

MED ITALIENSKA SMAKER

meny

Fänkål- och mozzarellasallad
på tomatbädd

Italiensk kalvgryta - Osso buco

Ginopaket



Fänkål- & mozzarella- sallad på tomatbädd

Till 4 personer

2 kvisttomater

1 fänkål

1 mozzarella

1 msk kapris

2 msk jungfruolja

2 krm flingsalt, nymalen svartpeppar

små persiljekvistar eller

fänkålsdill till garnering

Skiva tomaterna och lägg dem på ett fat.

Ansa och skär fänkålen i mycket tunna skivor.

Skär osten i tunna skivor.

Toppa tomaterna med fänkåls- och ostskivorna.

Strö över kaprisen. Ringla över olivoljan.

Salta, peppra och garnera med persiljan.

Lite annorlunda är salladen med fänkål tillsammans med mozzarella och kaporis på en bädd av tomater. Fräscht och gott!





Italiensk kalvgryta – Osso buco

Till 4 personer

4 bitar kalvlägg, ca 800 g
salt, peppar
4 msk vetemjöl
2 gula lökar
2 stjälkar blekselleri
4-5 msk olivolja
2 hackade vitlöksklyftor
finstrimlat skal av 1 vältvättad citron
2 msk timjanblad
1 burk krossade tomater
5 dl köttbuljong, gjord på köttbuljongtärning
eller fond på flaska
1 dl rödvin

Till servering

polenta eller ris
italienskt bondbröd eller ciabatta

Salta och peppra köttet och vänd det i mjölet. Skala och hacka löken. Ansa och hacka sellerin. Hetta upp oljan i en stor gryta. Bryn köttbitarna, ca 5 minuter på varje sida. Ta upp dem. Lägg löken och sellerin i grytan och låt fräsa i ca 3 minuter. Tillsätt vitlök, citronskal, timjanblad, tomater, buljong och vin. Sjud upp under omrörning. Lägg i det brynta köttet och sjud grytan under lock ca 1 1/2 timme. Garnera med timjanblad. Servera grytan med bröd. Kokt ris eller polenta smakar gott till.

Köket fylls med underbara dofter när den härliga kalvgrytan sakta sjuder på spisen.

Gino, t h, är en riktig klassiker. Laga och servera så här festligt direkt ur paketen.

Ginopaket

Till 4 personer

2 bananer
3 kiwi
15 stora jordgubbar
100 g grovriven vit choklad
aluminiumfolie

Till servering

4 kulor vaniljglass

Skala och skär bananerna och kiwin i bitar. Rensa och dela jordgubbarna. Blanda bananer, kiwi, jordgubbar och choklad. Forma fyra stora bitar aluminiumfolie till skålar. (Hit kan desserten förberedas dagen innan.) Fördela frukten i folieskålarna. Vik ihop till täta paket och lägg dem på grillen i 10-15 minuter. De kan också sättas in mitt i 225 grader varm ugn ca 10 minuter. Öppna paketen försiktigt, toppa frukten med glass och servera genast, direkt ur paketen.



VILT & GOTT!

meny

Karljohanssvamprisotto

Grillad renfilé

med potatiskaka och körsbärssås

Varma päron med vaniljglass



Karljohanssvamp- risotto

Till 4 personer

50 g torkad karljohanssvamp

5 dl varmt vatten

7 dl hönsbuljong (eller

5 dl buljong + 2 dl vitt vin)

4-5 schalottenlökar

2-3 msk olivolja

3 dl risottoris

1 dl finstrimlad persilja

2 dl färskrivna parmesan

Lägg svampen i en skål. Häll på vattnet och låt stå ca 30 minuter eller tills svampen är mjuk.

Ta upp svampen och skär den ev i mindre bitar. Blanda svampvätskan med buljongen och vinet och koka upp. Håll den varm.

Skala och hacka löken. Fräs lök och svamp i oljan i en gryta under omrörning utan att de tar färg.

Tillsätt riset och låt fräsa med ca 1 minut under omrörning.

Häll på hälften av buljongen och koka riset på svag värme, rör om då och då.

Tillsätt sedan mer buljong i omgångar, ca 2 dl i taget, allt eftersom den sugts upp av riset.

Fortsätt på samma sätt tills risgrynen är nätt och jämnt mjuka, ca 20 minuter.

Ta grytan från värmen, blanda i persiljan och den rivna osten.

Spara gärna några vackra skivor blötlagd svamp.
Torka av dem med hushållspapper och stek dem
i lite olivolja. Låt rinna av på hushållspapper.
De blir en vacker garnering på risotton.







Grillad renfilé med potatiskaka och körsbärssås

Till 4 personer

500 g renfilé eller annan viltfilé
2-3 msk smör
salt, svartpeppar

Potatiskaka

8 potatisar
3 msk rapsolja
2 dl matlagingsgrädde
salt, paprikapulver

Sås

1 1/2 dl färskpressad apelsinsaft
1 dl körsbärsmarmelad på burk
1-2 tsk viltfond på flaska
1 msk portvin
1-2 tsk citronsaft
kanel, muskot, salt, peppar

Garnering

4 färska körsbär
färska örter, t ex timjan eller rosmarin

**En mustig sås med smak av körsbär är god
att servera till vilt!**

Sätt ugnen på 225 grader.

Skala och skär potatisen i tunna skivor. Stek dem i oljan i en stor stekpanna ca 5 minuter, vänd då och då. Blanda i grädden. Smaka av med salt och paprikapulver.

Lägg potatisen i en ugnssäker form och efterstek i mitten av ugnen ca 10 minuter eller tills den är mjuk, känn med provsticka.

Ta fram köttet ca 20 minuter i förväg så att det hinner bli rumsvarmt.

Hetta upp smöret i en stekpanna. Bryn renfilén runtom, krydda det med salt och peppar och låt eftersteka under lock på svag värme, vänd det någon gång.

Ta upp köttet efter ca 3 minuter om det ska vara rött inuti, efter 5-8 minuter om den ska vara rosa. Skär ett snitt i kanten för att se om köttet är rött, rosa eller genomstekt. Ta upp köttet.

Späd i pannan med apelsinsaften. Lägg i marmeladen och rör om till den smälter. Smaka av med fonden, vinet, citronsaften och kryddorna.

Skär köttet i skivor och servera det tillsammans med gratängen och såsen.

Garnera med körsbär och färska örter.



Inkokta päron är en given
dessertklassiker.

Välj helst halvmogna päron
så att de håller formen.

Varma päron med vaniljglass

Till 4 personer

4 medelstora päron

Lag

2 kanelstänger

skal av 1 vältvättad apelsin

1 dl färskpressad apelsinsaft

2 dl lönsirap eller honung

2 dl vitt matlagningsvin

Till servering

4 kulor vaniljglass

Mät upp ingredienserna till lagen i en kastrull och koka upp under omrörning. Låt lagen koka ca 10 minuter till simmig konsistens.

Lägg i skalade päron och låt dem sjuda under lock ca 40 minuter eller tills de är mjuka, känn med provsticka.

Servera päronen varma med lite lag och vaniljglass.

