



Garam Masala

4 portioner

2-3 msk matolja
400 g kycklingfilé, i tärningar
1 påse India Garam Masala Spice Mix, Santa Maria
3 dl vatten
2 dl matyoghurt
1 röd paprika, tärnad

Tillbehör:

India Naan Bread, Santa Maria

Bryn kyckling i matfett. Häll i Garam Masala Spice Mix och vatten. Låt puttra i 2-3 minuter. Tillsätt matlagningsyoghurt och paprika precis innan servering (får ej koka). Servera med ris, Bengal Mango Chutney och Naan bröd.

I samarbete med Santa Maria

Vattenkastanjer med bacon

4 portioner

1 burk vattenkastanjer
1 pkt bacon, Atria Lithells
farinsocker

Öppna burken och skölj vattenkastanjer, torka av dem med lite hushållspapper. Dela baconskivorna i tre bitar. Pudra vattenkastanjer med farinsocker runt om och linda en baconbit runt varje vattenkastanj, fäst med tandpetare. Lägg upp på eldfast fat och stek i ugn 225° ca 5 min eller tills baconet blivit lite krispigt.

I samarbete med Lithells

Vecka 39

Morotsgratäng med gorgonzola

4 portioner

750 g morötter
1 krukgräslök, Swegro
300 g rökt skinka eller kalkonbröst
margarin
Gorgonzola

Skala morötterna och skär dem längs med i fyra delar. Lägg morötterna i en kastrull med lite kokande vatten och låt koka under lock i ca 15-20 minuter. Sätt ugnen på 200°. Skär gräslöken smätt och skinkskivorna i smala strimlor. Smörj en ugnssäker form. Häll morötterna i ett durkslag och låt dem rinna av ordentligt. Lägg morötter, gräslök och skinka i formen. Klicka över osten och grädda gratängen i mitten av ugnen i ca 20 minuter.

I samarbete med Swegro



Veckans dryck är Ramlösa