

Elisabeth

GOURMETTRÄFF HOS LISBETH

2017-11-21

Före

Mousserande vin

Salta nötter

Entrérett

Parmasallad

Surdegsbröd

Huvudrätt

Mörat Picknicklår från Ingelsta Kalkon

Svampsås

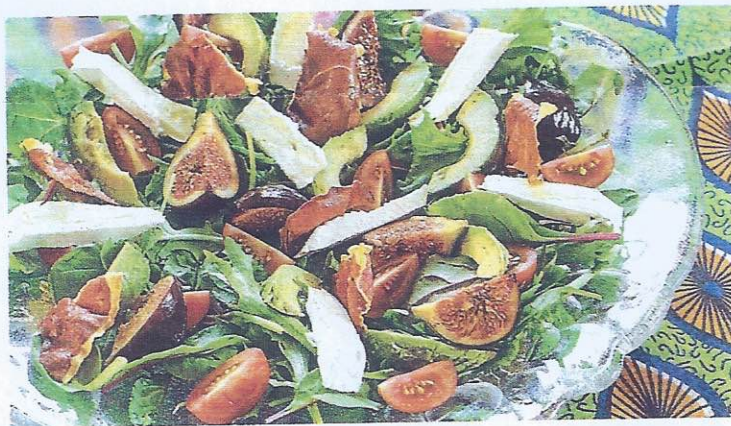
Potatisbakelser färdiga att värmas i ugn

Broccolibuketter och sugerpears

Dessert

Hallonparfait i portionsglas

Skogshallon från Värmland



Harrys parmasallad

8 PORTIONER

400 g parmaskinka
2 påsar á 150 g italiensk salladsmix
med rucola
4 st avokado
32 st körsbärstomater
400 g gorgonzola eller brieost
200 g valnötter
10-12 torkade alt färska fikon
ev oliver

MARINAD

1 dl olivolja
2 msk balsamvinäger
2 msk chilisås (sweet chili)

1. Blanda ingredienserna till marinaden. Skär fikonerna i bitar och ta bort det hårda i mitten. Lägg fikonbitar och valnötter i marinaden och låt dra över natten.

2. Lägg parmaskinkan på bakplåtspappersklädd plåt och stek knaprig i ugnen på 225 grader ca 10 minuter. Låt kallna, gärna på galler.

3. Täck botten på ett serveringsfat med salladsbladen.

4. Lägg på övriga ingredienser. Parmaskinkan bryts i bitar och läggs på sist för att behålla knaprigheten.

5. Servera med ett gott bröd.

HUVUDRÄTTEN

Mörat kalkonlår

Skivas i tunna skivor och placeras på ett uppläggningsfat

Dekorera med kruksallad och persiljekvistar

Svampsåsen

Svampsmaken förstärks om man gör såsen dagen före

Potatisbakelser

Köpes djupfrysta med 4 i varje förpackning

Gräddas ca 25 minuter enl förpackningen

Broccoli och sugerpears kokas och serveras till kalkonen

Svampsås

Färsk svamp: Borsta färsk svamp och skölj den om det behövs. Skär den i bitar.

Frysst svamp: Lägg svampen otinad i en kastrull och låt den tina på svag värme.

Burkkonserverad svamp: Häll av spadet. Spara det, om det är gott. Skär ev svampen i mindre bitar.

Torkad svamp: Blötlägg svampen i ljummet vatten, minst ett par timmar, gärna 8–10 timmar. Koka den ev i blötlägningsvattnet 5–10 min. Häll av och spara spadet, men inte från murklor, se recept på Murkelsås, se s 426.

Lägg svampen i en kastrull och låt det mesta av vätskan koka in. Tillsätt fett och fräs svampen tills det "knäpper" i den och fett klarnat, 5–10 min.

Såsen: Strö mjölet över svampen och rör om. Späd under omrörning med ev svampspad, mjölk och grädde. Koka på svag värme minst 10 min, gärna 15 min. Smaka av med salt, ev soja och lite peppar.

Servera till kött-, fisk-, ris-, pasta- och grönsaksrätter.

4 PORTIONER

ca 1 liter rensad svamp, en sort eller blandade (ca 3 dl hackad fräst svamp)

eller
ca 200 g färska eller frysta champinjoner

eller
1 burk (ca 200 g) svamp i skivor eller bitar

eller
ca 25 g (1–3 dl, beroende på sort) torkad svamp + 5 dl vatten

2–3 msk smör eller margarin

SÅS
2 msk vetemjöl
3 dl svampspad + mjölk
1 dl grädde
½ tsk salt
(1 tsk soja)
(vit- eller svartpeppar)

Hallonparfait

Av Lyckasmedmat.se, i Julgodis

Julmat » Julgodis » Hallonparfait



Hallonparfait är enkel och snabb att göra, du kan gärna göra den flera dagar innan den ska användas.

Gör såhär

1. Vispa äggulor med florsocker till ett hårt skum.
2. Vispa grädden, tills den är lite hårdare än filmjöl i konsistensen.
3. Blanda hallonsylt i de vispade äggulorna. Blanda sedan i grädden.
4. Frys 5-6 timmar i en form med löstagbara kanter.
5. Ta ut parfaiten ur frysen 15 minuter innan du ska servera, så den hinner bli lite mjuk.

3 äggulor
4-5 msk florsocker
2,5 dl vispgrädde
1-1,5 dl hallonsylt kokat med
syltsocker

Från webbutiken Lyckasmedmat.se