

8.2 recept

Skinkfrestelse

8-10 potatisar

1 bit eller påse skinkstrimlor, om du hellre vill ha fisk så ersätt med 100 gram gravad lax eller en burk anjovis

1-2 burkar matlagingsgrädde

1-2 ägg

1 tsk salt

en nypa vitpeppar

Strimla och lägg i ugnform, blanda ägg och grädde/mjök och eventuellt en skvätt (1dl) vatten med kryddor håll på. Grädda en timme i 200 gradig ugn.

Fastlagsbullar

3 dl mjök eller vatten

50 g jäst eller 1 påse torrjäst

1 ägg

1 dl socker

1/2 tsk salt

1 tsk kardemumma

50 g rumsvarmt smör

6 dl vetemjöl

Ägg till pensling

Värm vattnet handljummet lägg i smöret, ägget, salt, socker och kardemumma och blanda så ägget och smöret går blandar sig litet med vätskan. Börja blanda i hälften av mjölet och blanda tills du har i nästan allt. Degen skall vara mjuk och ganska lös. Spara resten av mjölet till utbakningen.

Låt degen jäsa med en kökshandduk ovanpå tills den blivit dubbelt så stor. Baka ut bullar ca 10 st. låt jäsa på plåten i ca 15 minuter till under handduk. Pensla med lättvispat ägg eller mjök före gräddningen. Grädda i 10-12 minuter i 225 grader varm ugn.

När bullarna kallnat fyller du dem med en klick sylt eller en mask madelmassa och vispad grädde.

Purésoppa

2-4 skalade potatisar i bitar

2-4 skalade morötter i bitar

1 eller 1/2 påse fryst blomkål

ev 1 finhackad lök

1 buljongtärning

vatten så det just täcker grönsakerna i kastrullen, hellre litet mindre än mera.

Koka grönsakerna mjuka i vatten med buljongtärning. Mixa allt till en slät soppa, låt 1/2 bit smältost smälta i soppan för fylligare smak om du har. En skvätt (1dl) grädde är också gott. Servera med smetana eller grynost eller stekt bacon i strimlor om du vill ha det. Tips! 1/2 paket bakon sparar du till sås med spagetti dagen därpå.

Spagettisås

1/2 paket bakon i strimlor

1 lök i små bitar

1 msk vetemjöl

vatten

Stek bacon och lök, lägg i mjölet och bryn, håll i vattnet till sist och låt puttra och håll över spagettin när den har kokat klart.

Grönsaksplättar

Om det blir soppa över kan du steka

grönsaksplättar

ca 3dl soppa, ev en skvätt (1dl) vatten eller mjök

1 1/2 dl vetemjöl

2ägg

Blanda allt med handvispel och stek till plättar till små eller större plättar, servera med lingonsylt och grynost så mättar de bättre.