

EN SMAKSAK

:C

## Gästblogg: Sandras Matkrypin

~~Wårnettslag ska (http://www.nagolpress.com/bloggare/)~~ en gästbloggning. Idag låter jag en annan matbloggare få utrymme att presentera sig själv och ett recept på min blogg och lite senare i veckan gör jag detsamma på hennes blogg.

Så nu ger jag ordet till söta Sandra på Sandras Matkrypin (<http://sandrasmatkrypin.blogspot.se/>). Vi känner inte alls varandra men vi har åtminstone en sak gemensamt; passionen för matlagning och bakning. Sandra bjuder på ett recept som i.a.f. jag vill smaka på, bums!



([http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc\\_0614-1.jpg](http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc_0614-1.jpg))

*"Jag heter Sandra Callermo, är 24 år och har nyligen tagit min kandidatexamen i företagsekonomi och därefter läst en kurs i projektledning och i förra veckan började jag arbeta heltid på Handelsbanken. Jag bor i Uppsala tillsammans med min man som studerar juridik. Jag startade Sandras Matkrypin (<http://www.sandrasmatkrypin.se>) (<http://sandrasmatkrypin.blogspot.se/>) i mars 2012 och det är bland det roligast jag gjort. Jag har alltid gillat att laga mat men aldrig har vi ätit så varierad mat som efter bloggans början. Det känns lite som en sport att laga nya middagar varje dag, kombinera nya smaker och göra vad jag kan för att dela med mig av inspiration till mina fantastiska läsare. Och med tanke på hur mycket receptböcker, matbloggar och liknande jag läser dagligen finns det gott om inspiration. Ibland planerar jag vad jag ska laga för mat och efterrätter flera veckor i förväg. Det är ju så roligt!*

*Jag älskar verkligen mat i alla dess former! Jag hämtar mycket av min inspiration från andra matbloggar (läser ca 50 varje dag) och jag kan inte få nog av all härlig inspiration på allt från klassiska rätter, söta bakverk, nya smakkombinationer och experimentella receptinnovationer. Jag sparar ner många recept och när det är dags för matlagning eller bakning kikar jag ofta in i min inspirationsbank och ser vad jag kan hitta på utifrån detta. Det är sällan jag gör recepten såsom jag hittade dem (i så fall länkar jag såklart till den bloggen) utan jag föredrar att bli inspirerad av en rad recept och sedan koka ihop något eget utav det. Inspiration är härligt och jag funderar på hur jag ska kunna fortsätta skriva om och hålla på med mat resten av livet. Mitt senaste påhitt är att möjligtvis utbilda mig till kostrådgivare så om någon har något förslag på en bra utbildning tar jag*

*tacksamt emot tips.*

*En smaksak är en blogg jag läst länge och jag gillar variationen på recepten samt enkelheten i kombination med kreativitet. Därför blev jag väldigt glad när det fanns intresse att utbyta gästinlägg hos varandra. Idag tänkte jag bjuda på ett härligt helfrukostrecept som passar utmärkt nu i december – nämligen saffransscones. Jag blev positivt överraskad över hur saftiga de blev och inte blev det sämre med en rejäl klick färskost och en glöggig fikonmarmelad. Marmeladen passar även perfekt att ge bort istället för blomma när man är bortbjuden på diverse myskvällar och glöggmingel, därav ger receptet en stor mängd marmelad. Varsågoda!"*



[http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc\\_0042.jpg](http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc_0042.jpg)

**Saffransscones**

**Ingredienser**

100 g smör

1 g saffran

1 msk strösocker

8 dl vetemjöl

4 tsk bakpulver

0,5 tsk salt

4 dl mjölk

### **Gör så här:**

Sätt på ugnen på 250 grader. Smält smöret och blanda ner saffran och socker. Ta en bunke och blanda mjöl, bakpulver och salt. Tillsätt mjölken och smörblandningen i de torra ingredienserna och rör ihop utan att arbeta degen för länge. Klicka ut degen i fyra delar på en plåt med bakplåtspapper. Mjöla händerna och forma degkluttarna till runka kakor och snitta varje scones i fyra delar med vass kniv. Grädda mitt i ugnen ca 10-12 minuter och låt sedan svalna på galler.



[http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc\\_0035.jpg](http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc_0035.jpg)

### *Julig fikonmarmelad*

#### **Ingredienser**

1 kg torkade fikon

5 dl glögg

2 dl råsocker

3 msk citronsaft

1 msk vaniljsocker



**Gör så här:**

Lägg fikonen i blöt över natten.

Hacka fikonen fint och lägg i en kastrull tillsammans med glögg och råsocker. Låt koka under 20 minuter och rör om då och då. Avsluta med att röra ner citron och vaniljsocker. Låt svalna och häll upp i burkar.



([http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc\\_0032.jpg](http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/dsc_0032.jpg))

## You May Like



Etiketter:[fikonmarmelad](http://ensmaksak.com/tag/fikonmarmelad/) (<http://ensmaksak.com/tag/fikonmarmelad/>), [recept](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/) (<http://ensmaksak.com/tag/recept-2/>), [gästbloggare](http://ensmaksak.com/tag/gastbloggare-2/) (<http://ensmaksak.com/tag/gastbloggare-2/>), [sandras matkrypin](http://ensmaksak.com/tag/sandras-matkrypin/) (<http://ensmaksak.com/tag/sandras-matkrypin/>), [saffransscones](http://ensmaksak.com/tag/saffransscones/) (<http://ensmaksak.com/tag/saffransscones/>)

- **KOMMENTARER** *4 kommentarer*
- **KATEGORIER** *Recept, Bröd, Smått & gott, Gästbloggare*

## 4 svar till “Gästblogg: Sandras Matkrypin”

**Sandras Matkrypin** 10 december, 2013 den 08:29 #  
Va fint det blev!

### SVARA

**Johanna** 10 december, 2013 den 09:44 #  
Ja!

### SVARA

**Kicki** 10 december, 2013 den 14:38 #  
Jätteroligt att ni gästbloggar hos varandra så hittar man en ny mysig blogg att följa Saffranssconsen och marmeladen ser helt underbart ut Ha en mysig dag Kram

### SVARA

**Johanna** 10 december, 2013 den 19:32 #  
Ja visst är det roligt! Tack det samma

### SVARA

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM](http://BLOGGA MED WORDPRESS.COM).

[THE BUENO THEME](http://THE BUENO THEME).

Följ

## Följ "en smaksak"

Powered by [WordPress.com](http://WordPress.com)