

Recept 1



Lyxig pasta bolognese på högrev

Du behöver (6 personer)

900 g högrev, 2.5 dl rotselleri, 2 st morötter, 2 st gul lök, 4 st klyftor färsk vitlök, 1 msk smör, 1 msk olivolja, 1 msk vetemjöl, 3 msk tomatpuré, 0.5 dl balsamvinäger, 1.5 dl oxford buljong, 1200 g krossade tomater, 4 dl rött vin, 1 st lagerblad, 0.5 msk torkad timjan, 2 dl vispgrädde, 0.5 tsk salt, 3 krm malen svartpeppar, 1/2 kruka basilika

Servera med 400 g tagliatelle och 0.5 dl parmesanost

Tillagning

Putsa högreven från senor och skär köttet i små tärningar. Skala och finhacka rotselleri, morötter, lök och vitlök.

Hetta upp en stekpanna eller gryta och bryn köttet på hög värme med lite smör och olja. Pudra över vetemjöl och rör om. Lägg sedan köttet åt sidan och fräs grönsakerna i smör och olja i några minuter tills de mjuknat.

Rör ner i tomatpuré stek i ytterligare en minut. Lägg i köttet igen och tillsätt balsamicovinäger och oxford.

Häll i krossade tomater och vin och lägg i lagerblad. Låt puttra under lock i drygt tre timmar, rör runt då och då så att inget bränner fast i botten.

När köttet fallit sönder och grytan kokat ihop och blivit såsig är den klar. Tillsätt då vispgrädde och smaka av med salt och svartpeppar. Hacka basilika och strö på.

Servera med nykokt pasta, färskriven parmesanost och ett glas Valpolicella Superiore.

Recept 2



Hemlagad gnocchi med bacon, svamp och grädde

4 portioner

Ingredienser

600 gram potatis, mjölig sort

1 ägg

5 dl vetemjöl

1 dl mjöl till att forma gnocchisarna

1 krm riven muskotnöt (valfritt)

0,5 tsk salt

SÅS: 280 gram tärnad bacon, fläsk eller pancetta

2 msk olivolja

200 gram champinjoner

1 gul lök

1 klyfta vitlök

2 msk olivolja

1 msk vetemjöl

2,5 dl grädde

2 krm salt

1 krm svartpeppar

1 dl hackad bladpersilja

0,5 dl riven parmesan eller grana padano

Tillagning

1. Skala och dela potatisen i 3x3 cm bitar eller skivad den i 1 cm skivor.
2. Koka potatisen mjuk ca 15 minuter. Häll av potatisen väl i ett durkslag och sprid därefter ut den på en bricka och låt ånga av i 10 minuter. Potatisen ska vara så torr som möjligt. Mosa därefter potatisen med elvisp eller pressa den i potatispress och i en stor skål. Blanda potatismoset med ägg, riven muskot och salt.
3. Tillsätt vetemjöl några dl i taget så att potatisdegen blir fastare. Den ska vara hanterbara och ej för klibbig men samtidigt gå att forma till gnocchis. Dela upp degen i sex delar. Ta fram en skärbräda och mjöla den.
4. Ta en del gnocchideg och rulla ut till en 30-40 cm lång och 2 cm tjock rulle. Mjöla rullen runt om och skär den i 2 cm bitar - gnocchis. Tryck till med en gaffel på varje gnocchi om du vill ha räfflad gnocchi (och det vill man för då fastnar det mer sås på gnocchin). Lägg över gnocchisarna med 0,5 cm mellanrum på mjölad bricka.

Koka upp vatten i en stor kastrull och salta med en tsk salt samt tillsätt någon tsk olivolja.

SÅS

1. Fräs tärnad bacon- fläsk eller pancetta i en panna tills de fått fin färg och är knapriga. Lägg över i en skål.
2. Skala och hacka under tiden lök samt pressa vitlök samt skölj och dela svampen. Fräs svamp, lök och vitlök i en kastrull några minuter i olivolja.
3. Pudra över mjöl och rör runt. Häll i grädde och rör någon minut. Smaka av med salt och peppar. Håll varm.
4. Riv ost. Skölj och grovhacka bladpersilja.

KOKA GNOCCHIN OCH SERVERA

1. Dags att koka gnocchin: Lägg hälften av gnocchin i det sjudande vattnet. Skaka kastrullen något så de ej klibbar ihop.
2. Inom några minuter flyter de upp och då är gnocchin kokt och du kan sleva upp dem i ett durkslag du ställt i en stor skål. Fortsätt koka resterande gnocchis.
4. Blanda gnocchisarna med svampsåsen samt bacon, fläsk eller pancetta samt servera med persilja samt riven ost på toppen.

Buon appetito!

Recept 3



Den perfekta risotton!

En krämig risotto är ett bra tillbehör till kött, kyckling eller fisk men också en god ensamrätt, gärna då smaksatt med något av följande:

- smörstekt svamp
- grillad sparris
- citron (saft och rivet skal)
- färsk bladspenat
- räkor eller andra skaldjur
- hackade färska örter
- smulad getost
- oliver

Risotton tar också mycket smak av den buljong som den kokas i, en skaldjursrisotto blir bäst om den kokas på skaldjursbuljong, svamprisotto på svampbuljong etc. Rött vin går också bra att använda men då blir risotton lite grålila i färgen.

Portioner: 4

Ingredienser

2 msk smör

2-3 st scharlottenlök

4 dl risottoris

2 dl vitt vin

1 l buljong, kyckling-, svamp- skaldjur eller grönsaksbuljong

50 g smör

1 dl finriven parmesan

Tillagning

Koka upp buljong i en separat kastrull, håll varm.

Fräs löken i smör utan att den tar färg.

Tillsätt riset och fräs ytterligare en stund, rör om så att det inte fastnar.

Tillsätt vinet och koka en stund, späd med het buljong lite i taget och låt småputtra.

Rör om regelbundet och se till att risotton inte kokar torrt. Risotton är klar när riset är genomkokt men fortfarande har en liten fast kärna, Tar ca 20 min.

Ta bort från värmen och tillsätt 50 g smör och osten så att risotton får en krämig konsistens.

Smaka av med salt och svartpeppar, rör om och servera genast.

Buon appetito!