

SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA
RÄTTER

säsong

6 | 2021 RECEPTER YHTEISHYVÄ.FI

JULENS STJÄRNOR

Julskinka och
tofuskinka med
senapsgriljering

VEGETARISK DELIKATES

Festlig rödvin-
och härkisgryta

LÄCKERT FRÅN HAVET

Göscevice
med granatäpple,
laxmousse och
tapasströmming

SKÖNHETEN PÅ KAFFEBORDET

Lingon- och
vitchoklad-
tårta

17
RECEPT
TILL VINTERNS
FESTER

DET LJUVA LIVET

Mockarutor med
pepparkakstvist

NYÅRET

Antipastostickor
och romersk
plåtpizza



Dukningssnackisen

Talar vi lika mycket om något annat matrelaterat än om julbordet med våra bekanta? "Dukar ni fram traditionella julrätter eller något nytt?"

Recepten på julens klassiker har vi lagt ut för dig på vår webbplats. I den här tidningen serverar vi nya smakupplevelser. Berika fiskbordet med gösveiche, ersätt morotslådan med en färs och blanda julsmak i storfavoriten mockarutor med pepparkaksdeg.

Då ett stort sällskap slår sig ned vid julbordet, är någon av matgästerna antagligen vegan. Ställ då utom den senapsgriljerade julsinkan också fram en "skinka" av rökt tofu, den kan komma att uppskattas också av andra!

Äntligen kan vi åter samlas och äta tillsammans, en riktigt god och smaklig jul!

P.S.
Om du för säkerhets skull har köpt mycket plommonmarmelad, kan du baka en stapeltårta, se receptet på yhteishyvä.fi



SANNA AUTIO
Innehållschef Mat
Yhteishyvä, SOK

Innehållschef

Sanna Autio, Yhteishyvä, SOK

Producent

Niina Mälkiä

Bildproducent

Eeva Kylén

Matredaktör

Taina Salovaara

Recepten: S-Provköket

Anne Ponkkonen

Hanne Penttinen

Anni Kulju

Oona Heikkinen

Art Director

Leena Majaniemi

Foto

Tuomas Kolehmainen

Fotoarrangemang

Henna Siponen

Översättning

Christian Westerlund

Tryckeri

PunaMusta Oy

Illustrationer

Minttu Wikberg

G glutenfri
M mjölkfri
Ä äggfri
V vegetarisk
VE vegansk

Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

RECEPT-
LÖFTE

1

Anpassade till
finländska hem
- du lyckas
säkert

2

Smarta och
ekonomista
- inget svinn

3

Hälsosamma,
månsidiga
med massor
av grönsaker

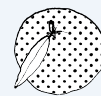
4

Ingredienserna finns på
Prisma och
S-market

VÅRA DECEMBER-FAVORITER



GRANÄPPLE



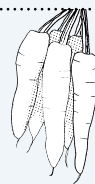
KLEMENTIN



PERSIMON



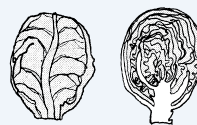
SANTANA-ÄPPLE



EKOMOROT



FÄRGMOROT



RÖDKÅL



ROSMARIN



GÖS



STRÖMMING

LINGON- OCH VITCHOKLADTÅRTA

Krydda tårtbotten med pepparkakskrydda, fyll tårtan med mjuk vitchokladmousse och garnera med sockrad rosmarin.

12 BITAR
2 h + vila 1 h

BOTTEN

75 g smör eller bakningsmargarin

4 ägg

2 dl socker

2 dl vetemjöl

1 msk pepparkakskrydda

½ tsk bakpulver

FYLLNING

2 ask (à 200 g) färskost med vanilj

2 förp. (à 100 g) vit choklad

2 brk (à 2 dl) vispgrädd

2 dl (100 g) djupfrysta lingon

1 ½ dl lingonsylt

ROSMARINSIRAP

1 stor kvist rosmarin

1 dl vatten

1 dl socker

GARNERING

**rosmarinkvistar, socker,
kanelstång och lingon**

► Spänn bakplåtpapperet över botten av en springform (Ø 18 cm) och täck också kanterna med bakplåtpapper. Smält fett. Vispa äggen och sockret vitt och pösigt. Blanda de torra ingredienserna sinsemellan. Sikta blandningen i smeten turvis med fett. Häll smeten i formen och grädda 35–40 minuter på nedre falsen i 175 graders ugnsvärme. Prova med en sticka att den är färdig. Stjälp upp tårtan då den har svalnat.

► Tillred sirapen. Skär rosmarinkvisten i 3–4 delar. Koka ingredienserna till sirapen 10 minuter under omröring på svag värme, tills blandningen tjocknar något. Ta bort rosmarinen.

► Doppa rosmarinkvistarna som du lagt åt sidan för garnering i sirapen och låt dem torka 10 minuter på bakplåtpapper. Rulla dem sedan i socker och torka på bakplåtpapper.

► Låt osten värmas till rumstemperatur. Bryt chokladen i bunken och smält den varsamt i mikrovågsugn eller vattenbad. Rör den i osten. Vispa grädden och rör den i fyllningen. Blanda de frusna lingonen i sylten.

► Skär tårtbotten i tre plattor. Vänd den översta med snittytan uppåt på ett fat. Fukta med sirap. Fördela hälften av sylten över botten, lämna 2 cm av kanten utan sylt. Bre ⅓ av ostfyllningen på botten. Lägg på den mellersta plattan, bre på resten av sylten och hälften av den återstående ostfyllningen på tårtan. Lägg på den understa plattan och fukta den. Ställ tårtan och den resterande fyllningen i kylen till minst en timme.

► Glasera tårtan med resten av fyllningen. Garnera med rosmarin, lingon och kanelstång. Skär bakverket med en vass kniv.



TILL GLÖGGEN

FYLLD JULKRANS

Baka en salt krans för lillajulsbordet
eller som en läcker gåva.

16 BITAR | V |
1 h 30 min

3 dl vatten
½ förp. (25 g) färskjäst
1 msk socker
1 tsk salt
7 dl vetemjöl
3 msk rybsolja
RÖDBETSPESTO
2-3 rödbetor
1-2 vitlöksklyftor
2 dl (100 g) valnötter
2 dl (80 g) kraftig riven ost
(t.ex. parmesan)
¾ dl rybsolja
2 msk citronsaft
2 msk finhackad timjan
½ tsk salt
¼ tsk grovmalen
svartpeppar

- Tvätta rödbetorna och koka dem mjuka oskalade i vatten. Kyl.
- Smula jästen i finger-varmt vatten. Tillsätt socker, saltet och en del av mjölet i degen. Arbeta in resten av mjölet i degen för hand. Tillsätt oljan mot slutet av knådningen. Låt degen jäsa till dubbel storlek på varmt ställe under duk, ca 30 minuter.
- Skala och stycka de av-svalnade rödbetorna. Skala vitlöken. Kör pestons alla ingredienser till en jämn massa.
- Stjälp upp degen på en lätt mjölad arbetsbänk och knåda bort luftbubblorna.

Kavla ut degen till en ca 40 x 60 cm rektangulär platta. Bre pesto på plattan, lämna några centimeter av den nedre kanten utan. Rulla ihop degen till en tät rulle, vänd fogen nedåt och forma degen till en krans på bakplåtspapper. Nyp degen till en sammanhängande krans.

► Skär snitt i degen med en sax med ca 3 cm mellanrum. Bre ut snittyrtorna så de syns. Jäs ca 30 minuter under duk.

► Grädda kransen i ugn, ca 30 minuter i 200 grader.

OSTSPIRALER

Hemligheten bakom frasiga spiraler av smördeg är att de kavlade och smaksatta degpinnarna ska kylas innan de vrids.

20 ST. | V |
45 min

1 förp. (500 g) smördegspaltor
1 ägg
2 tsk rökt paprikapulver
2 dl (80 g) kraftig riven ost
(t.ex. svartstämplad emmentaler)
¾ dl sesamfrö

TIPS

Gör spiraler med örtsmak genom att ersätta den rökt paprikan med t.ex. 1–2 matskedar finhackad rosmarin.

► Tina degen enligt anvisningen på förpackningen. Placera dem på en mjölad arbetsbänk så, att du kan kavla ut dem till en stor platta på ca 30 x 40 cm. Lägg plattan på bakplåts-papper på arbetsbänken. Pensla med ägg. Strö paprikapulver, ost och frön på den.

► Skär degen i drygt centimeterbredda strimlor. Lägg dem på arbetsbrädan i kylskåp till 15-minuter, så är det lätt att vrida dem till spiraler.

► Vrid strimlorna till spiraler och lägg dem på bakplåts-papper på en plåt. Grädda stängerna ca 12 minuter i 225 grader.





**SKÄRGÅRDS-
LIMPA PÅ PLÅT**

Baka en plåt skärgårds-
limpa att servera till
laxmoussen. Recept
på finska: Yhteishyvä.fi

LAXMOUSSE

Blanda till en härlig fiskdelikatess med kallrökt
och gravad regnbåge. Servera den läckert
fluffiga moussen med skärgårdsbröd.

12 PORTIONER | Ä |
15 min

1 ask (200 g) naturell
färskost
1 burk (120 g) smetana
1 liten rödlök
1 förp. (150 g) kallrökt
regnbågsforell
1 förp. (150 g) gravad
regnbåge
½ kruka färsk dill
2 msk citronsaft
½ tsk grovmalen
svartpeppar
en nypa salt
DESSUTOM
12 bitar skärgårdsbröd
hackad dill
(1 burk (100 g) regnbågsrom)

- Vispa färskost och smetana till skum i en bunke; vispa helt kort.
- Skala och hacka löken. Tärna fisken fint. Hacka dillen.
- Blanda ingredienserna till moussen och låt rätten ta smak en stund i kylskåp.
- Klicka mousse på brödbitar och garnera med dill (och eventuellt rom).

GÖSCEVICHE MED GRANATÄPPLE

Den fruktiga cevichen ger fisk-
bordet en ny fräsch färgklick.

8 PORTIONER | G | M | Ä |
15 min + MARINERING 1 H

300 g gösfiléer (skinn- och benfria)
1 granatäpple
3-4 limefrukter (1 dl saft)
1 liten rödlök
1 röd chili
1 kruka koriander
1 tsk salt
1 tsk socker
¼ tsk grovmalen svartpeppar
1 msk rybsolja

- Frys gösen minst 48 timmar innan den ska tillredas. Tina filéerna i kylskåp. Skär de tinade filéerna i centimeterstora tärningar.
- Klyv granatäpplet och lösgör fröna i en bunke genom att knacka på fruktens skal med en slev. Pressa i saften av limefrukterna.
- Skala och hacka löken. Skölj chilin. Klyv chilin, avlägsna fröna, hacka fruktköttet. Hacka koriander, ta några hela blad åt sidan för garnering. Tillsett lök, chili, koriander, salt, socker och peppar i bunken med granatäpplet.
- Rör göstärningarna i blandningen. Låt cevichen tillredas och ta smak i en timme i kylskåp.
- Vänd oljan i cevichen och garnera med koriander.

TAPASSTRÖMMING

Ge julbordet en doft av Spanien, tillred strömmingarna som boquerones i ättikslag och krydda med vitlök och persilja.

8 PORTIONER | G | M | Ä |
15 min + marinering 1 t

**1 förp. (250 g) strömmings-
filéer**

1 tsk salt

1 dl vitvinsvinäger

1 vitlöksklyfta

½ kruka bladpersilja

1 tsk salt

¼ tsk malen vitpeppar

1 dl olivolja

DESSUTOM

ljus bröd

citronklyftor

► Skölj filéerna hastigt med kallt vatten och låt dem rinna av i ett durkslag. Dra av skinnet, skär stora filéer i tu på längden.

► Varva filéerna i ett kärl med lock och strö 1 tsk salt mellan varven. Häll vinägen över fisken. Marinera under lock till nästa dag.

► Låt fisken rinna av i ett durkslag. Skala vitlöken och skär den i skivor. Hacka persiljan. Varva fisk, vitlök, persilja, salt och peppar i ett kärl med lock. Tillsätt oljan och marinera i kylskåp till nästa dag.

► Servera strömmingen med ljus bröd och citron.



I SÄSONG
JUST NU
GRANAT-
APPLE

JULSKINKA MED HONUNGS- OCH SENAPSGRILJERING

Stek den traditionella julsinkan saftig eller rejält mör. Griljera slutligen kronan på festbordet med honung, senap och frasiga smulor av sura skorpor.

20 PORTIONER
6 h + tining 3 dygn

1 benfri festsinka på 5 kg (frysvara)

GLASYR

1 dl smulade sura skorpor (ca 6 surskorpor)

4 msk (dijon)senap

1 ½ msk honung

DESSUTOM

1 stor stekpåse

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

► Ta fram skinkan i rumstemperatur ett par timmar innan du ska steka den, kör en stektermometer i det tjockaste stället och låt inntemperaturen 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 dess övre hörn. Stick in kätter-

termometern genom påsen på det tjockaste stället.

► Stek skinkan i 100–125 grader tills inntemperaturen är 75–80 grader. Det tar ca 60–70 minuter per kilo. 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.

► Mal de sura skorporna. Rör honungen i senapen. Täck skinkans yta med senap och strö skorpmjölet över ytan. Griljera i 250 grader 5–10 minuter, tills ytan blir vackert brun.



SENAPSGRILJERAD TOFUSKINKA

Kalasa på lättrokt vegetarisk skinka – varm eller kall.

4 PORTIONER | M | Ä | VE |
1 h

1–2 lökar
2 vitlöksklyftor
1 röd chili
½ msk rybsolja för stekning
2 förp. (300 g) kallrökt tofu (Jalotofu)
1 dl ströbröd
½ dl potatismjöl
1 ½ msk sojasås
1 msk farinsocker
1 msk rybsolja
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk timjan
½ tsk grovmalen svartpeppar
GLASYR
2 msk senap
½ msk ströbröd

► Skala och hacka löken och vitlöken. Skölj och klyv chilin. Ta bort fröna och hacka fruktköttet. Fräs grönsakerna några minuter i olja i en stekpanna.

► Kombinera ingredienserna till tofuskinkan, kör blandningen slät i matberedare eller med stavmixer.

► Forma massan till en avlång vegetarisk skinka på bakplåtspapper på en plåt. Grädda 20 minuter i 225 graders ugnsvärme.

► Täck tofuskinkans yta med senap och strö skorpsmulor på senapen. Griljera 10 minuter i 250 grader, tills ytan blir vackert brun. Skär tofuskinkan i skivor då den har svalnat lite, eller som helt kall.

TIPS

Snitta ett rutmönster på tofuskinkan och garnera den med hela kryddnejlikor.



VEGETARISKA DELIKATESSER

TIPS

Potatismos är ett gott tilltugg: Smaksätt moset med en vegetarisk fettblandning av havre och mjölkfritt margarin.

FESTLIG RÖDVINS- OCH HÄRKISGRYTA

Runda av den fylliga grönsaksgrödan smaksatt med rödvin och timjan med persiljeolja.

4 PORTIONER | G | M | Ä | VE |
1 h 30 min

5 morötter i olika färger

300 g kålrot

4 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

2 msk rybsolja

½ kruka timjan

1 burk (500 g) krossad tomat

1 fl. (375 ml) veganskt rödvin (Carl Jung)

1 portion grönsaksfond (vegansk)

3 lagerblad

½ tsk grovmalen svartpeppar

½ tsk salt

1 förp. (250 g) strimlade bondbönor

PERSILJEOLJA

1 liten vitlöksklyfta

1 kruka bladpersilja

½ dl rybsolja

1 ½ msk citronsaft

DESSUTOM

1 msk rybsolja för stekning

► Tvätta, skala och stycka morötterna och kålroten. Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs löken några minuter i olja i en stor gryta. Tillsätt rotsaker och vitlöken. Fräs ytterligare 10 minuter på svag värme.

► Hacka timjanbladen och de tunna skaften, ta några kvistar åt sidan till garnering. Tillsätt timjan, tomatkross, vin, fond och kryddor i grytan. Koka 45 minuter på svag värme under lock.

► Gör persiljeolja. Skala vitlöken. Kör alla ingredienser till en puré. Ställ oljan i kylskåp.

► Stek de strimlade bondbönorna frasiga i olja i en panna, tillsätt i den färdiga grytan. Servera t.ex. potatismos som tilltugg. Ringla persiljeolja och lägg en persiljekvist på de färdiga portionerna.



I SÄSONG
JUST NU

FÄRG-
MOROT

MOROTSFÄRS

Färsen har en nötig smak av jul.

12 BITAR | M | Ä | VE |
1 h 30 min

1 kg morötter
1 lök
½ msk rybsolja
6 dl vatten
1 burk (230/380 g) röda linser (konserv)
1 påse (100 g) cashewnötter
2 dl ströbröd
2 msk sirap
1-1 ½ tsk salt
½ tsk timjan
¼ tsk riven muskotnöt
DESSUTOM
½ msk rybsolja
GARNERING
färsk timjan eller rosmarin
cashewnötter
granatäppelkärnor

► Tvätta, skala och stycka morötterna. Skala och hacka löken. Fräs grönsakerna 3-4 minuter i olja i en stålkastrull. Tillsätt vatten och koka grönsakerna mjuka, 30-40 minuter. Häll av vattnet.
► Låt linserna rinna av, skölj dem. Tillsätt linserna och de andra ingredienserna bland grönsakerna. Kör till en grov puré med stavmixer.
► Häll purén i en oljad form (1,5 l). Stek ca 30 minuter i 200 grader. Låt svalna 15 minuter. Lossa färsen från formen med en kniv av trä eller silikon och stjälp upp den på serveringskärlet.
► Garnera med örter, nötter och granatäppelkärnor.



VINTERSALLAD OCH SAFFRANSVINÄGRETT

Bygg säsongens vackraste sallad av frukt och grönsaker.



6 PORTIONER | G | M | Ä | VE |
30 min

¼ (150 g) rödkål
1 påse (70 g) babyspenat
3 klementiner
1 granatäpple
SAFFRANSVINÄGRETT
2 msk vitvinsvinäger
1 tsk dijonsenap
½ påse (0,25 g) saffran
1 tsk socker
en nypa salt
½ dl rybsolja

► Skölj och strimla kålen. Skölj och torka spenaten. Arrangera kål och spenat på ett stort fat. Skölj, skala och skiva klementinerna, tillsätt i salladen. Tryck och rulla granatäpplet mot arbetsbänken. Klyv och lösgör fröna i en stor bunke genom att knacka på skalet med en slev. Strö fröna i salladen.
► Blanda ättika, senap, saffran, socker och salt i en bunke. Rör om tills allt socker har lösts. Tillsätt oljan i en tunn stråle medan du hela tiden rör om. Servera vinägretten separat eller blanda den i salladen.



FORMBULLE MED JULÄPPLE

Fyll kanelbullar med äppeltärningar och grädda dem i form till syskonbullar. Klicka glasyr på färskost på de nygräddade bullarna.

12 BITAR | V |
2 h + 15 min

BULLDEG

2 ½ dl mjölk
½ förp. (25 g) färskjäst
½ ägg
1 dl socker
½ tsk salt
½ msk kardemumma
6-7 dl vetemjöl
75 g bakningsmargarin
eller smör

FYLLNING

2 äpplen (t.ex. Santana)
75 g bakningsmargarin
eller smör

1 dl farinsocker
2 msk kanel

GLASYR

1 ask (200 g) naturlig
färskost
½ dl florsocker
1 msk citronsaft
DESSUTOM
½ ägg för pensling
1 msk bakningsmargarin
eller smör till formen
(½ dl nötter)

► Lös jätten i den fingervar-
ma mjölken. Knäck ett ägg
i ett glas och vispa det
jämnt. Tillsätt hälften av
ägget i degen, ta resten åt
sidan för pensling. Tillsätt
socker, salt och kardemum-
ma i degen. Arbeta in mjö-
let i degen i några om-
gångar. Arbeta degen tills
den börjar lossna från bun-
kens kanter. Tillsätt fettet,
arbeta degen jämn. Låt
degen jäsna till dubbel
storlek, ca 30 minuter
under duk.

► Tvätta, skala och tärna
äpplena. Rör det mjuka
fettet, sockret och kanelen
i en bunke.

► Kavla ut degen till en
(ca 35 x 40 cm) platta på en
mjölad arbetsbänk. Bre
kanelfyllningen på plattan.
Toppa med äppeltärningar-
na. Lämna några centimeter
av den nedre kanten utan
fyllning och äpple. Rulla
ihop plattan tätt och skär
rullen i 12 delar.

► Lägg bitarna med snittsi-
dan uppåt i en smord form
(25 x 35 cm), lämna plats för
jäsnings. Jäs 30 minuter
under duk. Pensla ytan
med ägg och grädda ca
40 minuter på nästnedersta
falsen i 175 grader, eller tills
bullen är färdigräddad.

► Blanda till glasyren. Bre
glasyren på de något av-
svalnade bullarna. (Garnera
evt. ytan med hackade
nötter.)

TIPS

Santana-äpplena har
en kryddig och fyllig
smak som gör sig
fint i julbaket.



MOCKARUTOR MED PEPPARKAKSTWIST

De här mockarutorna har pepparkaka på tre nivåer:
i botten, i glasyren och som garnering.

24 BITAR
1 h

BOTTEN
200 g bakningsmargarin
eller smör
2 dl mjölk
5 dl vetemjöl
½ dl mörkt kakaopulver
1 msk bakpulver
2 tsk pepparkakskrydda
4 ägg
2 ½ dl socker
200 g pepparkaksdeg
(frysvara)

GLASYR
½ dl kaffe
75 g margarin eller smör
1 ½ tsk pepparkakskrydda
5 dl florsocker
GARNERING
pepparkakor (tunna)

► Smält fettet för botten, tillsatt mjölken.
► Rör samman mjöl, kakao-pulver, bakpulver och pepparkakskrydda i en bunke.
► Vispa äggen och sockret till skum. Sikta mjölblandningen turvis med mjölkblandningen i äggskummet. Rör massan varsamt jämn.

► Bre smeten på en djup plåt täckt med bakplåts-papper. Skär den djupfrysta pepparkaksdegen i små tärningar och strö dem i smeten. Jämn ytan. Grädda ca 15 minuter i 200 grader. Låt svalna.
► Brygg kaffet. Smält fettet för glasyren. Tillsätt kaffet och kryddan och sikta florsockret i fettet. Rör massan jämn. Fördela glasyren över botten. Garnera med krossade pepparkakor. Låt bakverket stelna.

TIPS

Om du tycker, kan du ersätta kaffet i glasyren med t.ex. apelsinsaft.

NYÅR

PIZZA-MENYY

ANTIPASTOSTICKOR

ROMERSK PLÅTPIZZA

CHOKLADFUDGE
MED CAPPUCCINO

CA 26 ST. | G | Ä |
30 min

1–2 persimoner

1 förp. (125 g) små mozzarellakulor

½ förp. (å 150 g) salami (Milanon)

½ burk (113/235 g) kärnfria oliver

1 kruka basilika

DESSUTOM

cocktailstickor

en nypa grovmalen svartpeppar

► Tvätta, skiva och stycka persimoner-
na. Låt ostkulorna rinna av, halvera
dem och salamiskivorna.

► Trä ingredienserna på stickor och
ställ fram dem. Garnera med basilika
och peppar.

ANTIPASTO- STICKOR

Väck aptiten med delikata
små salta bitar med
smak av Italien.

ROMERSK PLÅTPIZZA

Att tillreda den här hisnande
goda artesanpizzan tar
ett par dagar.

8 BITAR

45 min + jäsning 3 h + 24 H

BOTTEN

ca 6 dl (400 g) 00-vetemjöl

3 dl kallt vatten

1 ½ tsk salt

½ tsk torrjäst

1 msk olivolja för bunken

TOMATSÅS

1 burk (400 g) skalade tomater

1 msk olivolja

½ tsk salt

1 vitlöksklyfta

10 blad färsk basilika

FYLLNINGAR

2 ps (å 200/125 g) mozzarellaost

½ ask (å 250 g) minitomater

1 förp. (100 g) lufttorkad skinka

1 kruka vildrucola

½ burk (113/235 g) kärnfria oliver

2 msk olivolja

en nypa torkad oregano

en nypa grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

1 msk olja för pensling av plåten





► Rör ihop alla ingredienser till botten utom oljan. Arbeta degen ca 15 minuter, tills den börjar lossna från bunkens kanter. Den får gärna vara något kladdig. Olja en stor bunke. Forma degen till ett klot med oljade händer och lägg den i en oljad bunke. Täck bunken tätt och låt degen jäsa en timme. Ställ den sedan i kylskåp till 24 timmar.

► Kör tomater, olja och salt till puré. Skala och klyv vitlöken, hacka basilikan. Rör dem i purén. Täck bunken, ställ den i kylan att vänta på degen.

► Ta fram degen i rumstemperatur 2–3 timmar innan du börjar tillreda pizzen.

► Olja en ugnsplåt (33 x 40 cm). Stjälp varsamt upp degen på en lätt mjölad arbetsbänk. Bre ut den med lätta tryck av fingrarna från mitten utåt. Försök lämna luftbubblorna hela. Täck degen och låt den vila en stund, om den verkar motspänstig, fortsätt sedan att

bre ut den. Flytta över degen till plåten då botten är ungefär hälften så stor som plåten, och töj ut den tills den täcker plåten.

► Fiska upp vitlöken från purén och fördela purén över botten. Grädda 10–15 minuter på nedersta falsen i 250 grader. Grädda sedan färg på kanten på översta falsen under grillmotståndet, ca 3 minuter.

► Preparera fyllningarna medan pizzen gräddas. Låt osten rinna av. Klyv och klyfta tomaterna. Tärna skinkan. Skölj och torka rucolan.

► Flytta över den heta pizzen på ett galler eller ett underlag av trä. Fyll den ena halvan med rucola och skinka, den andra med tomat och oliver. Riv mozzarella, strö på pizzen. Ringla olja och strö kryddor på pizzen.

CHOKLADFUDGE MED CAPPUCINO

Laga själv härlig mockagodis

CA 60 ST. | G | Ä | V |
15 min + stelning 2 h

1 förp. (200 g) mörk choklad för bakning (46 % kakao)
1 burk (397 g) kondenserad mjölk, sötad
3 förp. (å 100 g) vit choklad för bakning
3 msk snabbkaffepulver
¼ tsk salt

► Täck en form (18 x 23 cm) med bakplåtspapper. Riv 4 bitar mörk choklad grovt till garnering.

► Lägg 2 dl kondenserad mjölk, resten av den mörka chokladen, 100 g vit choklad, kaffepulvret och saltet i en kastrull. Koka blandningen på svag värme under omröring tills massan är jämn. Häll i formen och jämna ytan omedelbart, massan stelnar snabbt!

► Mät 1 dl kondenserad mjölk och 200 g vit choklad i en ren kastrull. Koka blandningen på svag värme under omröring tills massan är jämn. Häll över det mörka skiktet, jämna ytan. Garnera mer den rivna chokladen.

► Låt rätten stelna minst 2 timmar i kylskåp innan du styckar den.



SLUTET GOTT

VINTRIG FRUKTSALLAD OCH VARM TJINUSKI MED ROSMARIN

Servera säsongens frukter
med glass och salt tjinuski
kryddad med örter.

6 PORTIONER | G | V |
30 min

2 persimoner
2 klementiner
2 päron
1 äpple
1 granatäpple
TJINUSKI MED ROSMARIN
1 burk (200 ml) tjinuskisås
1 stor kvist rosmarin
¼ tsk salt
DESSUTOM
vaniljglass

► Tvätta persimonerna. Skölj och skala klementinerna, päronen och äpplet. Sticka frukterna i en stor bunke. Skölj granatäpplet, tryck och rulla det mot arbetsbänken. Klyv det och lösgör fröna i en bunke genom att knacka på fruktens skal med en slev. Blanda till salladen.

► Lägg tjinuskin och rosmarinen styckad i några delar i en liten kastrull. Värm den på svag värme ca 10 minuter, rör om då och då. Ta bort rosmarinen, tillsätt en nypa salt. Låt svalna ett ögonblick.

► Fördela salladen i portions-skålar. Tillsätt glassen och servera omedelbart med varm tjinuskisås.