



SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA RÄTTER

säsong

3 | 2020 RECEPTEN FINNS PÅ YHTEISHYVÄ.FI

FÄNGSLAD AV FISK
Havremujkor
med blåmögel-
ostdipp

KÖTTVIRTUOSEN
Entrecôtebiff
och basilika-
koriandersmör

NY FAVORITRÄTT
Veganska
burgare

ÄNTLIGEN FREDAG
Kålplättar med
färsfyllning

SLUTET GOTT
Lättlagad
jordgubbs- och
kiwiglass

16
RÄTTER FÖR
SOMMAR-
DAGAR

HEMBAGARENS HÖRNA

Rabarber- och
jordgubbstårta med mandel



Det smakar sommar

Vad smakar sommaren i Finland? Inhemska bär, primörer, färsk fisk, dill, rågbröd och grillkorv. Traditionell finländsk mat är mycket lätt kryddad men desto rikare på rena smaker. Nypotatis med ost i knyten och en sallad av ingredienserna till snålsoppa är jättegott en vacker somarmardag. Avnjut med en rejäl grillad biff, trendig råkorv eller kotletter skurna ur en hel fisk.

Grillat eller kokt, inhemskt är bäst! Och som dessert fräsigt jordgubbstårta med maräng, mums!



SANNA AUTIO
Innehållschef

Innehållschef

Sanna Autio, SOK Media

Producent

Tiina Valkonen

Matredaktör

Taina Salovaara

Recepten

S-Provköket:

Anne Ponkkonen

Henriikka Mattila

Hanne Penttinen

Elisa Vihtiälä

Art Director

Leena Majaniemi

Foto

Tuomas Kolehmainen

Illustrationer

Minttu Wikberg

Fotoarrangemang

Henna Sipilén

Översättning

Christian Westerlund

Tryckeri PunaMusta Oy

G glutenfri
M mjölkfri
Ä äggfri
V vegetariskt
VE vegansk

Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

I SÄSONG



LÖCKKNIPPE



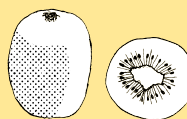
RÄDISA



TIDIG KÅL



NYPOTATIS



GUL KIWIFRUKT



GRODSKINNMELO
(PIEL DE SAPO)



HEL REGNBÅGE



SIKLÖJA



SIK



SEJ

RECEPT- LÖFTE

1

Anpassade till
finländska
hem – du
lyckas säkert

2

Smarta
och
ekonomiska
– inget svinn

3

Hälsosamma
och månsidiga
– anpassade
till dieter

4

Ingredienserna
finns på
Prisma och
S-market

I SÄSONG

POTATISKNYTEN MED OST

I folie kan du tillreda sommarens bästa smaker: nypotatis, tidig lök och dill. Salladsost och smör blir en läcker sås i samma knyte.

8 PORTIONER | G | Ä | V |
35 min

1,2 kg färskpotatis
1 ask (180 g) salladsost
i tärningar
1 knippe lök
50 g smör
1 kruka färsk dill
DESSUTOM
aluminiumfolie
bakplåtspapper

- Tvätta potatisarna, koka dem mjuka. Klyv dem.
- Häll av osttärningarnas spad. Skölj och hacka lökarna. Dela smöret i fyra delar. Hacka dillen.
- Skär 4 ark (40 x 40 cm) bakplåtspapper och folie. Placera bakplåtspapperet på folien. Fördela alla ingredienserna mitt på arken. Bind täta knyten av foliearken. Det blir två portioner av varje knyte.
- Skär 4 ark (40 x 40 cm) bakplåtspapper och folie. Placera bakplåtspapperet på folien. Fördela alla ingredienserna mitt på arken. Bind täta knyten av foliearken. Det blir två portioner av varje knyte.



GRILLADE LAXKOTLETTER

Skär en hel fisk i saftiga kotletter.

8 PORTIONER | G | M | Ä |
20 min

1 (1-1,5 kg) regnbåge
1 tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar
DESSUTOM
1 citron

- Skölj fisken och torka ytan med hushållspapper. Avlägsna fenorna med sax. Skär loss huvudet och stjärten med kniv.
- Skär fisken i åtta 2-3 cm breda skivor. Strö salt och peppar på bägge sidorna. Tvätta citronen, skär den i 8 klyftor.
- Grilla kotletterna ca 3 minuter på bägge sidorna. Servera med citron.

SLUT PÅ SVINNET

Ta bort gälarna och koka buljong på huvudet och stjärten.
Recept: yhteishyvä.fi

SEJPANNA

Stek en sommarpytt i panna på nypotatis och sejfilé i stek- eller murbottenpanna. En fräsch dillolja med citron förhöjer smaken.

4 PORTIONER | G | M | Ä |
15 min

800 g kokt nypotatis
400 g sejfilé
2 knipplökar med stjälkar
1-2 msk rybsolja
DILLOLJA
½ kruka dill
½ dl rybsolja
2 msk citronsaft
½ tsk socker
½ tsk grovmalen svartpeppar
¾ tsk salt

- Hacka dillen och blanda till dilloljan i en bunke.
- Halvera de minsta potatisarna, dela de större i 4 delar. Tärna sejen. Skölj och hacka lökarna.
- Hetta upp oljan i stekpannan. Stek potatisarna i oljan tills de har fått lite färg. Tillsätt sejtarningarna och lökarna. Vänd det hela i pannen ca 5 minuter.
- Ringla dilloljan i rätten, vänd i pannen.

SLUT PÅ SVINET

Använd överbliven potatis från föregående dag i pannen.



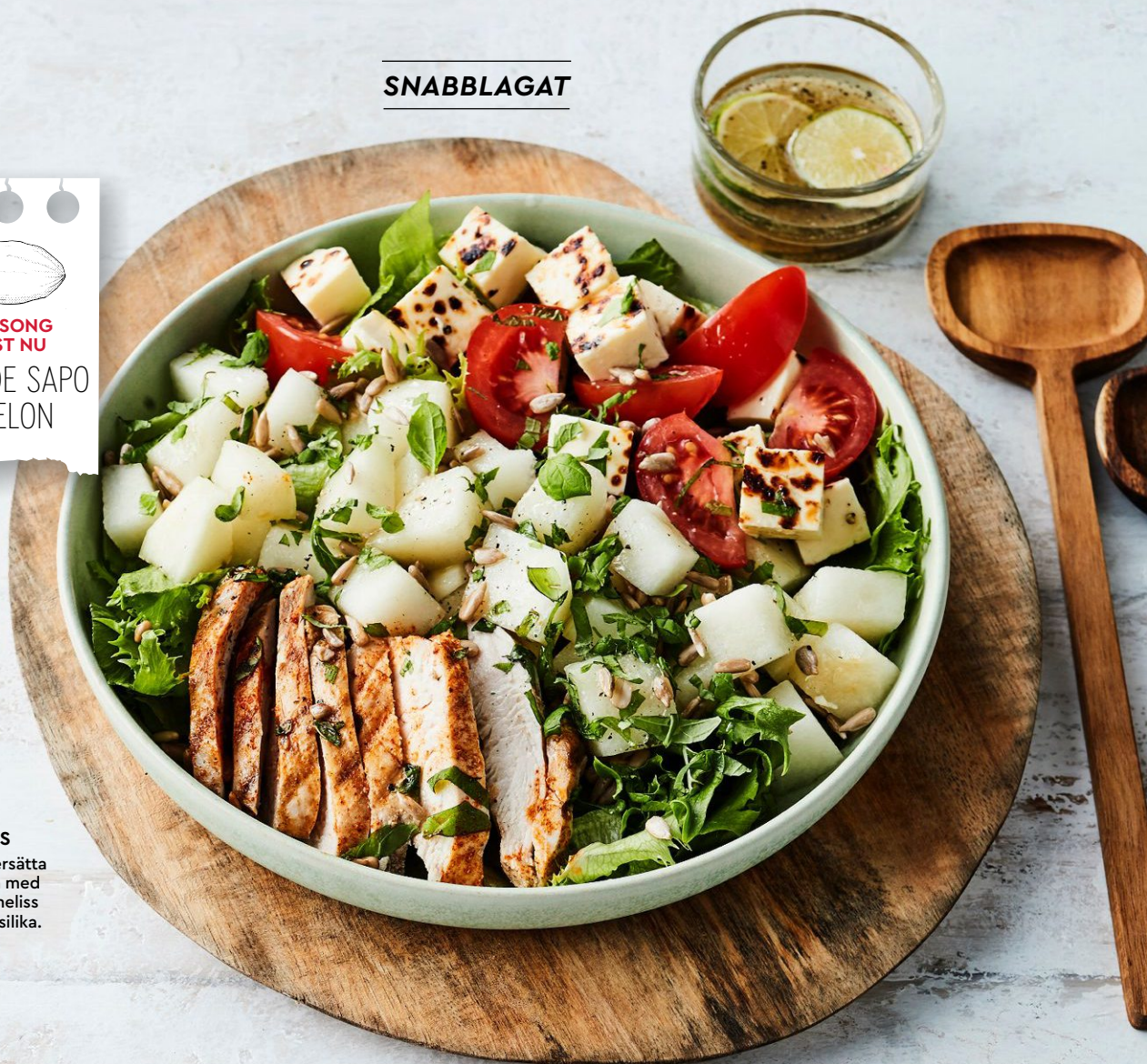
I SÄSONG
JUST NU
SEJ

SNABBLAGAT



TIPS

Du kan ersätta myntan med citronmeliss eller basilika.



KYCKLINGSALLAD

4 PORTIONER | G | Ä |
20 min

Blanda till salladen av alla ingredienser utom kycklingen. Grilla sedan kycklingschnitzlarna, styck dem och tillsätt dem heta i salladen. Tillsätt slutligen mynta och krispiga frön.

1 ask (410 g) bröst schnitzlar av kyckling (lättsaltade)
½ (400 g) melon (t.ex. piel de sape)
1 förp. (200 g) brödst
3 tomater
1 kruk issallat
½ kruk mynta
½ dl solrosfrön
LIME- OCH
HONUNGS DRESSING
1 lime
1 msk rybsolja
1 msk honung
¼ tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar
DESSUTOM
½ msk rybsolja

► Avlägsna kärnorna och skala melonen. Tärna melonen och brödsten. Klyv och klyfta tomaterna. Skölj och torka sallaten, riv den i munsbitar. Lägg upp sallat, tomat, melon, tomat och brödst på ett fat.
► Pressa saften ur limefrukten. Blanda till dressing.
► Hacka myntan.
► Grilla schnitzlarna eller stek dem färdiga i olja i en panna. Skär i munsbitar. Fördela de varma filébitarna i salladen. Strö mynta och solrosfrön på salladen. Ringla dressing över salladen strax innan du serverar.

SIKKNYTEN MED CITRON OCH COLESLAW MED RÄDISA

Fisken blir saftig och god i bakplåtspapper. Riven kål och rädisa med en frisk surmjölkss dressing är gott som tilltugg.

4 PORTIONER | G | Ä |
40 min

600 g sikfilé (med skinn)

¾ tsk salt

¼ tsk grovmalen svartpeppar

½ citron

COLESLAW MED RÄDISOR

1 knippe rädisor

1 morot

½ (ca 450 g) tidig kål

SURMJÖLKSDRESSING

½ citron

1 ½ dl surmjölk

1 ½ dl tjock yoghurt

1 msk dijonsenap (glutenfri)

2 tsk socker

½ tsk salt

¼ tsk grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

bakplåtspapper

► Ta bort rädisornas blast. Skölj och strimla de bästa.

Tvätta och riv rädisorna och moroten. Skölj kålen, ta bort den hårda stammen, strimla kålen fint.

► Tvätta och klyv citronen. Pressa saften av en halv i en stor bunke. Tillsätt de övriga ingredienserna, rör om. Tillsätt grönsakerna. Ställ den i kylskåp.

► Torka köttet med hushållspapper. Ta bort alla ben och skär filéerna i 8 stycken. Krydda med salt och peppar. Skär citronhalvan i skivor.

► Skär till 2 ark (40 x 40 cm) bakplåtspapper. Lägg två bitar sik med skinnsidan nedåt på varje ark, täck med citronskivor. Lägg resten av fiskbitarna på som lock. Gör täta paket, tillslut genom att vrida ändarna i motsatta riktningar. Det finns fisk för två i varje knyte.

► Tillred 7–8 minuter på grillplatta, vänd och grilla ytterligare 7–8 minuter. Servera med coleslaw på rädisor.

TIPS

Grilla den i bakplåtspapper insvepta fisken på grillplattan, så papperet inte fattar eld.





I SÄSONG
JUST NU
SIKLÖJA

FÄNGSLAD AV FISK

HAVREMUJKOR MED BLÅMÖGELOSTDIPP

Panera för omväxlings skull mjukorna med havrekli, och servera dem med en aromatisk blåmögelostdipp.

4 PORTIONER
30 min

**500 g siklöjor (mujkor)
(rensade)**

3 msk rybsolja

3 msk smör

PANERING

1 ägg

2 dl havrekli

1 tsk salt

¼ tsk malen vitpeppar

BLÅMÖGELOSTDIPP

2 dl tjock yoghurt

**½ påse (75 g) blåmögelost-
smulor**

½ msk socker

1 msk citronsaft

¼ tsk grovmalen svartpeppar

½ kruk (1 dl) persilja, hackad

► Blanda till dippen i en bunke. Ställ den att ta smak i kylskåp.

► Knäck ägget på en djup tallrik och vispa lätt med en gaffel. Blanda kli, salt och peppar i en bunke. Häll ca ⅓ av kliblandningen på en annan tallrik. Vänd fiskarna först i ägg, sedan i kli. Häll mer kli på tallriken vid behov.

► Hetta upp en 1 msk smör och 1 msk olja i en stekpanna. Lägg ⅓ av mjukorna i pannan, då smöret har blivit gyllenbrunt. Sänk värmen en aning och stek mjukorna ca 3 minuter på bägge sidorna. Tillsätt mer fett vid behov. Stek resten av fiskarna på samma sätt. Servera med blåmögelostdippen.

TIPS

Stek mjukorna i en blandning av smör och rybsolja. Smöret bryner och oljan ger krispighet.



EN NY FAVORITRÄTT

SOMMARSALLAD

Gör en färggrann sallad med fräscht citronsmör av ingredienserna till en snålsoppa.

4 PORTIONER | G | Ä | V |
30 min

8-10 (300 g) nypotatis
3 morötter
1 liten blomkål
1 knipplök med stjälk
1 l vatten
1 tsk salt
1 ask (450 g) ärtskidor (2 dl ärter)
1 knippe rädisor
75 g smör
½ kruka (1 dl) hackad dill
1 msk citronsaft

► Tvätta potatisarna, halvera de största. Skölj de övriga grönsakerna. Skala och skiva morötterna. Stycka blomkålen i små blomställningar, tärna stammen. Hacka löken. Använd lökstjälkarna som garnering.

► Koka upp vattnet, smaksätt med salt. Tillsätt potatisarna, morötterna, blomkålen och löken. Koka 10-15 minuter, tills grönsakerna är färdiga men inte för mjuka.

► Sprita ärtorna. Skär rädisorna i skivor.

► Häll av kokvattnet från kastrullen. Tillsätt smör, dill och citronsaft i grönsakskastrullen. Vänd tills smöret har smält. Häll grönsakerna i en serveringsskål. Toppa med ärter, rädisor och löksaft.



I SÄSONG
JUST NU
LÖCKNIPPE

HISTORIEN BAKOM RECEPTET



"Jag var inte någon vän av snålsoppa, men sedan kom jag på att man kan lämna bort det mjölkbaserade spadet och avnjuta soppan som en sallad. Smält smör och dill ger den härlig mjukhet och smak."

Anne, S-Provköket

VEGANSKA BURGARE

Laga enkelt hamburgare av biffar på svarta bönor och rågbitar. Pickles på frilandsgurka är en fräsch och jalapeñomajonnäs en het fyllning till hamburgare.

4 PORTIONER | M | Ä | V | VE |
15 min

1 påse (4 st.) runda små rågbröd
1 förp. (4 st.) veganska biffar på svarta bönor
½ msk rybsolja
INLAGD GURKA
1 stor frilandsgurka
1 msk äppelcidervinäger
1 tsk socker
¼ tsk salt
JALAPEÑOMAJONNÄS
¼ burk (à 225 g) jalapeño-skivor
1 vitlöksklyfta
2 dl vegansk majonnäs
½ tsk socker
DESSUTOM
1 tomat
krispig sallat

► Skölj gurkan och skiva fint med t.ex. osthyvel. Strimla skivorna. Lägg gurkan och kryddorna i en ask med tättslutande lock. Skaka och låt gurkan ta smak tills den serveras.

► Låt jalapeñoerna rinna av, hacka dem. Skala och hacka vitlöksklyftan. Blanda till majonnäsen av dess ingredienser.

► Skölj tomaterna, skär dem i skivor. Skölj och riv sallatsbladen.

► Stek biffarna på en oljad grillplatta eller i en panna. Rosta brödsnivorna på grill, i panna eller brödrost. Bre majonnäs på snittyrtorna med en sked. Fyll hamburgarna med resten av ingredienserna.

TIPS

Gurkan tar smak på en kort stund, om du strimlar den fint.





TIPS

Gör en rejäl sats kryddsmör, och frys i lämpliga satser för framtida måltider.

ENTRECÔTEBIFF OCH BASILIKA-KORIANDERSMÖR

Biff på entrecôte av nöt är lækker och saftig. Smaksätt den varma biffen med basilika-koriandersmör.

4 BIFFAR,
16 SMÖRKNAPPAR | G |
30 min + smörets stelning

4 (à 250 g) entrecôtebiffar

1 msk rybsolja

¾ tsk salt

½ tsk grovmalen svartpeppar

BASILIKA-KORIANDERSMÖR

250 g smör

1 kruka basilika

1 kruka koriander

1 msk citronsaft

½ tsk salt

½ tsk grovmalen

svartpeppar

DESSUTOM

bakplåtspapper

► Låt smöret mjukna i rumstemperatur. Hacka örterna. Blanda till örtsmöret av dess ingredienser.

► Flytta smöret till papperets mitt med en sked. Vik papperet dubbelt så, att smöret är vid vecket. Håll i papperet, och flytta smöret mot vecket med en spatel så, att det bildar en fast stång. Rulla ihop och tillslut ändarna genom att vrida dem i motsatta riktningar. Låt vila ca en timme i kylskåp. Skär smöret i skivor. Lägg de överblivna smörknapparna i frysen.

► Ta fram biffarna i rumstemperatur ca ½ timme innan du ska steka det. Torka dem med hushållspapper och pensla dem lätt med olja. Stek biffarna på het grill, grillplatta eller stekpanna 2–3 minuter på bägge sidorna, beroende på hur tjocka biffarna är.

Entrecôte smakar bäst som mediumstekt, då innertemperaturen är ca 56 grader. Krydda med salt och peppar. Slep biffarna i folie och låt dem vila ca 5 minuter på varmt ställe.

► Placera en knapp kryddsmör på varje biff. Njut t.ex. med en sallad och potatis.

KÅLPLÄTTAR MED FÄRSFYLLNING

Fyllplättarna med en god färsfyllning och servera snabb lingonsylt som tilltugg. Tidig kål ger smeten sötna och fasighet.

8 PORTIONER
1 timme

SMET

$\frac{1}{3}$ (300 g) tidig kål
2 ägg
5 dl mjölk
2 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ tsk salt

FYLLNING

1 förp. (400 g) malet nötkött
1 tsk pepparblandning
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 burk (150 g) crème fraiche
1 kruk färsk gräslök
1 påse (150 g) riven ost (emmentaler)
LINGONSYLT
2 dl lingon (frysvara)
3 msk syltsocker
DESSUTOM
rybsolja

► Skölj kålen. Riv allt utom den hårda stammen med ett grovt järn. Knäck äggen i en bunke och ha sönder gulorna. Tillsätt kål, mjölk, mjöl och salt, rör om. Låt blandningen svälla ca 30 minuter.

► Blanda lingonen och syltsockret i en bunke som tål mikrovågsugn. Värm en minut på full effekt, rör om och varm ännu en minut. Låt blandningen svalna. Rör om innan du serverar.

► Bryn köttet i olja. Krydda med pepparblandning och salt. Låt svalna ett ögonblick. Rör crème fraiche i köttet. Hacka gräslöken.

► Rör om smeten så, att kålen som sjunkit till botten blandas jämnt i smeten. Stek plättar av smeten i en lätt oljad panna. Fyll plättarna med färsblandning, gräslök och ost. Servera med sylt.

TIPS

Kålplättar och lingonsylt är gott också utan köttfyllning.



I SÄSONG
JUST NU
TIDIG KÅL





1



2



3



4

RABARBER- OCH JORDGUBBS-TÅRTA MED MANDEL

Fira sommardagen med en glutenfri mandel-tårta fylld med tjugig rabarberkompott, fyllig färskost och färska jordgubbar.

10 BITAR | G |
1 ½ timme

BOTTEN

4 äggvitor
2 dl socker
½ dl potatismjöl
1 påse (80 g) grovmalen mandel

RABARBERKOMPOTT

250 g (1–2 stjälkar) rabarber
4 äggulor
½ dl citronsaft
¼ tsk kanel
2 dl socker
75 g smör

FÄRSKOSTSKUM

1 burk (2 dl) vispgrädde
1 ask (200 g) naturell färskost
1 tsk rivet citronskal

DESSUTOM

1 l (500 g) jordgubbar
½ dl blad av citronmeliss

1. Ställ ugnen på 150 grader. Separera vitorna från gulorna. Spara gulorna till kompotten. Vispa vitorna till luftigt skum. Tillsätt sockret lite i taget under ständig vispning. Vispa tills skummet är fast och glansigt. Sikta potatismjölet i skummet, tillsätt den malda mandeln. Vänd smeten jämn med en slickare.

2. Spritsa tre rektangulära (9 x 30 cm) tårtbottnar av

smeten. Det kan gärna bli små mellanrum mellan strängarna, eftersom smeten flyter ut i ugnen. Grädda bottenarna gyllenbruna, 30–35 minuter på mittfalsen. Låt svalna på plåten. Förvara bottenarna luftigt under bakplåts-papper, om du bakar dem på förhand.

3. Skölj och stycka rabarbern. Lägg bitarna och gulorna i en kastrull. Tillsätt socker, saft och kanel. Hetta upp under omröring tills krämen bubblar en gång. Sänk effekten till hälften och koka sakta 10 minuter, rör om då och då. Häll blandningen i en bunke och låt den svalna till rumstemperatur. Tillsätt smörtärningarna och vispa den fluffig med elvisp. Ställ i kylan.

4. Vispa grädden. Vispa i färskosten och det rivna citronskalet. Ställ i kylan. Rensa jordgubbarna, skär ⅔ i skivor, resten i klyftor. Lossa försiktigt bottenarna från bakplåtspapperet med spatel. Lägg ett på ett fat, bre på ⅓ av kompotten och ostskummet. Bre hälften av jordgubbsskivorna över. Upprepa två gånger. Toppa med jordgubbssklyftor och citronmeliss. Servera omedelbart.



OMVÄXLING PÅ BORDET

JORDGUBBSMOCKTAILS

Rensa en ask (250 g) jordgubbar och klyfta dem. Reservera några klyftor till garnering. Purea resten med stavmixer. Fördela purén i fyra glas. Tillsätt blad av citronmeliss och en flaska kombucha med citron och ingefära. Rör lätt. Lägg i ett par isbitar och sist jordgubbsklyftorna.

KNAPPAR MED RÖKT MÖRT OCH FÄRSKOST

Fyll rågknapparna med läcker mörtkonserv, servera som förrätt.

55 ST.
20 min

1 burk (275 g) rökt mörtkonserv (ekotomat & ört)
1 kruka färsk dill
1 ask (200 g) naturell färskost
1 burk (150 g) crème fraiche
1 msk citronsaft
1 tsk honung
¼ tsk grovmalen svartpeppar
1 påse (200 g) rågknappar

► Låt fisken rinna av, lägg den i en bunke. Krossa den med en gaffel. Hacka en halv kruka dill, använd resten som garnering.
► Vispa färskosten och crème fraiche till skum med elvisp. Tillsätt hackad dill, saft, honung och peppar. Rör i fisken
► Spritsa eller lägg massan på rågknapparna strax innan de ska serveras. Garnera med dill.



MENY

JORDGUBBS-
MOCKTAILS

KNAPPAR MED RÖKT
MÖRT OCH FÄRSKOST

GRISKÖTT OCH
RÄDISOR PÅ SPETT
OCH ÖRTOLJA

GRILLAD FRILANDS-
GURKA MED
PEPPARROTSSÅS

LÄTTLAGAD
JORDGUBBS- OCH
KIWIGLASS S.16



I SÄSONG
JUST NU
RÄDISA

GRISKÖTT OCH RÄDISOR PÅ SPETT MED ÖRTOLJA

Möra bitar av grisfilé och fräsiga rädisor
blir färdiga på samma spett.

4 PORTIONER | G | M | Ä |
30 min + 2 t marinerings

**1 förp. (ca 500 g) innerfilé
av gris**

2 knippen rädisor
MARINAD

1 vitlöksklyfta

2 msk rybsolja

1 tsk salt

¼ tsk grovmalen

svartpeppar

ÖRTOLJA

1 kruk persilja

1 tsk rivet citrusskal

2 msk citronsaft

1 dl rybsolja

2 tsk honung

¼ tsk salt

en nypa grovmalen

svartpeppar

DESSUTOM

4 spett av trä

► Klyv filén och skär den
i munsbitar. Tvätta rädisor-
na, ta bort bladen.

► Skala och hacka vitlöken.
Blanda till marinaden
i en behållare med lock
Vänd köttbitarna och rädi-
sorna i marinaden. Ställ
i kylan till 1 ½ timme. Ta
fram i rumstemperatur en
halv timme innan du börjar
grilla. Lägg spetten i blöt
i vatten, om de är av trä.

► Mät ingredienserna till
örtoljan i stavmixerbunken.
Kör blandningen slät.

► Trä kött och rädisor på
spett. Grilla ca 10 minuter,
vänd spetten 3–4 gånger.
Servera med örtoljan.



GRILLAD FRILANDSGURKA MED PEPPARROTSSÅS

Rosta rejäla ränder i frilands-
gurkorna.

4 PORTIONER | G | Ä | V |
15 min

4 stora frilandsgurkor
MARINAD

2 msk rybsolja

2 msk vitvinsvinäger

1 tsk socker

½ tsk salt

**¼ tsk grovmalen svart-
peppar**

PEPPARROTSSÅS

½ kruk dill

1 ½ dl tjock yoghurt

1 msk pepparrotskräm

1 tsk vitvinsvinäger

1 tsk socker

¼ tsk salt

► Skölj gurkorna och skär
dem i fyra klyftor. Blanda till
marinaden, vänd i gurkan.
Låt rätten ta smak i rums-
temperatur medan du
tillreder såsen.

► Hacka dillen och blanda
till såsen i en bunke. Ställ
i kylan

► Vänd gurkorna 2–3 minu-
ter på grillen tills ytan har
fått vacker färg. Servera
med pepparrotssåsen.



SLUTET GOTT

LÄTTLAGAD JORDGUBBS- OCH KIWIGLASS

Jordgubbsglassen spetsad med kiwifrukt blir
klar för sig själv i frysen utan glassmaskin.
Blanda till i dag, njut i morgon!

8 PORTIONER | G | Ä |
20 min + 10 timmar i frysen

1 ask (250 g) jordgubbar
3 kiwifrukt (gula)
2 brk (à 2 dl) vispgrädde
**1 burk (397 g) kondenserad
mjölk**
2 tsk vaniljsocker

► Ansa jordgubbarna och
purea dem med stavmixer.
Skala kiwifrukterna, ta bort
den hårda stammen. Tärna
en halv kiwifrukt för garne-
ring. Krossa resten av kiwi-
frukterna grovt med en
gaffel.

► Vispa grädden. Tillsätt
kondenserad mjölk och
vaniljsocker. Vänd i de
krossade kiwifrukterna.

► Häll hälften av glass-
blandningen i en frystålig
1 ½ liters form. Ringla hälft-
en av jordgubbspurén som
ränder på ytan. Fördela
resten av glassblandningen
jämnt i formen. Ringla res-
ten av jordgubbspurén som
tunna ränder på ytan och
gör ett marmormönster
genom att dra t.ex. ett
skedskäft fram och tillbaka
tvärs över ytan. Garnera
med kiwifrukt.

► Frys minst 10 timmar.
Ta fram glassen i rumstem-
peratur ca 20 minuter
innan den ska serveras.

