



Krispig råraka med skagenröra och rom



Av Tom Sjöstedt
Från Kökets middag

En riktig klassiker som fungerar lika bra till förrätt som varmrätt. Tom Sjöstedt tipsar om hur du gör den med en skagenröra enligt Tore Wretmans klassiska recept.

Gör så här

1 Råraka

Skala potatisen och riv på den grova sidan på rivjärnet. Krama ur vätskan.

2 Stek på medelvärme med skirat smör tills potatisen är krispig och gyllenbrun på båda sidor.

3 Wretmans skagenröra

Skala och grovhacka räkorna. Tillsätt majonnäs, citronsaft och smaka av med salt och peppar.

4 Servering

Servera rårakorna med skagenröra, riven pepparrot, dill, citronklyftor och klickar av rom.

Du behöver

Råraka

600 g fast potatis,
stor

1 dl smör, skirat

salt

Skagenröra enligt

Wretman

400 g räkor med
skal

0,5 dl majonnäs

1 tsk citron, pressad

salt

peppar

Garnering

1 liten pepparrot,
riven

1 knippe dill

4 klyftor citron

100 g sikrom (eller
löjrom), avhängd

UNDER 30 MIN | ENKEL

Bruschetta med tomat och basilika (bruschetta con pomodori)

Bruschetta med tomat och basilika är en utmärkt entrérett. En tomatröra med basilika, olivolja och kryddor serveras på det grillade brödet ingnidet med vitlök. Smakfullt!



Logga in

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Skölj och skär tomaterna i små tärningar. Stämala basilikan och blanda ihop med tomaterna. Ringla över några droppar av olivoljan och smaka av med salt och peppar.

Grilla brödskiivorna i på ett galler i övre delen av ugnen eller rosta dem gyllenbruna i en stekpanna. Gnid in ena sidan av det varma brödet med vitlök. Droppa över lite olivolja. Fördela tomaterna på de nyrostade brödskiivorna.

För olio

Fri från laktos, mjölkprotein och ägg.
Gör glutenfri. Välj glutenfritt bröd

Klimatpassa

Delita är redan Klimaträtt. Laga råttan när tomaterna är i säsong och använd gärna svenska tomater

Tips

Variera tomatröran med en röra på kikärter, röda och gröna bönor, kokta linser som blandas med finhackad lök, vitlök,bladparula, basilika, pressad lime och lite honung

Ingredienser

4 PORTIONER

~~4 skivor iantbröd~~

1 vitlökslyfta

1/2 dl olivolja

4 tomater gula och röda

1/2 kruka basilika

salt och svartpeppar

Glutenfri baguette

Serrano Skinka



Kolonnvägen 20, 169 70 Solna
08-561 500 00

MAXI ICA Stormarknad Borlänge





Ugnsbakad torskrygg med champagnesås och rödvinsbräserat sidfläsk

🕒 1 h 30 m 🍴 4



Av Johannes - Göteborg
Från Halv åtta hos mig

Ugnsbakad torskrygg med hemgjord champagnesås och rödvinsbräserat sidfläsk blir en riktigt lyxig huvudrätt som kommer förgylla helgens middag.

Receptet är från tv-programmet Halv åtta hos mig, och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Köket.se kan därför inte gå i god för receptet.

Du behöver

Torskrygg

- 4 bitar torskrygg, à 250 g med skinn
- smör, till stekning
- olivolja, till stekning
- salt

Mandelpotatis och rödbetor

- ca 12 mandelpotatisar, med skal
- 3 rödbetor, kokta

Gör så här

1 Torskrygg

Salta fisken rejält, och låt den ligga 5 minuter.

2

Stek fisken i en panna med smör och olivolja med skinnet neråt. Stek så pass länge att skinnet blir knaprigt, men det får inte lossna eller fastna i pannan. Ös steksmöret i pannan över fisken medans du steker den.

3

Lägg sedan fisken i en ugnsform och sätt den i ugnen på 180 grader. Låt fisken uppnå en maxtemperatur på 55 grader innan servering.

4

Mandelpotatis och rödbetor

Klyv mandelpotatisen på mitten och tärna rödbetorna.

champagnesås

2 morötter
2 palsternackor
1 gul lök
1 klyfta vitlök
0,5 knippe dill
0,5 knippe gräslök
smör
olivolja
4 dl vitt vin
3 dl champagne
2-3 msk fiskfond
3-dl-grädde *1 caldosone*
2-dl-mjölk *1 caldosone*
1 krm salt
0,5 krm
cayennepeppar

Rödvinsbräserat

sidfläsk

300 g sidfläsk, rökt
3 dl rödvin
1,5 msk röd
balsamico
1 krm socker

Sparris

8 sparris

5 Lägg potatisen med skalet uppåt i en stekpanna och stek tills de får en god yta, cirka 5-10 minuter. Stek rödbetorna lätt i 10 minuter.

6 Lägg sedan rödbetorna i en form tillsammans potatisen och ställ i ugnen på 200 grader. Låt stå 30 minuter tills skalet är rostade och insidan mjuk.

7 Champagnesås

Fräs morötter, palsternacka, gul lök, vitlök, dill och gräslök lätt med lite smör och olivolja.

8 Tillsätt allt vitt vin och cirka 1 dl champagne. Låt fonden koka ner tills hälften av vätskan är kvar. Addera fiskfonden när uppkoket är klart. Sila sedan av fonden och töm den i en kastrull.

9 Häll på grädden och mjölken och koka upp igen. Smaka av med salt och cayennepeppar. När såsen kokat upp och är klar för servering så tillsätt 1 dl champagne och mixa upp med stavmixer till en skummig sås.

10 Rödvinsbräserat sidfläsk

Tärna sidfläsk i småbitar. Stek hårt i stekpannan så de får en god yta. Tillsätt sedan rödvinet och balsamico. Koka ner alltihop tills sidfläsk har fått sig en god rödvinsirap. Tillsätt till sist socker om inte sirapen är tillräckligt tjock.

11 Sparris

Stek sparrisarna lätt i stekpanna innan servering.



Steak Bavette (flankstek) med choronsås

Så här gör du

🕒 55 minuter

Ingredienser

🍴 4 portioner


- 1 flankstek, cirka 600 g
- 2 tsk rapsolja
- salt, peppar

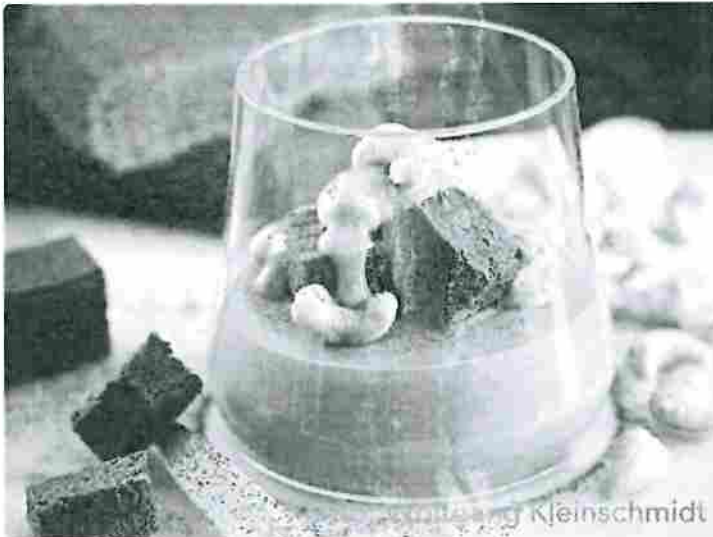
Choronsås

- ~~200 g smör~~, rumstempererat
- 1/2 dl dragonvinäger eller vitvinsvinäger
- 1/2 dl vatten
- 1/2 tsk vitpeppar, grovstött
- 3 persiljestjälkar
- 3 äggulor
- 2 tsk färsk fransk dragon, finhackad
- 2 msk tomatpuré
- salt

1. Putsa och rumstemperera köttet. Torka av det med hushållspapper och pensla köttet med olja. Salta och peppra köttet.
2. Grilla på hög värme på båda sidor. Vänd och grilla långsamt under lock, cirka 6 minuter, beroende på önskad stekgrad. Vänd en gång under tiden. Låt köttet vila 10 minuter, innan det skärs upp i tunna skivor – tvärs över muskelfibrerna.
3. Choronsås: Koka dragonvinäger, vatten, stött vitpeppar och persiljestjälkar i en kastrull, tills hälften av vätskan återstår. Sila vätskan i en kastrull och vispa ner äggulorna på svag värme. När såsen börjar tjockna – ta kastrullen från värmen och vispa ner smöret i klickar. Tillsätt dragon, tomatpuré och smaka av med salt.
4. Servera med choronsås, sötpotatisstrips, som tillagas av frysta strips i ugnen samt tomatsallad med salladslök.

Chokladmousse med brownie och kolasås

ca 3 h  6



Av Roy Fares
Från Sweet!

Chokladmousse med browniebitar, cashewnötter och kolasås "dulce de leche" på kondenserad mjölk.

Jag är galen i choklad, kola och nötter. Ska du bjuda mig på middag? Då vet du vilken efterrätt du ska göra.

[Recept från Sweet!](#)

Du behöver

Kolasås *eget recept*
1 förp sött *recept*
kondenserad mjölk

Chokladmousse

200 g vispgrädde (2 dl)
120 g mörk choklad (64 %)
100 g vispgrädde (1 dl) *lactos fr*
80 g äggula (4 st)
50 g vatten (0,5 dl)
45 g strösocker (0,5 dl)

Gör så här

- 1 Kolasås**
Låt den oöppnade burken sjuda under lock i en kastrull med vatten i cirka 3 timmar. Burken måste hela tiden vara täckt med vatten (fyll eventuellt på med vatten). Låt burken svalna innan den öppnas.
- 2 Chokladmousse**
Vispa 200 gram grädde löst och ställ in i kylan.
- 3** Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp 100 gram grädde, håll den över chokladen och låt chokladen smälta. Blanda med stavmixer eller slickepott ihop till en tryffel.
- 4** Lägg äggulorna i en bunke.
- 5** Koka upp vatten och socker och rör om tills sockret har lösts upp.
- 6** Häll i en tunn stråle ner sockerlagen i bunken med äggulor och vispa samtidigt med elvisp på högsta hastighet. Vispa tills det blir ett skum.

Brownie

75 g smör,
rumstempererat

150 g strösocker
(1,75 dl)

60 g vetemjöl (1 dl)

2 g bakpulver (0,5
tsk)

3 g vaniljsocker (1
tsk)

20 g kakao (0,5 dl)

35 g kesella (1/3 dl)

55 g ägg (1 st)

smör, till formen

Garnering

100 g cashewnötter
osaltade

7

Vänd med en slickepott ner chokladtryffeln i skummet och blanda väl. Vänd ner grädden, blanda noga och fördela moussen i glas. Låt stå i kylan i 2 timmar.

8

Brownie

Sätt ugnen på 190 grader.

9

Rör ihop smör och socker i en bunke. Blanda alla torra ingredienser och rör ner hälften i bunken.

10

Tillsätt kesellan och ägget och blanda väl. Rör ner resten av de torra ingredienserna till en jämn smet.

11

Smörj en avlång sockerkaksform på 1,5 liter med smör och täck botten med bakplåtspapper.

12

Fördela smeten jämnt i formen och grädda mitt i ugnen i 18–20 minuter. Kakan ska vara lite kladdig i mitten.

13

Låt svalna.

14

Skär kakan i små tärningar och lägg ovanpå moussen. Ringla över kolasåsen och garnera med cashewnötter.

23 september 2014



Äppelpaj de luxe

🍴 10 -12 bitar



Av Roy Fares
Från Sweet!

Äppelpaj med extra allt på Roy Fares vis, med mördegsbotten, mandelmassa och kardemumma i fyllningen samt havrecrumble på toppen. Smulpajshimlen direkt!

Vill du lyxa till det lite på höstkanten? Då rekommenderar jag min underbara äppelpaj som innehåller massor av godsaker.

[Fler recept från boken Sweet!](#)

Gör så här

- 1 Mördegsbotten**
Blanda alla ingredienser i en bunke och arbeta ihop till en jämn deg.
- 2** Kavla ut degen till en cirka 3 mm tjock rundel och fodra en pajform med löstagbar kant, 22 cm i diameter. Fodra formen ända upp på kanterna och skär bort överflödigt deg. Låt vila i kylan.

Du behöver

Mördegsbotten

- 120 g smör, rumstempererat
- 180 g vetemjöl (3 dl)
- 60 g florsocker (1 dl)
- 20 g äggula (1)

Mazarinfyllning

- 190 g mandelmassa
- 2 g kardemumma (1 tsk)
- 80 g smör, rumstempererat
- 50 g ägg (1)
- 50 g äggula (3)

Äppelfyllning

- 4 äpple
- 2 g kardemumma (1 tsk)
- 8 g kanel malen (1 msk)
- 50 g sötmandel, flisad (0,75 dl)
- 50 g flytande honung (2 msk)
- 40 g råströsocker (0,5 dl)

3

Mazarinfyllning

Riv mandelmassan och lägg den i en bunke. Tillsätt kardemumma och rör ner smöret lite i taget.

4

Blanda i omgångar ner ägg och äggula tills det blir en slät massa.

5

Äppelfyllning

Skala, dela, kärna ur och tärna äpplena. Blanda med resten av ingredienserna.

6

Havrecrumble

Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt smöret och nyp ihop med fingertopparna till en smuldeg.

7

Vaniljsås

Blanda äggulor och strösocker i en bunke.

8

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg dem samt stången i en kastrull.

9

Tillsätt grädde och mjölk och koka upp. Plocka upp vaniljstången, häll ner den varma vätskan i bunken och blanda väl.

10

Häll sedan alltsammans i kastrullen och koka varsamt och under konstant omrörning upp tills blandningen börjar tjockna.

11

Ta bort från plattan och blanda i smöret. Låt svalna.

12

Sätt ugnen på 175 grader.

13

Fördela mazarinfyllningen och därefter äppelfyllningen jämnt i pajformen. Strö smuldegen över och grädda i mitten av ugnen i 35-40 minuter.

14

Låt svalna och servera tillsammans med vaniljsåsen.

UNDER 30 MINUTER ENKEL

Maxi ICA Stormärknad Borlänge

Elinas kolasås

En hemmagjord delikat kolasås som snabbt blir en uppskattad favorit hos både vuxna och barn. En enkel blandning av grädde, socker, sirap och vaniljsocker som får koka samman. Passar utmärkt till glass!



Logga in

Gör så här

Blanda grädde, socker och sirap i en kastrull. Koka upp och låt puttra i ca 5 minuter.

Rör i vaniljsocker. Servera till vaniljglass.

Näringsberäkningen är per dl utan vaniljglass.

För alla

Fri från gluten.

Gör laktosfri: välj laktosfri grädde och laktosfri glass.

Gör mjölkproteinfri: byt ut grädde och glass mot mjölkproteinfrå ersättningsprodukter.

Gör äggfri: välj äggfri glass.

Ingredienser

PORTIONER: 6 dl

2 dl ~~grädde~~ *Laktosfri*
2 dl socker
2 dl ljus sirap
2 tsk vaniljsocker
vaniljglass till servering

Lägg till recept i varukorg



Kolonnvägen 20, 169 70 Solna
08-561 500 00

0201 11 11 11

ICA Skandinavien

ICA Försäljning



Havrecrumble

50 g strösocker
(0,5 dl)

90 g vetemjöl
(1,5 dl)

~~20 g havregryn~~
(0,5 dl)

2 g bakpulver
(0,5 tsk)

60 g smör,
rumstempererat

durramjöl

~~havregryn~~ bave + e flingsor

laktosfri

Vaniljsås

150 g äggula (8)

180 g strösocker
(2 dl)

1 vaniljstång

600 g vispgrädde
(6 dl)

150 g mjölk (1,5
dl)

35 g smör osaltat

laktosfri

vanilj + 60g

laktosfri