

# MENY



*Tomatdrink*

*Röd coleslaw*

*Tzatziki*

*Lammstek m. örter på ratatouillebädd med ugnsbakad  
potatis och vitlöksmör*

*Enbärssås*

*Ugnsrostade grönsaker*

*Äppelkaka*

*Cheesecake m. karamelliserade körsbärstomater*

*Hallontårta med pinjenötter*



*KÖKSMÄSTARE*

*MÅRTEN BERG*

*önskar Er smaklig måltid!*



## *Tomatdrink*

*1 kg tomater  
150 g grön paprika  
150 g röd paprika  
3 st vitlöksklyftor  
1 ¼ tsk salt  
1 krm socker  
5 msk olja  
2,5 msk rödvinsvinäger  
2 dl vatten*

*Hacka tomater, paprika och vitlök. Mixa i matberedare tillsammans med salt, socker, olja och rödvinsvinäger. Sila blandningen. Avsmaka. Häll upp i glas och garnera med blekselleri.*

## *Röd coleslaw*

*450 g rödkål  
150 g morot  
50 g rödlök  
1 dl creme fraiche  
½ dl gräddfil  
½-1 dl majonnäs  
1 tsk senap (fransk)  
½ tsk salt  
1 tsk socker  
1 krm svartpeppar*

*Skala lök och morot. Riv morötterna fint och skiva löken tunt. Finstrimla rödkålen. Lägg allt i en skål och blanda om. Rör ihop creme fraiche, majonnäs, gräddfil och senap. Krydda och avsmaka. Häll såsen över kålblandningen och blanda om väl. Sätt in i kyl och låt dra ett par timmar före servering.*

## *Tzatziki*

200 g gurka  
½ tsk salt  
2 dl naturell yoghurt  
½ dl creme fraiche  
3 st vitlöksklyftor pressade  
1 krm svartpeppar

*Riv gurkan grovt och lägg den i en sil. Strö över salt. Pressa ur saften. Blanda gurkan med yoghurt, creme fraiche och vitlök. Krydda och avsmaka.*

## *Lammstek med örter*

2 kg lammstek  
1,5-2 tsk salt  
2 krm svartpeppar

75 g smör  
1 tsk rosmarin  
1 tsk timjan  
1 tsk körvel  
2 vitlöksklyftor  
0,5 dl finhackad persilja

*Gnid in köttet med salt och peppar och lägg den på ett folieark. Rör ihop smör och örtekryddorna. Bred ut det över steken. Vik foliet runt steken. Stek i ugn 175 grader ca 2 h. Låt köttet vila en stund före man skär upp det i tunna skivor.*

## **Ratatouille**

150 g gul paprika  
150 g röd paprika  
150 g grön paprika  
400 g tomater skållade och skalade  
100 g röd lök  
100 g purjolök  
200 g aubergine  
200 g squash  
olja  
3 st vitlöksklyftor  
salt  
svartpeppar  
1 st lagerblad  
citronsaft

Skölj och kärna ur alla grönsaker. Skär dem i bitar. Skala löken och skär den i klyftor. Hetta upp en gryta och fräs alla grönsaker utan att ta färg. Tillsätt vitlök, salt, peppar och lagerblad. Låt småkoka ca 15 min. Tillsätt citronsaft ev. salt och peppar.

## **Ugnsbakad potatis**

6 st bakpotatisar ( tvättade )

Lägg potatisen på en bädd av grovsalt i en långpanna. Stick i skalet med en provsticka så spricker inte skalet så lätt.  
Baka i ugn 200 grader ca 1 h. Känn med sticka att den är mjuk.  
Skär ett snitt längs med potatisen och tryck upp potatisen.  
Fyll den med en god fyllning.

## **Vitlöksmör**

150 g smör rumstempererat  
2-3 st vitlöksklyftor pressade  
1 krm svartpeppar  
1 msk citronsaft  
2 msk persilja hackad

Rör ihop alla ingredienser.

### *Enbärssås*

*6 dl buljong + steksky  
35 krossade enbär  
2 msk sötstark senap  
1 msk tomatpuré  
2 msk vetemjöl  
3 dl grädde  
1 dl sherry  
2 tsk soya  
salt  
pepper*

*Koka upp stekskyn, buljong, enbär, senap och tomatpuré. Låt koka 5 min. Blanda ihop grädde och vetemjöl och rör ner redningen i buljongen. Låt koka ytterligare några minuter. Tillsätt sherry och soya. Smaka av med salt och peppar.*

### *Ugnsrostade grönsaker*

*150 g palsternacka  
150 g morot  
150 g röd paprika  
75 g vårlök  
150 g squash  
100 g rödlök  
olja  
salt  
svartpeppar*

*Skala grönsakerna och skär i bitar. Lägg dom i en ugnsform och häll över olja. Strö över salt och peppar och blanda om. Stek i ugn 200 grader tills de fått fin färg och är lagom mjuka.*

## *Cheesecake med karamelliserade körsbärstomater*

### *Botten:*

*4 dl digestivekex, finsmulade  
1 msk socker  
100 g smält smör*

### *Fyllning:*

*800 g crem cheese  
2 ½ dl socker  
2 msk vetemjöl  
2 tsk vaniljsocker  
½ tsk salt  
5 st ägg  
1 ½ tsk färsk citronjuice*

### *Topping:*

*2 msk socker  
1 tsk vaniljsocker  
3 dl gräddfil*

*Värm ugnen till 175 grader. Blanda kexsmulorna och socker i en skål. Häll i smör och blanda väl. Tryck ut degen på botten av en 24 cm form med löstagbar botten. Kyl.*

*Blanda allt utom ägg och citronjuice i en mixer. Kör till en jämn smet. Tillsätt ägg och citronjuice.*

*Rör ner smeten i formen och grädda ca 45 min-1 h eller tills kakan är fast. Låt kakan svalna.*

*Rör ihop toppingingredienserna till en slät smet. Sprid toppingen över kakan och grädda ytterligare ca 15 min. Låt svalna och kyl sedan kakan minst 4 h före servering.*

### *Karamelliserade körsbärstomater*

1 ask körsbärstomater  
100 g smör  
2 dl socker  
2 dl pressad apelsinsaft  
2 msk rivet apelsinskal

Skölj tomaterna.

Smält smör i en panna och tillsätt sockret. Rör om hela tiden att inte sockret bränns. Tillsätt apelsinsaft och skal. Lägg körsbärstomaterna och låt dom ligga och dra en stund. Garnera kakan.

### *Hallontårta med pinjenötter*

200 g mördeg, sötad (recept se vanlig kokbok)

Fyllning:

100 g mald mandel  
100 g strösocker  
100 g osaltat smör, kylt, i tärningar  
3 st ägg stora, vispade  
3 msk mörk rom  
100 g hallon  
100 g pinjenötter

Smörj en 20 cm form och mjöla den. Kavla ut mördegen och lägg den i formen. Låt vila i kylskåp.

Lägg mandel, socker och smörtärningarna i en skål. Vispa blandningen slät. Tillsätt äggen och rommen gradvis.

Ta tårtskalet ur kylan och håll i mandelblandningen. Sprid ut hallonen och pinjenötterna jämnt ovanpå och tryck ner dom. Grädda i ugn 200 grader ca 30 min.

## *Äppelpaj*

*125 g margarin  
3 ½ dl vetemjöl  
½ dl florsocker  
1 ägg*

### *Fyllning:*

*3-5 syrliga äppel  
250 g mandelmassa  
3 ägg  
1 dl mjölk  
½ dl råsocker*

*Arbeta samman ingredienserna till pajdegen. Tryck ut den i en pajform ca 26 cm i diameter. Låt vila i kylskåp ca 30 min. Värm ugnen till 200 grader.*

*Skala äpplena, kärna ur och skär dem i klyftor. Riv mandelmassan grovt. Blanda mandelmassa, ägg och mjölk. Häll smeten i pajformen. Tryck ner äppelklyftorna i smeten. Strö över råsocker. Grädda i ugn ca 30 min.*

*Servera pajen med uppvispad creme fraiche smaksatt med vaniljsocker.*