädd-
delikatessen med kapris och
laga den varsamt i vattenbad.

18 BITAR | G |
1 t 20 min

500 g gäddfilé
1 citron
1 kruka färsk dill
1 burk (57 g) kapris
1 ½ tsk salt
2 ägg
1 burk (2 dl) vispgrädde
DESSUTOM
smör eller margarin till formen

► Smörj en brödform (volym 1,5 l).
Tvätta och klyv en citron. Pressa
saften ur den ena halvan, ta den andra
åt sidan för garnering. Hacka en halv
kruka dill och använd resten av
kvistarna som garnering. Låt kaprisen
rinna av.

► Stycka gäddfilén, lägg köttet och
saltet i en matberedare och kör till
en jämn massa. Tillsätt först äggen
och sedan grädden i en tunn stråle
medan maskinen går. Tillsätt citron-
saften, kör blandningen jämn. Vänd
slutligen kapris och dill i massan
med en slickare.

► Fördela massan jämnt i formen.
Lägg formen i en större ugnform och
häll kokhett vatten i ugnformen så
det når halvvägs upp på terrinformen.
Tillred ca 50 minuter i 150 graders
ugnsvärme eller tills terrinen är färdig.

► Låt terrinen svalna i formen, stjälp
upp den på ett fat. Garnera med dill
och citron.



I SÄSONG
JUST NU
STRÖMMING

TIPS

Gäddmassan lyckas bäst
om alla ingredienser är
kylskåpskalla.



I SÄSONG
JUST NU
GÄDDA

LAXTARTAR MED GRANSKOTTSPESTO

Gör en bädd av äpple och ett täcke av granskott för gravlaxen.

8 PORTIONER | G | Ä |
20 min

150 g gravlax
1 citron
1 burk (120 g) smetana
2 äpplen (inhemska)
½ burk (à 140 g) granskottspesto
1 dl lingon (frysvara)
färsk basilika

- Tvätta citronen, riv ca 1 tsk skal och pressa ca 2 tsk saft.
- Vispa smetanan 30 sekunder med elvisp. Smaksätt skummet med citronskal, rör i 1 tsk citronsaft. Ställ skummet i kylskåp.
- Skala och kärna ur äpplena. Skär äpplena i tunna skivor och rada dem vackert på ett fat. Pensla dem med citronsaft.
- Skär laxen i små tärningar, lägg köttet på äppelskivorna. Klicka pesto och smetana här och där på fisken. Garnera med lingon och basilikablåd.



SENAPSSTRÖMMING MED DILL

I år lagar vi själv
favoriträtten på fiskbordet.

8 PORTIONER | G | M | Ä |
20 min + vila 2 x 12 t

600 g strömmingsfiléer
ÄTTIKSLAG
5 dl vatten
1 dl spritättika
1 dl socker
1 msk salt
DILL- OCH SENAPSSÅS
1 kruka färsk dill
1 dl senap (glutenfria)
1 dl vatten
1 dl olja
3 msk socker
1 msk spritättika
2 tsk salt

- Skölj filéerna hastigt med kallt vatten och låt dem rinna av i ett durkslag.
- Blanda ingredienserna till ättikslagen i en bunke. Lägg filéerna i lagen. Täck bunken och låt den stå i kylskåp över natten.
- Hacka dillen. Blanda såsens ingredienser i en bunke.
- Låt strömmingen rinna av. Flå filéerna, om du tycker. Klyv filéerna på längden, ta bort ryggsfenan.
- Lägg filéerna i en burk, tillsätt såsen och rör om. Lägg på locket och låt fisken ta smak i kylskåp minst 4 timmar eller över natten.

JULSKINKA GRILJERAD MED KONJAKSSENAP

Ställ ugnen på lite dryga hundra grader och använd stektermometer. Då blir skinkan garanterat saftig.

| M |

15 min + stekning 6 t + tining
3 dygn

**en benfri festsinka
på ca 5 kg (frysvara)**

GLASYR

1 burk (110 g) konjakssenap

1 dl ströbröd

DESSUTOM

**1 stor stekpåse
nejlikor**

► Låt en djupfryst skinka tina 3 dygn i sin förpackning.

► Ta fram skinkan i rumstemperatur några timmar innan du ska steka den, kör en stektermometer i det tjockaste stället och låt innertemperaturen stiga till ca 10 grader.

► Ta bort termometern och plastförpackningen och lägg skinkan i sitt nät med svälsidan uppåt i en stekpåse på en långpanna med

höga kanter. Slut påsen och klipp ett litet ånghål i påsens övre hörn. Stick in kotttermometern genom påsen på det tjockaste stället.

► Stek skinkan i 100–125 grader 60–70 minuter/kilogram, tills stektermometern visar 75–80 grader. Vid 75 grader är skinkan färdig och saftig, vid 80 grader mörare.

► Låt skinkan vila 15–20 minuter. Avlägsna påsen, ta gärna vara på stekspadet som ingrediens i såsen. Ta bort nätet, svålen och en del av fett.

► Täck skinkans yta med senap och strö ströbröd på senapen. Griljera i 250 grader tills ytan blir vackert gyllenbrun, 5–10 minuter. Garnera med hela nejlikor.

TIPS

Recept på en enkel konjakssenap och äppelsås med dadel hittar du på yhteishyvä.fi



I SÄSONG
JUST NU
RÖD
POTATIS

GÅSBRÖST OCH CIDERSÅS MED ROSMARIN

Den härliga cidersåsen med
rosmarin är perfekt till de läckra
bröstfiléerna av gås.



MÅNADENS ÖRT
ROSMARIN

4 PORTIONER | G | M | Ä |
1 ½ t + tining 24 t

2 (à ca 450 g) bröstfiléer
av gås (frysvara)
2 tsk gåsfett eller smör
½ tsk salt
½ tsk pepparblandning
CIDER-ROSMARINSÅS
2 schalottenlök
1 msk rybsolja
1 burk (0,5 l) äppelcider (torr)
1 msk äppelcidervinäger
1 ½ msk helkornssenap

TIPS

Laga den gräddiga
skånska potatisen av
röd potatis. Receptet
finns på yhteishyvä.fi.

2 msk finhackad rosmarin
1 msk gåsfett eller smör
¼ tsk salt
en doft pepparblandning

► Tina filéerna i sin förpackning
i kylskåp, ca 1 dygn. Ta fram
dem i rumstemperatur en timme
innan de ska tillredas.

► Börja med såsen. Skala och
hacka lökarna. Fräs dem i olja
i en kastrull. Tillsätt cidern
och ättikan, reducera till ca
2 deciliter.

► Torka av filéerna. Dra av skin-
net med hjälp av en kniv. Skär
skinnet i strimlor, lägg dem i en
kall panna. Stek till fett
smälter, ta vara på fett. Stek
sedan skinnet knaprigt. Låt det
rinna av på hushållspapper,
krydda gärna med salt.

► Bryn filéerna i fett. Lägg

filéerna på bakplåtspapper
på en plåt, krydda med salt
och peppar. Kör stektermo-
metern i den tjockare filéns
mittparti. Stek i 100 graders
ugnsvarme 30–50 minuter,
tills stektermometern visar
55–60 grader. Vid 55 grader
är köttet rött, men redan
mjukt. Vid 60 grader är det
mörare, men ändå saftigt.
Svep in filéerna i folie, låt
dem vila 15 minuter.

► Hetta upp såsen. Vispa
kraftigt i senap, rosmarin och
gåsfett. Krydda med salt och
peppar.

► Skär filéerna i skivor tvärs
över fibrerna. Ringla såsen
över köttet, strö de krispiga
skinnstrimlorna över. Servera
rostade färgmorötter och
skånsk potatis som tilltugg.

ROSTAD ROSOLL MED RÖDBETSDRESSING

Laga rosoll i ugn! Servera en dressing gjord på havrefraiche till den rostade julsalladen.

8 PORTIONER | G | M | Ä | VE |
1 timme

5 rödbetar
3 morötter
3 potatisar (fast sort)
1 rödlök
1 msk rybsolja
¼ tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar
2 äpplen (inhemska)
2 delikatessgurkor
RÖDBETSSÅS
1 burk (200 g) vegansk matlagningsprodukt (t.ex. havrefraiche)

**½ dl rostade rödbets-
tärningar från rosollen**
1 tsk äppelcidervinäger
¼ tsk salt
en nypa svartpeppar

► Tvätta och skala rödbetorna, morötterna och potatisarna. Tärna dem fint. Skala och klyfta löken. Lägg grönsakerna i en bunke. Tillsätt olja och kryddor, vänd och bre ut det hela jämnt på bakplåtspapper. Rosta ca 40 minuter i 200 graders ugnsvärme. Vänd med en

spatel efter halva tiden.

► Skölj, skala och kärna ur äpplena. Tärna äpplena och gurkorna.

► Ta ½ dl rostad rödbeta åt sidan till dressingen. Blanda till rosollen i en bunke.

► Kör ingredienserna i dressingen till en slät puré, servera till rosollen.



RÖDKÅLSLÅDA

Överraska med en röd kålgratäng, som du kan laga redan föregående dag. Smaken blir bara bättre då rätten värms upp på nytt.

8 PORTIONER | G | Ä | VE |
2 t + 30 min

1 kg rödkål
2 lökar
1 msk rybsolja
2 äpplen (inhemska)
3 (150 g) inlagda rödbetor
1 msk finhackad rosmarin
1 tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar
3 dl vatten
½ dl spad ur rödbetsburken
1 dl sirap
25 g vegetabiliskt fett

► Skölj och strimla kålen. Skala och strimla löken. Bryn lökarna i olja i en stor panna, häll dem i en ca 3 liter form. Bryn kålen i ett par omgångar, tillsätt i formen.

► Skala och kärna ur äpplena. Tärna äpplena. Riv rödbetorna. Lägg äpplena och rödbetorna i formen. Rör i rosmarin, salt och peppar.
► Häll vattnet i rödbetsspadet, tillsätt i formen. Ringla sirapen i formen, tillsätt fett i klickar på ytan. Tillred ca 2 timmar i 175 graders ugnsvärme. Rör om efter halva tiden.



PERSIMON- OCH OSTSALLAD

Duka fram salladen och persimonerna som en krans.

6 PORTIONER | G | V |
30 min

2 persimoner
1 förp. (300 g) lagrad goudaost
1 påse (100 g) valnötter
1 påse (100 g) issallat
1 kruka vildrucola
VINÄGRETT
4 msk rybsolja
2 msk citronsaft
2 msk honung

► Tvätta persimonerna och skär dem i skivor. Stycka osten. Hacka nötterna grovt med en kniv. Skölj och torka sallaten, riv den i munsbitar.
► Lägg upp sallat, persimon och ost som en krans på ett fat. Toppa med nötter.
► Blanda till vinägretten. Häll den i en liten serveringsskål, lägg skålen i kransen.



TIPS

Kolla hur man bakar
kransen på video:
yhteishyvä.fi
→ Täytetty
pullakranssi.

FYLLD VETEKRA NS

Den läckra kransen
innehåller mandelmassa,
aprikosmarmelad
och nötter.

2 t 20 min

2 ½ dl mjölk

25 g jäst

1 ägg

1 dl socker

½ msk kardemumma

½ tsk salt

7-8 dl vetemjöl

75 g smör eller margarin

FYLLNING

150 g aprikosmarmelad
(för bakning)

75 g mandelmassa

½ påse (50 g) pekannötter

DESSUTOM

1 ägg

½ påse (50 g) pekannötter

► Lös jästen i fingervarm mjölk. Tillsätt ett ägg, sockret, kardemumman och saltet. Arbeta in mjölet och mot slutet av knådningen det mjuka fettet i de-

gen. Arbeta degen tills den lossnar från bunkens kanter. Ställ att jäsa under duk på varmt ställe ca 30-40 minuter.

► Kavla ut degen till en ca 30 x 60 cm platta på en mjölad arbetsbänk. Bre marmelad, riven mandelmassa och hackade nötter på degen.

► Rulla ihop plattan tätt utmed långsidan, placera fogen mot underlaget. Klyv rullen på mitten, men skilj inte åt strängarna helt. Vänd snittytorna uppåt och fläta strängarna. Forma längden till en krans på bakplåtspapper på en plåt. Nyp degen till en sammanhängande krans. Jäs ca 30 minuter under duk.

► Pensla ytan med ägg och garnera med nötter. Grädda ca 30 minuter på nedre falsen i 175 grader. Garnera eventuellt med florsocker.

OSTTÅRTA MED PÄRON

Hacka päronen och tillsätt dem i fyllningen som glaseras med superpopulär hasselnötskräm.

10 BITAR
2 timmar

BOTTEN

200 g pepparkakor
100 g smör eller margarin
Fyllning
2 askar (å 200 g) naturell färskost
1 burk (150 g) crème fraiche
2 ägg
145 g vit choklad
2 päron
1 dl hasselnöts-choklad-spread (Nutella)

► Ställ fram mjölkprodukterna och äggen i rumstemperatur. Spänn ett ark bakplåtspapper i en springform (ø 23 cm).

► Smula pepparkakorna t.ex. i en kraftig plastpåse med en brödkavel. Smält fett och rör det i pepparkakssmulorna i en bunke. Tryck ut massan längs botten och några centimeter av kanterna av formen. Ställ i kylan

► Smält chokladen försiktigt i vattenbad eller

mikrovågsugn. Skölj och skala päronen. Ta bort kärnhusen och skär päronen i små tärningar. Rör osten mjuk i en bunke. Rör crème fraiche i osten, tillsätt äggen ett i taget under vispning. Rör i chokladen och päronen. Fördela fyllningen på pepparkaksbotten.

► Mjuka upp hasselnötskrämen några sekunder i mikrovågsugn. Klicka kräm på ytan och rita virvlar med en knivspets.

► Lägg en tom plåt på nedre falsen – det kan droppa fett från springformen. Grädda tårten på nästnedersta falsen, 50 minuter i 175 grader. Stäng av ugnen och låt tårten stå i eftervärmen ca 30 minuter med luckan lite på glänt.

► Förvara tårten i kylskåp. Den smakar bäst följande dag.

SLUT PÅ SVINNET!

Gör en lækker botten till nyårstårten av överblivna julpepparkakor.

NYÅRS- MENY

FRÄSCH TERIYAKI-
SALLAD I BUNKE

MEXIKANSKA
TORTILLAFICKOR

LAKRITS-
PANNACOTTA

FRÄSCH TERIYAKISALLAD I BUNKE

Servera en frasig och läcker sallad som förrätt.
Teriyakidressingen som får mild hetta av
chilimajonnäs smälter samman smakerna
och tar dig på smakresa till Asien.

4 PORTIONER | V |
20 min

150 g rödkål
1 msk citronsaft
2 tsk rybsolja
en nypa salt
1 morot
1 äpple (inhemska)
100 g gurka
1 ask (70 g) rucola
1 ask (70 g) babyspenat
½ dl salta, rostade
jordnötter

DRESSING
¾ dl tjock naturell yoghurt
¼ dl chilimajonnäs
1 msk teriyakisås
2 tsk citronsaft

► Blanda till dressingen och ställ den i kylskåp.
► Strimla rödkålen. Smaksätt den med citron, olja och salt. Ställ i kylen.
► Tvätta och skala morötterna och skär dem i tunna stickor. Tvätta och kärna ur äpplet, skär det i skivor. Vänd skivorna i citronsaften, så de inte mörknar. Skölj och tärna gurkan. Skölj och torka rucolan och spenaten. Hacka nötterna.
► Fördela rucola och spenat i en bunke. Lägg resten av grönsakerna i skålarna. Garnera med nötter och ringlad dressing. Servera resten av dressingen separat.



MEXIKANSKA TORTILLAFICKOR

Forma saftiga fyllda trianglar av tortillor och stek dem frasiga i ugn. Komplettera upplevelsen med läckra såser.

4 PORTIONER

1 t + blötläggning 6–24 t

10 medelstora tortillor

FYLLNING

400 g filéstrimlor

av kyckling

2 msk rybsolja

3 vitlöksklyftor

1 paprika

2 tomater

1 stor lök

**1 burk (250 g) kidneybönor
eller svarta bönor**

½ kruka koriander

1 msk paprikapulver

2 tsk spiskummin

½–1 tsk cayennepeppar

½ tsk salt

175 g riven cheddarost

GUACAMOLE

2 mogna avokador

1 tomat

2 msk finhackad lök

½ kruka koriander

2 tsk limesaft

en aning cayennepeppar

CASHEWGRÄDDE

1 påse (100 g) cashewnötter

2 tsk limesaft

en nypa salt

½–¾ dl vatten

► Blötlägg nötterna 6–24 timmar i kylan i en bunke kallt vatten.

► Tillred guacamolen. Klyv avokadorna, ta bort kärnan och gröp ur fruktköttet. Skölj och tärna tomaten. Skala och hacka löken, tillsätt 2 msk lök i avokadon, lägg resten åt sidan för

fyllningen. Hacka koriandern, pressa en lime. Kör ingredienserna i guacamolen till puré, ställ den i kylan.

► Låt de blötlagda nötterna rinna av. Krydda med lime och salt. Tillsätt vatten lite åt gången, kör till puré, ställ i kylan.

► Stek kycklingstrimlorna färdiga i olja i en panna. Ta dem ur pannan. Skala vitlöken och hacka den fint. Skölj och tärna grönsakerna. Stek lök, vitlök, paprika och tomat 10–15 minuter i oljan, vänd några gånger. Tillsätt kyckling, bönor, koriander och kryddor. Lämna bort saltet, om du har tagit kryddade kycklingstrimlor. Småkoka under lock, ca 5 minuter.

► Skär två tortillor i fyra lika stora triangelformade delar. Fördela fyllningen i triangelform på mitten av de hela tortillorna, och lägg tortilla-trianglarna över. Pensla tortillornas kanter med vatten och vik över trianglarna. Vik fogarna mot underlaget och lägg tortillorna på bakplåtspapper på en plåt.

► Rosta 10–15 minuter i 200 graders ugnsvärme. Servera med guacamole och cashewgrädde.

LAKRITS-PANNACOTTA

Ge rätten en spännande twist med lakritstoffee.

4 PORTIONER | G | Ä |

15 min + stelning 4–12 t

1 ½ blad gelatin

**4 (à 19 g) lakritstoffeestänger
(Kick)**

1 burk (2 dl) vispgrädd

1 dl mjölk

► Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten.

► Stycka sötsakerna, lägg i kastrullen. Tillsätt grädden och varm blandningen varsamt tills de har smält.

► Krama ur gelatinbladen och lägg dem i toffeegrädden. Rör i mjölken. Häll pannacottan i små skålar och låt den stelna 4–12 timmar i kylskåp.

► Servera med hallon.



SLUTET GOTT

OSTTÅRTA MED LAX

Botten till osttårtan lagar du enkelt av surskorpor, men du kan också använda råglimpa eller skärgårdslimpa.

10 PORTIONER | Ä |
40 min + stelning 4 t

BOTTEN

200 g surskorpor eller råglimpa
100 g smör eller margarin
½ msk mörk sirap

FYLLNING

4 blad gelatin
3 förp. (à 100 g) kallrökt lax i skivor
1 kruka färsk dill
1 liten rödlök
2 askar (à 200 g) färskost
1 burk (à 200 g) gräddfil
½ tsk grovmalen svartpeppar
¼ tsk salt
½ citron
FUKTA MED
½ dl mjölk
DESSUTOM
½ citron
1 ask (100 g) rom (frysvara)

► Spänn bakplåtspapperet över botten av en springform (Ø 23 cm). Kör surskorporna eller limpan till små smulor. Smält fett. Rör fett och sirapen i smulorna. Tryck ut massan längs botten och några centimeter av kanterna av formen. Fukta med mjölk och ställ i kylan.

► Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten. Ta ca ⅓ av laxen och lite dill åt sidan till garnering. Hacka resten av fisken och dillen fint. Skala och hacka löken. Blanda fyllningens ingredienser utom citronen i en bunke.

► Tvätta och klyv en citron. Pressa ena halvan, hetta upp saften. Krama ur gelatinbladen och lös dem i saften. Häll blandningen i en tunn stråle i fyllningen under ständig omröring.

► Fördela fyllningen på botten. Täck formen och låt tårtan stå minst 4 timmar i kylskåp.

► Lägg tårtan på ett serveringsfat. Garnera med lax, dill, citronskivor och klickar av rom.