



Vietnamesiska sommarrullar

Tillagningstid: 30 min

Portioner: 4 - 6

Spela video



Foto: TV4

Jennie Walldén bjuder på asiatiska smaker. Färska vårrullar fyllda med kyckling, räkor och glasnudlar samt en massa goda färska örter!

Om man vill kan man låta var och en göra sina egna rullar. Lite pill, men kul pyssel vid matbordet och alla kan lägga i det man själv gillar bäst!

28 mars 2014

Tillagningstid: 30 min

Portioner: 4 - 6

Du behöver

Vårrullar

- 12 stora vietnamesiska rispapper
- 0,25 isbergssalladshuvud, rivet i bitar
- 150 g glasnudlar, kokta och avrunna
- 150 g färska skalade räkor
- 200 g kycklingfilé
- 5 dl kycklingbuljong
- 200 g salmalax
- 1 näve färska böngroddar
- 1 morot, skuren i tunna stavar
- 0,5 gurka, skuren i tunna stavar
- 4 salladslökar i tunna strimlor
- 1 kruka koriander
- 1 kruka mynta
- 1 kruka thaibasilika

Gör så här

1. Koka kycklingfilén i buljongen i ca 10 minuter.
2. Ta upp och skiva i 0,5 cm skivor. Låt svalna.
3. Sås
Blanda ihop ingredienserna till respektive sås. Ställ åt sidan.
4. Ta fram en stor skål eller fat med kallt vatten.
5. Doppa rispappren i vattnet och låt bli blött men inte genommjukt. Vänd en gång.
6. Rulla en rulle i taget. Lägg rispappret på ett rent och slätt underlag.
7. Lägg i ca 5 cm från kanten - emot dig - en liten avlång bunt räkor, salladsblad, böngroddar, morot, gurka, kyckling, salladslök och till sist koriander, thaibasilika och mynta.
8. Rulla ifrån dig ett varv, vik sedan in sidorna och rulla vidare till en "inbakad" rulle formats.
9. Gör sedan de övriga rullarna på samma sätt.
10. Lägg i en fuktig kökshandduk utan att de nuddar varandra medan alla rullar görs.

Sås 1

- 1 dl hoisinsås
- 1 dl finhackade jordnötter
- 1 msk fisksås
- 0,5 lime, saften av
- 1 msk vatten

Sås 2

- 1 lime, saften av
- 3 msk fisksås
- 1 msk socker
- 1 klyfta vitlök, riven
- 1 msk riven ingefära, saften av
- 0,5 röd chilifrukt

SOUPE DE COURGE.

Pumpasoppa.

*Paul Bocuses recept
räcker till 6 personer:
500 g pumpakött
1 morot
300 g potatis
2 purjolökar*

*1 dl crème fraîche
12 skivor vitt bröd
60 g smör
muskot
salt, vitpeppar*

1.

Skala och skär pumpaköttet och potatisen i ca 2 cm stora tärningar. Skala och skiva moroten och purjon.

2.

Koka pumpa, morot och potatis i en kastrull med 1,5 l läsaltat vatten. Låt purjon svetta i smöret i en kastrull utan att ta färg. När all fuktighet är borta, tillsätter du purjon i den kokande soppan. Koka totalt i 20 minuter.

3.

Kör soppan i mixer, häll tillbaks i kastrullen, salta och peppra och låt koka i 5–7 minuter till. Rör ner crème fraîche. Riv försiktigt över muskot. Smaka av och häll upp soppan i en terrin.

4.

Servera med smörstekta brödtärningar.



Pocherad slätvarsfilé med tomat-, lök- och champinjonpytt samt vitvinsabayone

En gång när jag serverade fisk till musiklegenden Sten Broman spände han ögonen i mig och utbrast med sitt välkända skånska idiom: "Det bästa på piggvaren och slätvaren är fenorna. Glöm inte det, unge man!". Det har jag inte gjort, även om slätvarsfilé står i centrum för just den här anrättningen.

INGREDIENSER:

4 slätvarsfiléer, gärna med skinn,
ca 800 g (ta vara på fenorna)
2 tomater
2 gula lökar
smör
200 g små, hela champinjoner
salt
mjöl

1 knippa persilja, enbart bladen
lite olja till fritering
sås:
2 dl vispgrädde
1 dl torrt vitt vin
2 dl fiskfond (recept s. 171)
50 g osaltat smör
2 äggulor
salt, peppar

1.

Sätt ugnen på 225°.

2.

Skålla och skala tomaterna. Kärna ur dem och skär fina tärningar.

3.

Skala och grovhacka löken. Låt den fräsa lätt i lite smör.

4.

Borsta av champinjonerne väl och blanda med löken och tomaterna samt persiljan till en ragu.

5.

Salta, mjöla och fritera fenorna knapriga.

6.

Smöra en plåt, slå på en skvätt vatten samt lägg i filéerna, salta och peppra. Skåra eventuellt skinnet som på bilden.

Sätt in plåten i ugnen cirka 12–15 minuter. Ta ut fisken och håll den varm.

Sila spadet.

7.

Koka ihop grädden, fiskfonden och vinet med spadet från plåten. Smaka av med salt och peppar. Blanka av såsen med smöret och rör ned äggulorna. Skumma upp såsen med en handmixer. Lägg upp som på bilden och servera gärna potatis, ris eller pasta till.





Äppelpizza med salt kolasås och vaniljglass

Tillagningstid: 30 m

Portioner: 4

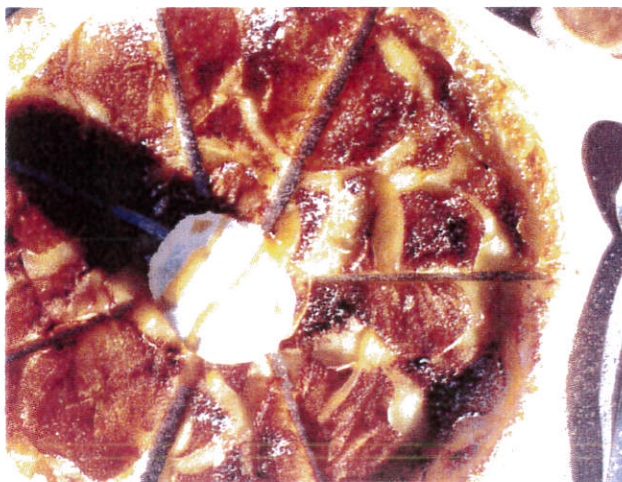


Foto: Catarina König

Denna dessert är perfekt att göra när det skall gå snabbt i köket. Med få ingredienser får du verkligen ihop en härlig helg-dessert på bara några minuter! /Catarina

Tips! Använd gärna Aroma eller Granny Smith som är äpplen med hög syra.

7 oktober 2017

Tillagningstid: 30 m

Portioner: 4

Du behöver

Äppelpizza

- 50 g smör
- 1 tsk mald kanel
- 1 färsk smördeg på rulle
- 2 msk aprikosmarmelad, utan bitar
- 1 stort äpple eller 2 små
- 0,5 msk farinsocker

Salt kolasås

- 1 dl vispgrädde
- 0,5 dl socker
- 0,5 dl ljus sirap
- 1 krm vaniljpulver (raw)
- 25 g smör, tärnat
- 1 nypa flilingsalt

Tillbehör

- Vaniljglass

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Smält smöret i en kastrull och tillsätt kanelen.
2. Lägg ut smördegen på en plåt täckt med bakplåtspapper. Ta hjälp av en stor tallrik som mall och skär ut en stor rundel. Försök få ut så mycket av smördegen så att så lite som möjligt går till spillo.
3. Klicka på 2 rejäla matskedar med aprikosmarmelad. Bred ut marmeladen men spara ca 1,5-2 cm av kanten. Den sväller sedan upp snyggt.
4. Tvätta äpplet, spara skalet men ta bort kärnhuset. Kör äpplet i en mandolin som ger riktigt tunna skivor, men som håller ihop.
5. Pensla på kanelsmöret, rikligt men försök att inte komma åt kanterna.
6. Strö över farinsockret jämt fördelat och sätt in plåten i ugnen i ca 15 minuter tills äppelpizzan blivit gyllene och härlig till färgen.
7. Gör under tiden den salta kolasåsen.
8. Låt grädde, socker, sirap och vaniljpulver puttra på plattan i ca 12-15 minuter. Dra sedan av från plattan och rör i små tärningar av smöret, samt smaka upp med en nypa flingsalt. Ställ åt sidan.

9. Ta ut äppelpizzan från ugnen och sliza upp i "pizzaslizes".
10. Servera denna härlighet till vaniljglass och den ljumna salta kolasåsen!