

mindre bitar. Fräs grönsakerna i lite smör. Lägg ner i grytan. Tillsätt grädden. Låt alltsammans koka ytterligare ca 15 min tills köttet är mörkt. Smaka av. Strö över persilja. Servera grytan med smörfrästa kantareller, rönnbärsgeleé och kokt potatis.

ROSMARINKRYDDAD KARRÉ 6 port

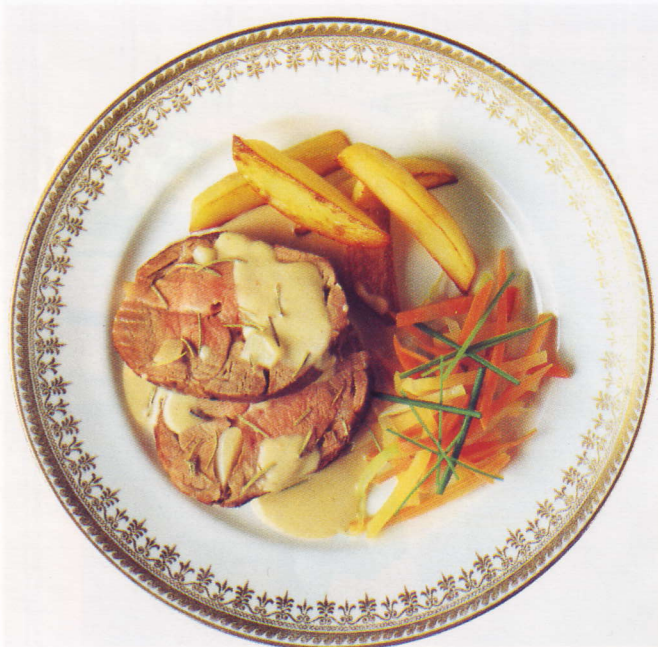
ca 1 kg fläskkarré med ben eller
3/4 kg benfri
3-4 vitlöksklyftor
1 1/2 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar
1 msk rosmarin
Sås: 2 dl buljong (silad steksky +
buljong)
1 dl rött eller vitt vin
2 msk vetemjöl
2 dl visprädde
ca 1 msk fransk senap
soja
salt och peppar

Späcka köttet med ituskurna vitlöksklyftor. Gnid in det med salt och kryddor. Lägg köttet i en ugnssäker form. Stick in en kötttermometer. Stek i ugn vid 175° tills termometern visar 80-85°. Beräkna stektiden ca 1 1/2 tim. Sila ner skyn i en kastrull. Späd med buljong till 2 dl. Tillsätt vin och vetemjölet blandat med grädden. Låt såsen koka ca 5 min. Smaksätt med senap, soja, salt och peppar. Skär loss köttet från benet. Skär det i tunna skivor. Servera med sås, råstekt potatis och någon lättkokt grönsak.

LINGONGLASS 4 port

2 dl Kesella Gourmet kvarg
1 1/2 dl råörda lingen
1/2-1 dl socker
1 dl visprädde
2 msk flytande honung
1 påse flagad mandel

Blanda Kesella, lingonsylt och socker. Vispa grädden, vänd ner den. Pensla små formar (eller en stor) med honung. Strö på flagad mandel. Häll i glassmeten. Frys glassen 3-4 timmar. Stjälp upp och servera med pepparkakor.



Nam nam namnsdagar.



Med två namn varje dag får de flesta en egen namnsdag att fira. Håll almanackan uppslagen så du inte missar högtidsdagarna.

EMILS TÄRTA 6-8 bitar

1 förp. tårtbottnar (3 bottenar)
200 g frysta lättsockrade hallon
2 1/2 dl Dröm dessert vanilj
1 dl finhackade hasselnötter

Till garnering: 3 dl vispgrädd, konserverade persikor, chokladfingrar, non-stop och ev tårtgelé.

Mosa de tinade hallonen. Vispa Dröm vanilj hårt. Bred ut bärmoset på den första tårtbotten med Dröm vanilj ovanpå. Lägg på den andra tårtbotten. Bred Dröm vanilj över. Strö på nöterna. Lägg på den tredje botten. Vispa grädden. Bred den över tårtan och runt sidorna. Garnera tårtan strax innan servering.



ANDERS RÅKOR I RIS 4 port

2 rödlök
1/2 purjolök
1 röd paprika
2 pressade vitlöksklyftor
6-8 dl kokt ris
salt och peppar
300-500 g råkor
1-2 tsk curry
2 krm cayennepeppar
2 dl Crème Fraiche
2 tsk basilika
salt och peppar

Hacka rödlök och purjolök. Skär paprikan i mindre bitar. Fräs rödlök, purjolök, paprika och vitlök i smör några minuter. Tillsätt det kokta riset. Låt det bli varmt. Smaksätt med salt och peppar.

Skala räkorna. Fräs räkorna hastigt i smör tillsammans med curry och cayennepeppar. Tillsätt Crème Fraiche och basilika. Låt