

# God Jul & Gott Nytt År

Önskar

Lundabygdens Celiakiförening

## Innehållsförteckning

<b>Lussebullar</b> .....	<b>2-3</b>
<b>Havre och lingonbullar</b> .....	<b>4</b>
<b>Juligt fröknäcke</b> .....	<b>5</b>
<b>Skorpor</b> .....	<b>6</b>
<b>Muffins med pepparkakskryddor</b> .....	<b>7</b>
<b>Vaniljfrosting</b> .....	<b>7</b>
<b>Saffransrenar</b> .....	<b>8</b>
<b>Petit choux</b> .....	<b>9</b>
<b>Pepparkaksbollor</b> .....	<b>10</b>
<b>Pepparkaksgrissini</b> .....	<b>11</b>
<b>Lemon curd</b> .....	<b>12</b>
<b>Citrongrottor</b> .....	<b>13</b>
<b>Kokosmusslor</b> .....	<b>13</b>
<b>Havreflarn</b> .....	<b>14</b>
<b>Risbräck</b> .....	<b>14</b>
<b>Puffkola</b> .....	<b>15</b>
<b>Ullas brytknäck (japansk knäck)</b> .....	<b>15</b>
<b>Glutenfria långpannebullar med vaniljkräm</b> .....	<b>16</b>

# Lussebullar



Fluffiga och goda lussebullar som håller sig saftiga i flera timmar.

*Susanne:* Jag tyckte det saknades lite detaljer i grundreceptet så här kommer en beskrivning på hur jag gjorde. Resultatet blev riktigt bra! De bästa jag gjort under 14 år som glutenintolerant. 😊

Vid probbakningen använde jag Carlshamns mjölkfria margarin, GoGreen glutenfria havredryck och Semper lågproteinmix.

Grädda i 250°C (vanlig ugn, ej varmluft) i ca 3-4 minuter. Det blir ca 15-20 bullar

Receptet kommer från följande hemsida: <https://www.kustenarklar.se/single-post/2014/11/21/LUSSEBULLAR>

## Ingredienser

- 50 gram röd jäst (1 paket)
- 75 g smör (alternativt laktosfritt eller mjölkfritt)
- 2 dl rumsvarm dryck (alternativt valfri mjölkersättning)
- 1 g saffran
- 0,5 krm - 0,5 msk kardemumma, gärna nystött
- 1 tsk vaniljsocker (valfritt)
- 0,5 tsk salt
- 1 dl riven/pressad kokt potatis)
- 1 dl vit sirap
- 1 ägg (+ 1 till pensling)
- 500g Semper lågproteinmix (1 paket) + 0,5-1 dl vid utbakning (Observera att andra mjölmixer kan kräva annan mängd)

## Pensling

- 1 ägg
- 1 msk vatten eller mjölk

## Dekorering

- Russin

## Gör så här

1. Mät upp havremjölken (Bra om den är rumsvarm)
2. Smula ner jästen i en bunke
3. Smält smöret
4. Häll i saffran i det smälta smöret och rör om.
5. Häll i havremjölken i smöret och se till att temperaturen är 37 grader

6. Häll smörblandningen över jästen och rör till jästen löst sig.
7. Häll i följande ingredienser i ordningen nedan och rör om mellan varje moment:
  - Kardemumma, vaniljsocker och salt
  - 1 ägg, riven potatis och vit sirap
  - Ett paket Semper lågproteinmix (500g)
8. Kör i bakmaskin med degkrokar i 3-5 minuter. Degen ska vara klibbig och trådig. Den kommer bli mer fast efter en stund.
9. Sätt över plastfolie och en bakduk över bunken och låt jäsa 40-60 min.
10. Knäck ett 1 ägg i ett glas och blanda med 1 msk vatten eller mjölk. Låt stå och bli rumsvarmt tills det är dags för pensling.
11. Häll ut lite mjölmix på underlaget och häll degen ovanpå det. Knåda nu i mjölmix med händerna till degen känns smidig. Spara lite mjöl till att eventuellt mjöla underlaget med när du formar figurer. Lägg en bakduk över degen du inte arbetar med.
12. Forma lussebullar/katter eller valfri form. Kul att använda pepparkaksformar för att forma degen. Kavla då ut degen så den blir ca 2 cm hög och använd formar till degen. Flytta över bak till bakplåt med bakplåtspapper.
13. Låt jäsa ca 30 min under bakduk innan gräddning.



14. Garnera med russin. Pensla på äggblandningen och in i mitten av ugnen i 250 grader (över/under-värme) på 3-4 minuter. Obs passa upp för det går riktigt snabbt för dem att bli klara. Ska få **lite** färg bara.

#### Förvaring

- De klarar sig bra i rumstemperatur ett par timmar utan plastpåse. Läger du dem i en påse håller de sig saftiga hela dagen. Planerar du äta dem en annan dag rekommenderas att du fryser in dem. Tina dem då i mikron så de blir varmare än upptinade. Då blir de mjuka och saftiga igen. Om de blivit torra kan man även då mikra dem för att dem mjuka och goda igen.

#### Förslag/Tips:

- Kardemumman är valfri, vissa säger att den får fram saffranssmaken bättre. Gillar man kardemummasmaken kan man gärna öka upp mängden.
- Vill du använda icke mald saffran kan du ta 2 tsk som du mortlar med saltet och kardemumman.
- Lägg russinen i blöt ca 30 min i lite kallt vatten eller konjak.

# Havre och lingonbullar



Receptet är provbakat med Finax Lågprotein mjölmix (gluten- & mjölkfri) tillsammans med GoGreens glutenfria havremjolk och med Sempers lågproteinmix (gluten- & mjölkfri) tillsammans med laktosfri mjölk. Båda gav bra resultat. Använder du andra mjölmixer kan mängden mjöl eventuellt behöva justeras. Finax mjölmix går bra också med samma mängd nedan.  
Ger ca 16 stora bullar

Recept från: <http://finaxglutenfritt.se/recept/havre-och-lingonbullar/>

## Ingredienser

- 50 g jäst
- 5 dl mjölk (37°C) (Eller valfri mjölkersättning)
- 2 msk psyllium (Fiberhusk går bra)
- 2 msk Fibrex
- 3 dl havregryn (glutenfria), spara lite av dessa till att strö över bullarna
- 1 dl lingonsylt
- 2 msk olja
- 2 tsk salt
- 490 g (till degen) + 30-60 g (till utbak) (ca 8 dl + 0,5-1 dl) Glutenfri mjölmix

## Gör så här

1. Värm mjölken till 37°C.
2. Lös upp jästen i den fingervarma mjölken 37°C och tillsätt psyllium, låt svälla i 10 minuter.
3. Blanda tillsammans med de övriga ingredienserna i en köksmaskin med degkrok i ca 5 minuter. Låt degen vila i bunken ca 10 min.
4. Mjöla bakbordet med den sparade mjölmixen. Häll upp degen och dela den i ca 16 bitar som formas till bullar lätt mjölade händer.
5. Lägg bullarna på en bakpappersklädd plåt, låt jäsa övertäckta ca 40 minuter. Sätt ugnen på 250°C.
6. Pensla eller spraya bullarna med vatten, strö över havregryn.
7. Grädda i mitten av ugnen, 10-15 minuter beroende på storlek. Vid 16 st är ca 15min lagom.
8. Låt svalna på galler.

# Juligt fröknäcke

Glutenfritt fröknäcke med juliga smaker av ingefära och kanel. Lika gott att servera till en bit julskinka som en skiva vällagrad ost.



## Ingredienser

- 1 dl rismjöl
- 1 dl sesamfrön
- 1 dl pumpakärnor
- 1 dl solrosfrön
- 1/2 dl hela linfrön
- 2 tsk farinsocker
- 1 tsk malen ingefära
- 1/2 tsk malen kanel
- 1 tsk salt
- 2 dl vatten
- 1/2 dl rapsolja

Receptet kommer från: <https://www.ica.se/recept/juligt-froknacke-718365/>

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 150°C (ej varmluft).
2. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
3. Koka upp vattnet och häll över mjöl- och fröblandningen. Tillsätt oljan och rör runt så att allt blandar sig. Låt stå och svälla 15 minuter.
4. Tryck ut smeten tunt på en bakpappersklädd plåt med fuktad hand eller med slickepott. Grädda i mitten av ugnen ca 1 timme.
5. Dra över bakplåtspappret med knäcket på ett galler. Låt svalna och bryt sedan i bitar. Förvara knäcket torrt.

# Skorpor



Ljuvliga glutenfria skorpor som kan varieras med olika smaksättningar. Till lucia och jul är saffran mycket gott i! Resten av året är det gott med kardemummaskorpor.

Receptet kommer från:

<http://susanneutangluten.se/2013/09/07/sorpor/>

## Ingredienser

- 100g smör
- 2 ägg
- 1,5 dl socker
- 5 dl havremjöl
- 1,5 tsk bakpulver
- 1,5 dl mandel, hela eller i bitar (kan uteslutas)
  - Smaksättning: 1g saffran eller 2 tsk vaniljsocker eller

1/2-1 tsk mald kardemumma

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Smält smöret och häll sedan över i en bunke.
3. Rör ner äggen.
4. Blanda de torra ingredienserna (inklusive mandeln) och vänd ner i bunken.
5. Forma degen till 3 längder och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.



6. Grädda mitt i ugnen i ca 25 minuter.
7. Ta ut dem och sänk temperaturen till 125 grader.
8. Skär längderna i 2 cm tjocka skivor och stoppa tillbaka dem i ugnen i ca 10 min för att torka.
9. Stäng av ugnen och låt skorporna stå och torka i eftervärmen tills ugnen kallnat (minst 30 min eller över natten).
10. Avnjut till en kopp te!

# Muffins med pepparkakskryddor



Muffins är oftast godast samma dag de görs. Om de sparas någon dag värm upp dem i ugn 5-10 minuter i 150 grader eller i mikro på hög effekt i 20-30 sekunder. Muffins går superbra att frysa. Tina dem i rumstemperatur i 2-3 timmar.

De här muffinsen är fantastiskt goda! Gör sig bra till vilken frosting som helst. Smaksätt dem som du önskar. Nu till jul är det gott med pepparkakskryddor.

<http://susanneutangluten.se/2014/11/19/vaniljmuffins/>

*Ingredienser* (räcker till ca 12 normalstora eller ca 40 minimuffins)

- 100g rumsvarmt smör
- 2 dl strösocker
- 2 ägg
- 2 1/2 dl mjölmix
- 1 msk vaniljsocker
- 2 tsk bakpulver
- 1/2 dl mjölk (alternativt laktosfri mjölk, vatten, mjölkfri dryck, ris/havre/soja-dryck)

*Förslag på smaksättning*

- 1 msk färdigblandad pepparkakskrydda + 1 tsk kanel
- Rivet skal från 1 citron
- Hackad choklad
- Frysta hallon eller blåbär (stick ned dem frysta i muffinsen)

*Gör så här*

1. Sätt ugnen på 180 grader (varmluftsugn)
2. Rör smör och socker så det är smidigt. Tillsätt äggen, ett i taget. Valfritt: Tillsätt rivet citronskal.
3. Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver i en skål. Sikta ner mjölblandningen och tillsätt mjölken. Rör så att allt blandas. Valfritt: tillsätt hackad choklad
4. Fördela smeten i 12 formar. Fyll formarna till hälften eller lite mer. Ställ dem i en muffinsplåt eller använd dubbla formar så håller de formen bättre.
5. Grädda i ugn i 15-20 minuter. Känn efter med en provsticka. För minimuffins grädda dem i ca 7-10 min.
6. Låt muffinsen svalna

## Vaniljfrosting till muffins

*Ingredienser*

- 60 rumsvarmt smör
- 5 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 msk citronsaft
- 100g färskost t.ex. Philadelphiaost (för mjölkfritt använd Tofutti Creamy Smooth)

Vispa ihop ingredienserna med elvisp och spritsa på muffinsen och garnera efter tycke och smak.

# Saffransrenar



Ursprungsrecept från <https://www.arla.se/recept/saffransrenar/> med lite ändringar i sättet att göra smeten på.

Sätt ugnen på 175 grader (över/under-värme). Ger 15 stora (ca 15 min) eller 30 små (ca 10 min)

## Ingredienser

- 2 ägg
- 1 dl socker
- 1 pkt saffran (0,5g) eller rivet skal från en lime
- 50 g smält smör
- 6 dl kokosflingor (ca 200-210g)

## Till dekor

- mörk choklad till horn
- röda godischokladknappar eller annat godis lämpligt som nos
- florsocker

## Gör så här

1. Smält smöret
2. Vispa ägg och socker för hand. Lägg i saffran och vispa lite till.
3. Rör i smält smör och kokos i äggblandningen och blanda (slickepott lämpligtvis)
4. Låt vila i 10 min.
5. Klicka ut smeten och forma 15 toppar på en plåt med bakplåtspapper.
6. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min (Håll koll på färgen så de inte blir för mycket)
7. Låt svalna

## Gör dekoren

1. Smält mörk choklad över vattenbad eller i mikro. Spritsa ut "horn" i form av ett Y på ett smörpapper. Gör några extra ifall någon skulle gå sönder.
2. Låt stelna i rumstemperatur.
3. Gör två hål i varje kaka och tryck ner två horn.
4. Klistra fast en röd nos av valfritt godis med lite smält choklad eller kristyr.
5. Avsluta med att pudra över lite florsocker som snö.

## Förslag på variation

- Istället för saffran ta rivet skal av en lime
- Doppa botten i smält choklad



# Petit choux



En trevlig och festlig förrätt eller efterrätt. Varför inte till nyår?  
Receptet kommer från Josef Gebele, Sempers förre bagare.  
Gör du små kan du få uppåt 32 st. Vi större avlånga ca 16 st.

Kan användas med Semper Mix, Semper Fin Mix, Semper Lågprotein Mix, Semper Grov Mix enligt Josef.

## Ingredienser

- 50g smör (alternativt mjölkfritt, laktosfritt)
- 2 dl vatten
- 2,5 dl Semper lågproteinmix
- 3 ägg

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader och mät upp mjölet i en bunke.
2. Koka upp vatten och smör i en kastrull. Smöret ska smältas helt.
3. Häll smörvattnet över mjölet och vispa kraftigt (Gärna med elvisp).
4. Tillsätt ett ägg i taget, vispa med elvisp efter varje.
5. Fortsätt vispa tills du fått en slät smet som börjar släppa från kanterna. Tills det blir mer som en stor boll. Smeten ska vara som en marsankräm.
6. Spritsa strängar eller toppar eller klicka ut 16-20st petit choux på en bakplåtspappersförsedd plåt och grädda i nedre delen av ugnen i ca 20-30 minuter tills de har fått en gyllenbrun färg.
7. Låt dem svalna på galler (de måste vara helt kalla när du fyller dem).
8. Skär/klipp av toppen på petit chouxerna och fyll dem med valfri fyllning.

## Tips

- Använd inte varmluft då petit chouxerna är väldigt känsliga för drag. Öppna därför inte ugnsluckan under gräddning
- Är du osäker på om de är färdiga så kan du ta upp en, knacka försiktigt - låter det ihåligt så är den färdig.
- Man kan göra Petit chouxen (utan fyllning) färdiggräddade och lägga i frysen. Tas fram när man ska använda dem.
- Minska ner tiden i ugnen till 15-20 min och du gör riktigt små petit chouxer

## Förslag på fyllning

- Creme fraiche eller citronkräm, rödlök, röd caviar, kallrökt lax eller kalkon
- Creme fraiche, philadelphiaost, räkor, finhackad rödlök och svart kaviar
- Grädde och Nutella, sylt, bär eller lemon curd

## Recept på citronkräm

Fräsch citronmajonnäs till skaldjur, fisk, grillat, grönsaker och allt annat gott citron smakar bra till.

### Ingredienser

- 1 dl majonnäs
- Skalet av ½ citron

Skölj och skrubba citronen i ljummet vatten. Riv citronskalet och blanda med majonnäsen

# Pepparkaksbollar – havrebollar med

## pepparkakssmak

Mycket goda havrebollar som passar fint till glöggen. Räcker till ca 30-40st



Receptet kommer från <http://tidningenhembakat.se/bloggar/fredriks-fika/pepparkaksbollar-havrebollar-med-pepparkakssmak/>

### Ingredienser

- 175 g rumsvarmt smör
- 2 dl socker
- 7 dl havregryn
- 1 tsk kanel
- 1 tsk ingefära
- 0,5 tsk kryddnejlika
- 1 tsk kardemumma
- 2 msk vatten
- pärlsocker till att rulla dem i

### Gör så här

1. Rör ihop smör och socker.
2. Blanda i resten av ingredienserna och blanda väl. (Gärna elvisp för en fin textur)
3. Rulla små bollar som du sedan rullar i pärlsocker.
4. Ät och njut

## Pepparkaksgrissini



Servera pepparkaka på ett nytt och lyxigt sätt. Pepparkaksgrissini får du enkelt genom att rulla och grädda stänger av vanlig pepparkaksdeg. Dippa sedan i en krämig dipp av ädelost och creme fraiche.

Recept från:

<https://www.ica.se/recept/pepparkaksgrissini-med-adelostdipp-715673/>

Ca 30 st

### Ingredienser

#### Grissini

- 500 g färdig pepparkaksdeg
- finrivet skal av 1 apelsin

#### Ädelostdipp

- 140 g ädelost
- 2 dl lätt crème fraiche

### Gör så här

- Sätt ugnen på 225°C.
- Knåda in apelsinskal i pepparkaksdegen. Dela degen i 30 bitar (för 30 st) och rulla varje till smala längder.
- Lägg på en bakpappersklädd plåt och grädda i omgångar 5–8 minuter.

### Ädelostdipp

1. Gaffelmosa osten tillsammans med crème fraichen. Lägg upp i en skål och servera tillsammans med pepparkaksgrissinin.

# Lemon Curd



Har du inte ätit hemmagjord lemoncurd förut är det på tiden. Det är så mycket godare än köpt. Receptet är lånat från Leila Lindholm. <http://www.recept.nu/leila-lindholm/efterratter-och-godis/frukt-och-bar/lemon-curd/>

Citronkrämen passar jättebra som tårtyllning eller till bakelser!

## Ingredienser

- 3 st citroner
- 1.5 dl strösocker
- 50 g smör
- 1 msk majsstärkelse
- 2 st ägg
- 2 st äggulor

## Gör så här

1. Tvätta tre citroner noga och torka. Koka upp citronsaft från två av citronerna samt rivet skal från alla tre, ihop med strösocker och smör. Sila sedan av vätskan.
2. Blanda ut maizena med saften från din tredje citron och rör ner detta i vätskan.
3. Vispa samman äggen och rör ner dem i vätskan, ställ tillbaka på spisen och sjud tills citronkrämen tjocknar.
4. Häll över i en ren skål och låt citronkrämen svalna.
5. Häll över din lemon curd i en ren skål och låt svalna.



## Citrongrottor

Citrongrottor som kan fyllas med det man själv önskar. Sylt, nutella, lemon curd...

### Ingredienser

- 175 g rumsvarmt smör
- 1 dl socker
- 1 ägg
- 3 1/2 dl potatismjöl
- Lemon curd
- Valfritt: vallmofrön

<http://sotasaker.com/2009/10/13/citronkakor-med-vallmo/>

### Gör så här

1. Rör ihop smör och socker och tillsätt ägg och potatismjöl.
2. Rulla degen till små bollar och lägg på smord plåt (OBS! Degen blir kladdig - som potatismos i konsistensen, men det ska den vara. Är den svår att rulla kan det hjälpa med lite vatten på händerna).



3. Tryck försiktigt små fördjupningar i varje boll och fyll med lemon curd.
4. Strö över vallmofrön och grädda i 175 grader i 15 minuter.

## Kokosmusslor



24 st

Tillagningstid: ca 1 timme

175-200 grader

### Ingredienser

- 3 dl Semper fin mix
- 2 ½ msk socker
- 100 g mjölkfritt margarin
- 1 dl kokos
- 1 ägg

### Gör så här

1. Blanda samman ingredienserna till en deg
2. Låt vila en stund i kylskåpet
3. Tryck ut i formar och grädda ca 20 min. Ska få lite färg.

# Havreflarn

Ca 30 st. Recept från Josef Gebele, Sempers förre bagare.

## Ingredienser

- 100 g smör eller margarin
- 3 dl Rena havregryn
- 1 ägg
- 1 ½ dl socker
- 1 msk Semper mix eller lågproteinmix
- 1 tsk bakpulver

## Gör så här

1. Smält fett och rör ner havregrynen.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Rör ner grynblandningen och mixen blandad med bakpulvret.
4. Klicka ut smeten glest på plåtar med bakplåtspapper.
5. Grädda mitt i ugnen i 175 grader i ca 7 minuter.
6. Låt dem svalna något innan de lossas från plåten. Böj dem eventuellt över kavel.

# Risbräck

Klassiskt recept på risbräck med choklad och puffat ris. Ca 15-20 st

## Ingredienser

- 25g smör
- 100g choklad
- 2-3 dl rispuffar

## Gör så här

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Bryt chokladen i små bitar. Lägg ner chokladen i smöret och rör om tills den smält.
3. Rör i ris i den mängden du önskar.
4. Bred ut chokladblandningen på ett bakplåtspapper och låt stelna (eller klicka ut i småkaks/muffins-formar).
5. Skär sedan i bitar. Förvara chokladen svalt.

# Puffkola



Läckert och lättgjort godis som smakar underbart och passar perfekt till både stora och små barn. Puffkolan får en luftig och lätt känsla tack vare det puffade riset, medan kolans sötma och chokladsmaak kommer från sirap och kakao.

<https://www.ica.se/recept/puffkola-5333/>

## Ingredienser

- 100g smör
- 1 dl strösocker
- ½ dl ljus sirap
- 1 msk kakao
- 3 msk glutenfri mjölmix
- 3 dl puffat ris

## Gör så här

1. Blanda margain, strösocker, ljus sirap, kakao och mjölmix.
2. Låt koka upp under omrörning och koka på svag värme ca 5 minuter. Rör hela tiden.
3. Blanda snabbt i puffat ris. Häll ut massan på bakplåtspapper på en plåt. Bre ut till en kaka och låt kallna. Kan också klickas ut i små formar.
4. Dela kakan i bitar.

# Ullas brytknäck (japansk knäck)

## Ingredienser

- 1,5 dl socker
- 1/4 dl ljus sirap
- 50 g smör
- 1 dl solroskärnor eller hackad mandel

## Gör så här

1. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt.
2. Fyll ett glas med kallt vatten.
3. Blanda socker, sirapen och margarinet i en stekpanna och låt småputtra under omrörning 5-10 minuter. Den får inte bli mörk, utan gör ett kulprov och se om knäcken är lagom kokt.
4. Rör i solroskärnorna eller den hackade mandeln.
5. Rör om och tag stekpannan från plattan.
6. Häll ut massan på bakplåtspappret och gör lite märke i den eller låt den bara stelna för att sedan brytas i bitar.

# Glutenfria långpannebullar med vaniljfillning



Har bakats med Finax röda med gott resultat.

## Ingredienser

- 150 gr smör
- 5 dl mjölk (havredryck för mjölkfri)
- 1 pkt jäst för söta degar
- 1 dl socker
- ½ tsk salt
- 1 msk vaniljsocker
- 1 ägg
- 11 dl glutenfri mjölmix

## Fyllning

- 150 gr rumsvarmt smör
- 3 dl florsocker
- 1½ msk vaniljsocker
- 1 tsk vaniljpulver
- 100 g färskost t.ex. philadelphiaost (Tofutti Cream Smooth för mjölkfritt)

## Gör så här

1. Börja med vispa ihop fyllningen. Antingen fyllningen ovan eller gör egen vaniljkräm. Ställ undan så länge.
2. Smält smöret och tillsätt mjölken, låt bli fingervarmt, ca 37 grader
3. Smula jästen i en bunke och häll på en del av smöret, rör tills jästen lösts och häll på resten
4. Tillsätt socker, salt och ägget
5. Mät sedan upp mjölet och blanda ihop till en lös deg
6. Häll upp i smord långpanna
7. Klicka ut fyllningen på smeten, lite större än teskeds-stora klickar, tryck ner dem lite i smeten och låt jäsa i ca 30 min
8. Pensla på uppvispat ägg och strö över pärlsocker
9. Grädda i nedre delen av ugnen i 200grader ca 15 min tills den fått fin färg
10. Låt svalna lite och skär i bitar.